

Horno de tostar tortillas



Horno de tostar tortillas

Tostado uniforme para todo tipo de tortilla chips y tortillas.

Chips corrientes y para restaurantes

Se controlan con precisión las condiciones de tostado para una amplia gama de productos.

Calentamiento uniforme

durante las tres pasadas de la banda transportadora con un sistema completo de quemadores de premezcla de llama plana de baja intensidad.

Tostado óptimo

y eficiente consumo de combustible gracias a la regulación del tiro.

Excelente reglaje de la banda

debido a las secciones de extremo estacionarias y a las exclusivas juntas de expansión de nuestra estructura de revestimiento Stable-Structure™. Un sencillo sistema de contrapesos mantiene la banda transportadora tensada con precisión.

Pérdida mínima de calor

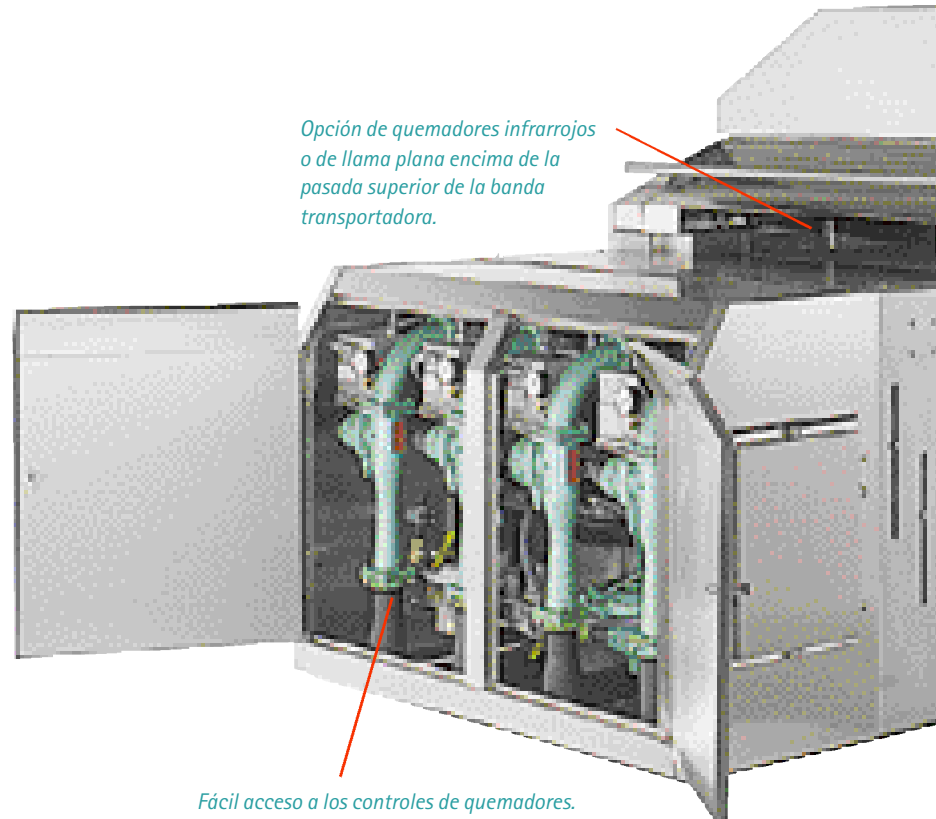
del revestimiento de acero inoxidable de doble aislamiento.

Opciones de bandas transportadoras

CB-5, malla de alambre, listones macizos opcionales o cualquier combinación apropiada para sus requerimientos de elaboración. El motor de corriente alterna de frecuencia variable de la banda es estándar.

Se elimina el atascamiento

de la pasada superior a la segunda pasada con la banda de transferencia motorizada estándar.



Opción de quemadores infrarrojos o de llama plana encima de la pasada superior de la banda transportadora.

Fácil acceso a los controles de quemadores. Los pilotos diagonales tienen una llama ultravioleta de protección.



Se ofrecen hornos de tostar de una sola pasada para tortillas, tortillas para tacos y otros productos de panadería.

Tiro regulado para obtener un tostado óptimo y consumo eficiente de combustible.



340 a 1135 kg/hr de tortilla chips terminadas*

Hasta 6000 doc./hr de tortillas de harina de maíz*

**Dependiendo del tamaño del producto*

Puertas en ambos lados permiten pleno acceso al interior.

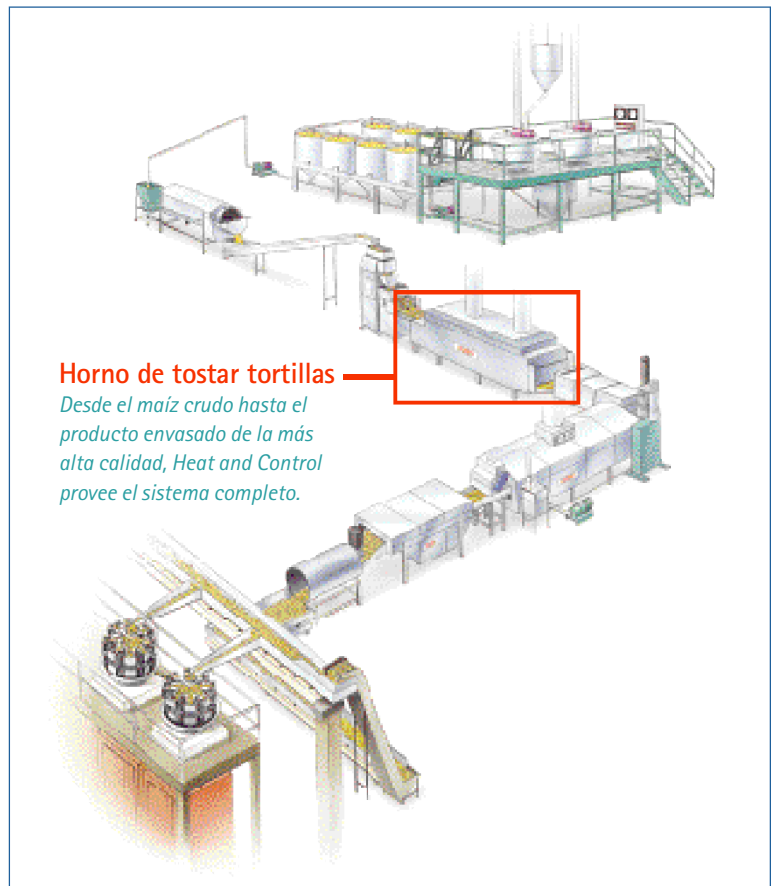
La estructura de revestimiento Stable-Structure™ con alimentadores de quemadores alternados mantienen un excelente reglaje de la banda.

Características operacionales

Control automático de temperatura para cada pasada de la banda transportadora.

Transportador de descarga con accionamiento independiente.

Los controles personalizados utilizan lógica de relevador o un control lógico programable (PLC) para toda o parte de la línea de elaboración.



Horno de tostar tortillas

Desde el maíz crudo hasta el producto envasado de la más alta calidad, Heat and Control provee el sistema completo.

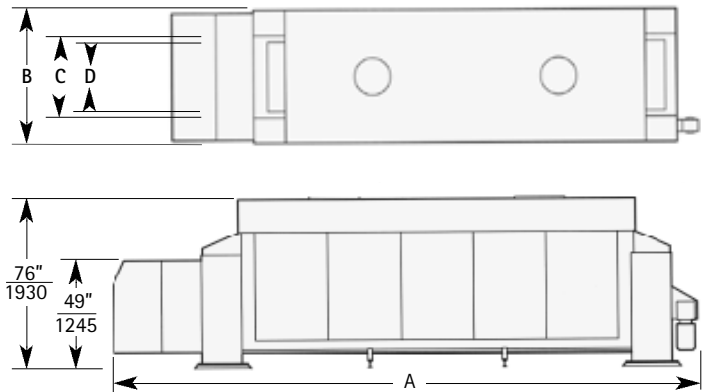
Horno de tostar tortillas | Modelo TTO

La distribución uniforme del calor, el excelente reglaje de la banda, el consumo eficiente de combustible y la gran confiabilidad se combinan en este versátil horno de tostar.

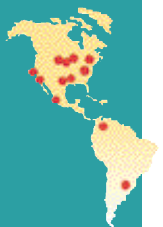
Modelo	A Longitud total	B Ancho total	C Ancho de la banda	D Ancho del producto
TTO-34-178	229" 5817	65" 1651	34" 864	28" 711
TTO-34-210	261" 6629	65" 1651	34" 864	28" 711
TTO-34-242	293" 7442	65" 1651	34" 864	28" 711
TTO-42-210	261" 6629	73" 1854	42" 1067	36" 914
TTO-42-242	293" 7442	73" 1854	42" 1067	36" 914
TTO-52-230	292" 7417	88" 2235	52" 1321	46" 1168
TTO-52-275	337" 8560	88" 2235	52" 1321	46" 1168

Las dimensiones están redondeadas a la pulgada/milímetro más próximo.

Debido a las constantes mejoras e innovaciones técnicas, estas especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.



HEAT AND CONTROL



Norte y Sudamérica Heat and Control, Inc.
21121 Cabot Blvd., Hayward, California 94545 EEUU
Tel. 1 510 259 0500 Fax 1 510 259 0600

México Heat and Control, S.A. de CV.
Circuito Productividad Sur 107 Parque Industrial
Guadalajara, El Salto, Jalisco 45690 México
Tel +52 3 689 1146 Fax +52 3 689 2240

Europa, Africa, CEI, Medio Oriente Heat and Control, Ltd.
Starlaw Park, Livingston, W. Lothian, EH54 8SF Escocia
Tel +44 (0)1506 605555 Fax +44 (0)1506 605599

Australia, Nueva Zelanda, Asia Heat and Control Pty., Ltd.
407 Creek Rd., Mt. Gravatt, 4122, Brisbane, Qld., Australia
Tel +61 (0)7 3877 6333 Fax +61 (0)7 3343 8371

Más de 30 oficinas en todo el mundo. www.heatandcontrol.com • info@heatandcontrol.com • ©1999 Heat and Control, Inc.