



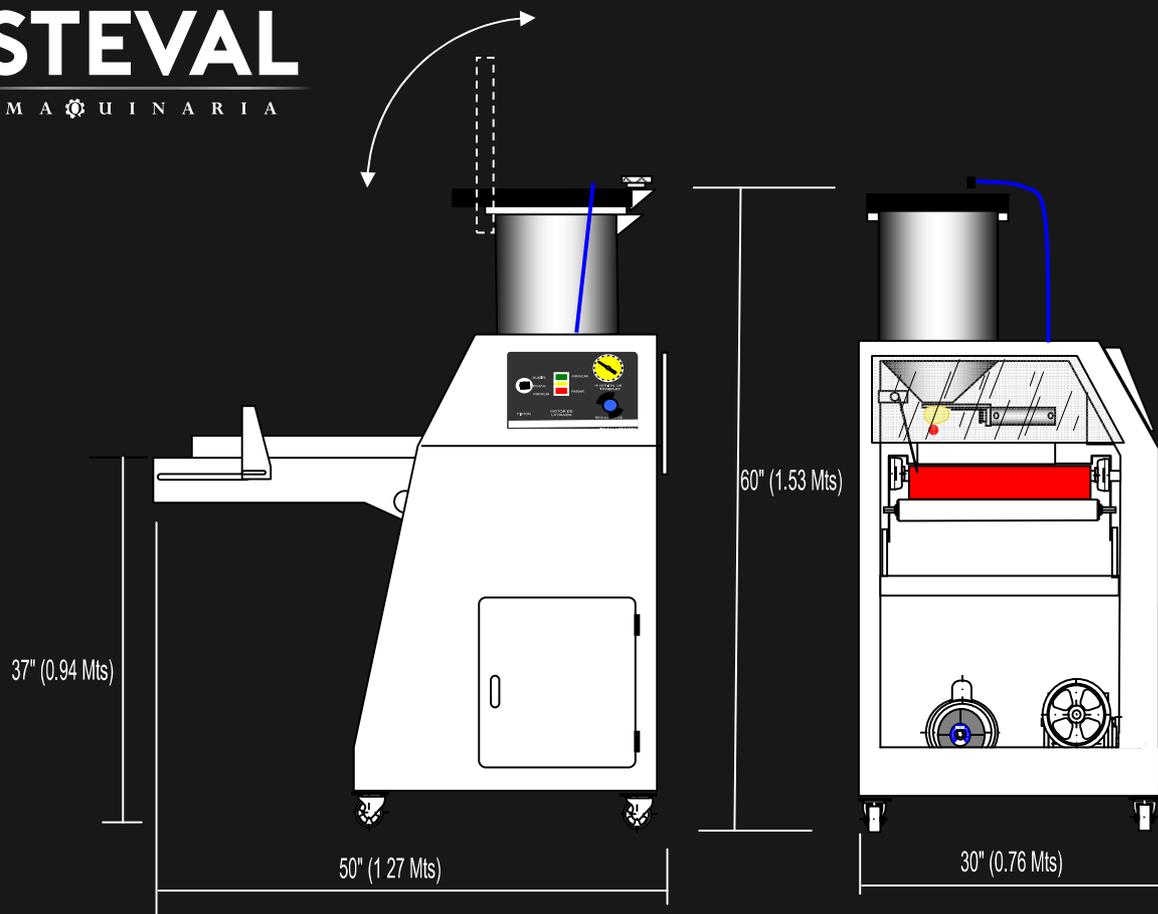
# STEVAL

M A  U I N A R I A

## BOLEADORA T-2500



AVE. CAMARGO # 6103  
CIUDAD JUÁREZ, CHIHUAHUA, MÉXICO.  
TELÉFONOS: (656) 619-3412, 619-0764  
[www.stevalmaquinaria.com](http://www.stevalmaquinaria.com)



## BOLEADORA MODELO T-2500

<b>CAPACIDAD</b>	2500 TESTALES POR HORA
<b>FUENTE DE AIRE</b>	20 PSI
<b>VOLTAJE</b>	110 VOLTS MONOFÁSICO
<b>AMPERAJE</b>	15 AMPS.
<b>MOTOR</b>	3/4HP
<b>PESO APROX</b>	170 KGS ( 374 LBS )

## ESPECIFICACIONES

- Esta máquina tiene como función elaborar las testales, que a su vez serán transformados en tortillas de harina.
- El proceso es sencillo pues consiste únicamente en introducir la masa en el depósito de la máquina, y sin necesidad de pesar, podrá obtener las testales del tamaño o peso deseado.
- Esta boleadora tiene un sistema de corte neumático operado por sensores infrarrojos que miden el tamaño del testal o bola de masa, cuyo peso puede ser ajustado de forma sencilla por el operador la variación en el peso de la bola o testal tiene variación de +/- 1 gr.
- La operación de la máquina es sencilla pues esta corta el testal y lo deposita en la banda que tiene una diagonal sobre ella, haciendo que el testal se traslade por ella, y a su vez se va redondeando, luego es depositado sobre una mesa y de ahí se pasará manualmente a las charolas para su reposo.
- En la boleadora modelo t-2500 todas las partes que tienen contacto directo con la masa son de acero inoxidable, así como la banda donde se bolea la testal que es grado de alimenticio.
- La estructura es de material tubular con acabados exteriores en pintura esmaltada.
- La máquina está montada sobre ruedas para facilitar su manejo.
- La fuente de aire para operar el sistema neumático de la máquina es externa para evitar el ruido del compresor cerca del área de trabajo.

