

# ¡Máquina Tortilladora Modelo MT-40!

[www.mextor.com.mx](http://www.mextor.com.mx)

**Produce hasta  
1800 tortillas p/hr**



**Calidad de  
EXPORTACION**

**¡Su mejor  
Opción!**

Av. Adolfo López Mateos 29, Col. Puente de Vigas  
Tlalnepantla, Estado de México, CP: 54090  
Tel: 1041-5247 Lada sin costo (01800)8371-879

**MEXTOR**  
TORTILLADORAS DE MEXICO

## Algunas Características

- Este equipo se puede fabricar con el enfriador por debajo de la máquina ahorrando espacio en su local
  - Procesa de 40 a 50 kg de masa por hora
  - Válvula electrónica de seguridad para el paso del gas (opcional)
  - Arrancador Electromagnético
  - Doble juego de tapas **TÉRMICAS** fabricadas en acero inoxidable
- \*La producción depende del espesor y tamaño de la tortilla y puede variar significativamente



- ✓ Grado Alimenticio (opcional)
- ✓ Ahorran hasta un 50% de luz
- ✓ Bajo consumo de gas\*
- ✓ Refacciones de excelente calidad
- ✓ Ahorro en mano de obra
- ✓ Excelente calidad de la tortilla
- ✓ Refacciones en acero inoxidable\*
- ✓ Bajo costo de mantenimiento
- ✓ Sinfin ahorrador de masa

## 9 Ventajas Importantes

### Dimensiones

ALTO 1.45 mts    MODELO  
LARGO 2.20 mts    **MT-40**  
ANCHO 0.90 mts



### Consumos Energéticos

**GAS** 5.5 Lts/hr \*  
**LUZ** 1.5 Kw/hr \*

\* El consumo de gas depende del equipo adquirido y de factores externos al mismo como son: La humedad de la masa, la temperatura ambiente, el tipo de producto a elaborar y la carburación de la máquina tortilladora, las refacciones en acero inoxidable son opcionales e incrementan el costo del equipo

Av. Adolfo López Mateos 29, Col. Puente de Vigas  
Tlalnepantla, Estado de México, CP: 54090  
Tel: (01-55)1041-5247 Lada sin costo (01800)8371-879