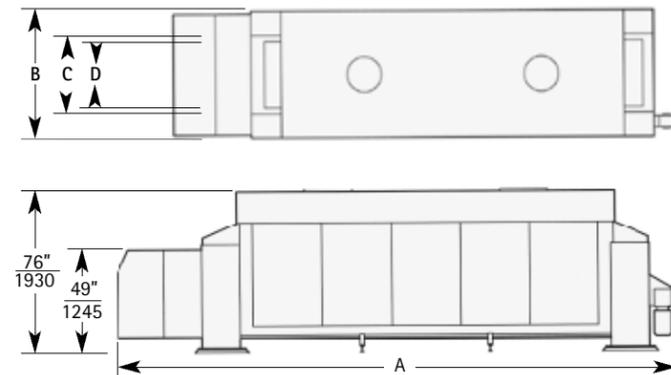


## Horno de tostar tortillas | Modelo TTO

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
<b>TTO-34-178</b>	229" 5817	65" 1651	34" 864	28" 711
<b>TTO-34-210</b>	261" 6629	65" 1651	34" 864	28" 711
<b>TTO-34-242</b>	293" 7442	65" 1651	34" 864	28" 711
<b>TTO-42-210</b>	261" 6629	73" 1854	42" 1067	36" 914
<b>TTO-42-242</b>	293" 7442	73" 1854	42" 1067	36" 914
<b>TTO-52-230</b>	292" 7417	88" 2235	52" 1321	46" 1168
<b>TTO-52-275</b>	337" 8560	88" 2235	52" 1321	46" 1168

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

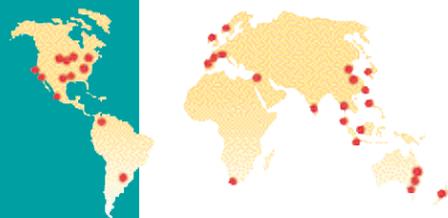


Debido a las constantes mejoras e innovaciones técnicas, estas especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

## Horno de tostar tortillas



**HEAT AND CONTROL**



Más de 30 oficinas en todo el mundo. [www.heatandcontrol.com](http://www.heatandcontrol.com) • [info@heatandcontrol.com](mailto:info@heatandcontrol.com) • ©1999 Heat and Control, Inc.

**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



# 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.



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

## 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.

