



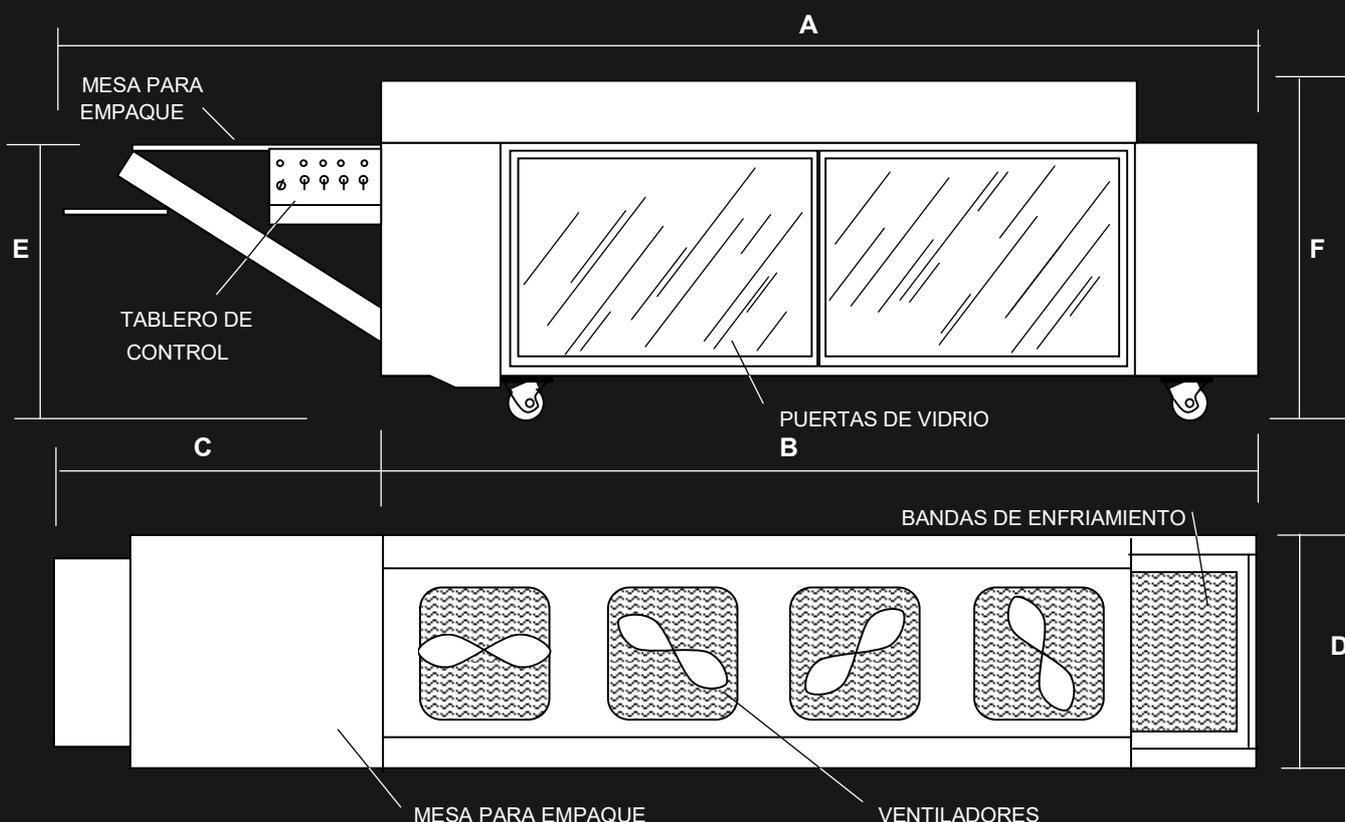
STEVAL

M A  U I N A R I A

ENFRIADORES CONVENCIONALES



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



ENFRIADORES CONVENCIONALES

MODELO	@	#	+	MOTOR HP	DIMENSIONES EN PULGADAS						CAPACIDAD TORT./ MIN.	PESO APROX.	
					A	B	C	D	E	F		KGS.	LBS.
5- 918	5	18	3	3/4	163	108	55	30	38	48	30	390	858
5-1215	5	15	4	3/4	199	144	55	26	38	48	30	450	990
5-1224	5	24	4	3/4	199	144	55	34	38	48	60	560	1232
5-1228	5	28	4	1	199	144	55	38	38	48	60	650	1430
5-2024	5	24	6	1	295	240	55	34	38	48	120	750	1650
5-2028	5	28	6	1	295	240	55	38	38	48	120	785	1727

@ NUMERO DE BANDAS O NIVELES

ANCHO DE LA BANDA DE ENFRIAMIENTO (EN PULGADAS)

+ CANTIDAD DE ABANICOS O VENTILADORES

ESPECIFICACIONES

- Estos enfriadores constan de cinco o siete bandas de enfriamiento interpuestas una arriba de la otra, que conducen la tortilla a través de ellas para que se enfríe durante el recorrido, y con ello evitar que se empaque caliente, pues de lo contrario se pegaría una con otra dentro del paquete.
- Estos modelos de enfriadores pueden variar la velocidad de las bandas de enfriamiento de forma rápida y sencilla por medio de un potenciómetro instalado en el tablero de control.
- Los abanicos o ventiladores instalados en la cubierta superior nos permiten recircular el aire entre las bandas, y así lograr un enfriamiento más eficiente.
- Constan además de puertas corredizas con vidrio.
- Las bandas que transportan la tortilla son de acero inoxidable con el objeto de que la misma se transporte higiénicamente hasta su empaque.
- Estos enfriadores tienen integrado un elevador y una mesa de empaque con cubiertas de acero inoxidable para reducir espacios y facilitar la operación de este.
- Los motores utilizados son en corriente 220 volts monofásica.

