

BOMBO GRAGEADOR "PEARLMAKER"

Nuestro Bombo Grageador Pearlmaker es ideal para todo tipo de productos que requieran ser recubiertos, pudiendo realizar en ellos confitado duro, confitado blando, achocolatado, acaramelado y abrillantado. Los productos a grajear pueden ser caramelos, extruidos, pasas, maní, almendras y cualquier otro producto de forma ovoide, circular plano u ovalado, etc.

Se logra un excelente acabado, color uniforme y excelente brillo. Este tipo de bombo permite un trabajo directo con el producto de tal forma que se complementa la acción de la máquina con el trabajo manual.

Cuenta con sistema de soplado de aire frío y caliente. Esta construido de acero inoxidable 304.



ESPECIFICACIONES

MODELO	PEARLMAKER 10	PEARLMAKER 40	PEARLMAKER 90
CARGA DE PRODUCTO	5-10 Kg	20-40 Kg	45-90 Kg
VELOCIDAD DE ROTACIÓN	46 RPM	30-32 RPM	30-32 RPM
POTENCIA DEL MOTOR	0.75 kW	1.5 kW	1.75 kW
PESO	90 Kg	300 Kg	450 Kg
MEDIDAS	650x750x1100 mm	1000x1000x1600 mm	1500x1600x1900 mm

*Las especificaciones pueden variar

EL PROCESO DE GRAGEADO

