



La grajeadora está hecha completamente de acero AISI 304 y está equipada con un control electrónico de velocidad para optimizar el revestimiento de diferentes tipos y tamaños de productos.

La introducción de aire en la cavidad del depósito rotativo se controla mediante un sistema de enfriamiento destinado a acelerar la ampliación de las grageas mediante la introducción de chocolate.

En la siguiente fase se utiliza otra resistencia para suavizar, pulir el producto y limpiar la máquina. El termostato en el panel de control permite el ajuste de la temperatura para adaptarse al procesamiento requerido.

**Características mecánicas**

Dimensiones  
Peso  
Material en contacto con alimentos  
Material de las juntas  
Capacidad del tanque  
Nº de ruedas pivotantes

[mm] (LxWxH) 720x1100x1500  
[kg] 177  
inox AISI 304 L  
PTFE  
20 kg  
4

**Características del sistema de refrigeración**

Grupo de enfriamiento  
Gas refrigerante  
Cantidad de gas refrigerante

[Fr/h] 1100  
R452A  
[g] 800

**Características eléctricas**

Potencia total instalada  
Tensión de alimentación  
Número de fases  
Frecuencia  
Tensión auxiliar  
Grado de protección  
Conexión: enchufe industrial

[kW] 1,8  
[VAC] 220  
1  
[Hz] 50 / 60  
[Vdc] +24  
IP65  
16A - 3 polos

**Características del sistema neumático**

Presión mínima de trabajo  
Flujo mínimo  
Características del aire

[bar] 6  
[l/min] 300  
filtrado, seco y libre de aceite

**Características del proceso**

Producción por hora

[kg] 20

