

FICHA TÉCNICA

TORMEX



RESUMEN

Nuestros Cabezales Restauranteros Certificados por la NSF, se caracterizan por su alto grado higiénico, cumplen con los estándares de higiene y limpieza de Norteamérica.

DESCRIPCIÓN Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Nuestros Cabezales Restauranteros Certificados por la NSF, se caracterizan por su alto grado higiénico, cumplen con los estándares de higiene y limpieza de Norteamérica.

Nuestro Cabezal Restaurante de Tolva combina la tecnología de nuestras tradicionales Máquinas ML con la comodidad y practicidad de un cabezal restaurante. Cuenta con materiales de grado alimenticio en donde la masa entra en contacto con el equipo, asegurando así la manipulación higiénica del alimento.

Se compone por una tolva de acero inoxidable grado alimenticio en donde se deposita la masa, que por medio de la cámara de presión, baja una cortina de masa que es perfilada y depositada en el testal que la conduce a la malla.

Este cabezal es más pequeño que el normal, por lo que ahorra masa al momento de su limpieza.

- Produce aproximadamente 1400 tortillas p/hora o 24 tortillas p/min
- Produce tortillas de entre 10cm y 16cm de diámetro (dependiendo del perfilador que se elija)
- Produce tortillas con un grosor de 1mm a 3mm
- Bajo costo de operación
- Tortilla muy suave
- Transmisiones reforzadas
- Pintura, chumaceras y catarinas grado alimenticio.
- Acero Inoxidable 304 en todo el acero que está en contacto con la masa cruda.
- Tolva de Acero Inoxidable Grado Alimenticio

INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

Sitio Web:

<https://tortilladoraslenin.com/images/Ficha-CabezalTolvaCertificado.pdf>

CONTACTO

info@tormex.com
Tel: +52 (55) 1234-5678

DIRECCIÓN

Ciudad de México
México

WEB

www.tormex.com
08/12/2025

TORMEX - Tortilladoras Mexicanas

TORMEX