



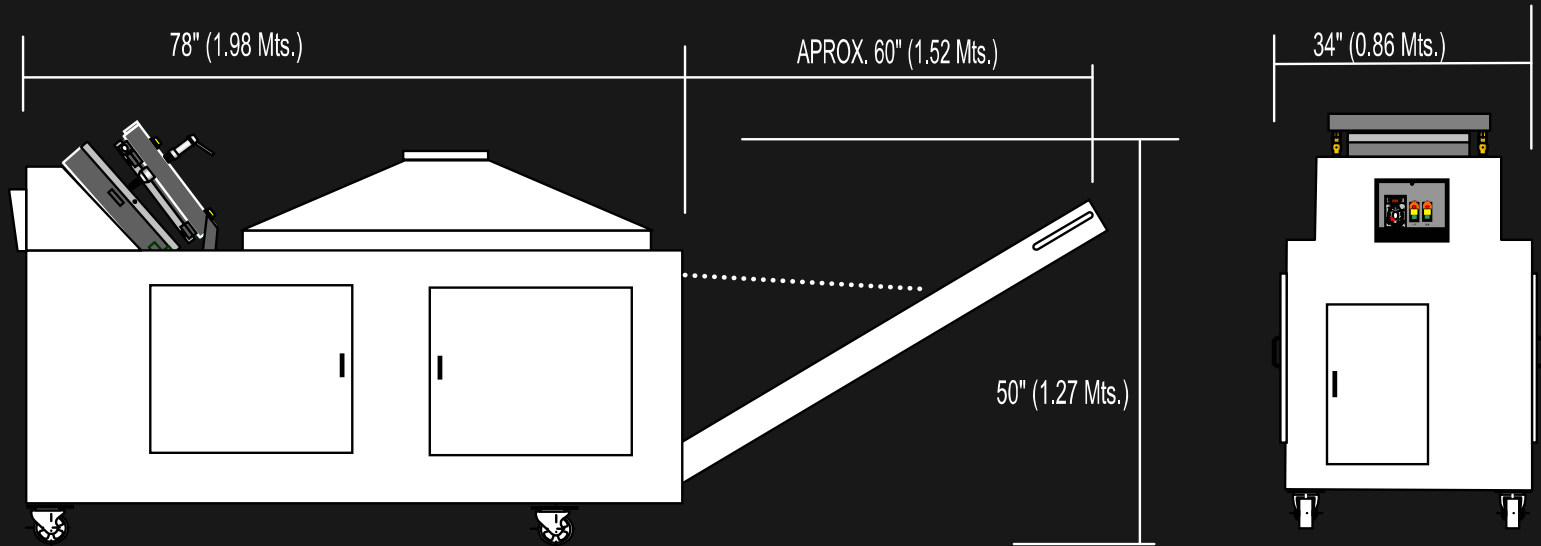
STEVAL

M A  U I N A R I A

PRENSA COCEDOR 25-2-1414



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



PRENSA COCEDOR MODELO 25-2-1414

PRODUCCIÓN	DE 25 A 30 TORT./MIN. CON DIÁMETRO DE 10" (25.4. Cms.)
VOLTAJE	220 VOLTS. MONOFÁSICO O TRIFÁSICO SEGÚN SE SOLICITE
AMPERAJE	30 AMPS.
BTU/HR	150,000 BTU
PRESIÓN DE GAS	REQUIERE MÍNIMO DE 0.5 PSI = 8 OZ=14" WC
PESO APROX.	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 enfriador modelo 5-1215.
- La máquina se opera por una persona que introduce los testales que previamente fueron formados por una boleadora modelo T-2500.
- 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 $\frac{3}{4}$ hp y este funciona de forma independiente 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 consta también de un elevador que transporta la tortilla del cocedor al enfriador.
- Los acabados de la máquina son en acero inoxidable tipo 430 al igual que la campana para extracción de gases de combustión.

