



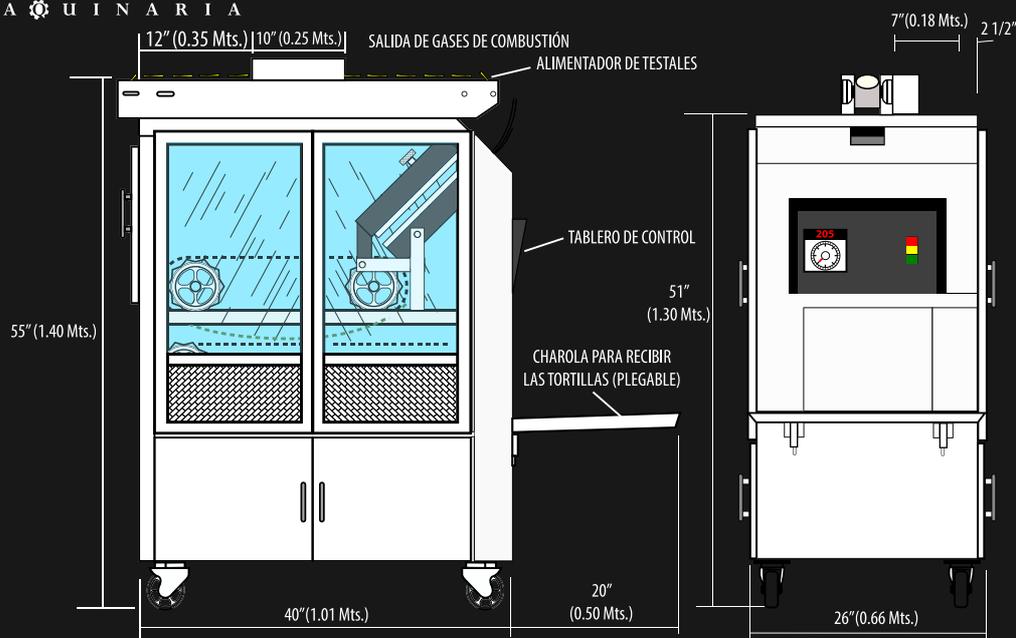
# STEVAL

M A  U I N A R I A

## PRENSA COCEDOR 15-2-1212



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



## PRENSA COCEDOR MODELO 15-2-1212

<b>PRODUCCIÓN</b>	DE 15 TORT./MIN. CON DIÁMETRO DE 10" (25.4. Cms.)
<b>VOLTAJE</b>	220 VOLTS. MONOFÁSICO
<b>AMPERAJE</b>	20 AMPS.
<b>BTU/HR</b>	75,000 BTU
<b>PESO APROX.</b>	320 KGS ( 704 LBS )

## ESPECIFICACIONES

- Las prensas/cocedor se denominan así porque están integradas la prensa y el cocedor en una sola máquina.
- Estas máquinas forman y cuecen la tortilla en una línea, para posteriormente pasarla a un modelo 1-1024 o a una mesa enfriadora.
- La máquina se opera por una persona que introduce los testales que previamente fueron formados por una boleadora modelo T-2500 y luego serán introducidos automáticamente a la prensa.
- La prensa cuya fuente de calor es eléctrica, forma entre dos placas de aluminio una tortilla por cada ciclo, y la descarga al cocedor se hace de manera automática, pues estas placas están inclinadas y hacen que la tortilla se deslice por sí sola al cocedor.
- La prensa tiene además ajustes simples y rápidos para regular el espesor y tamaño de la tortilla según se requiera.
- Por lo que se refiere al cocedor, los comales son de banda plana (sin cadenas) y el movimiento de los mismos es accionado por un motor reductor de 1/2 hp y este funciona de forma conjunta al movimiento de la prensa.
- El encendido de los quemadores de los comales es electrónico a petición del cliente con un costo adicional.
- La fuente de calor para los comales puede ser gas natural o L.P. según sea solicitado.
- Esta prensa cocedor está montada sobre ruedas para facilitar sus traslados y puede instalarse a solicitud del cliente con costo extra un elevador que transporta la tortilla de la máquina al enfriador.
- Los acabados de la máquina son en acero inoxidable tipo 430.

