

BOMBO GRAGEAR TURU (Ref. J-154)

Modelo GR1 N° 193346

Material: Acero inoxidable.

Motor de 2 velocidades ASEA-CES 3000/1400 R.P.M. 380 V III, (0,37 / 0,5 kW)

Vueltas bombo velocidad lenta/ rápida: 16 / 34 Rpm

Diámetro boca: 540 mm.

Diámetro máximo: 960 mm.

Profundidad: 600 mm.



Fotos y vídeo del equipo reacondicionado en nuestro laboratorio de pruebas:

https://www.youtube.com/watch?v=P_2JC7BYozA

EQUIPO REACONDICIONADO Y PROBADO

Trabajos realizados:

Desmontar motor para reacondicionado a nuevo: Comprobar estator. Barnizar estator.

Secar al horno. Rectificar eje. Sustituir rodamientos. Pintar.

Pintado Bombo de gragear

Preparar tubo con cables para el motor.

Montaje de un nuevo selector, pasar cableado nuevo en máquina para puesta en marcha con 2 velocidades.

Conectar y probar.

https://www.youtube.com/watch?v=P_2JC7BYozA

Bombo de gragear: definición y funcionamiento

Los **bombos de grageado** son recipientes o pails circulares que giran, facilitando el recubrimiento de productos lenticulares o esféricos, para formar grageas. Se conocen también como **pails de recubrimiento**. En ellas, el líquido para la cubierta se puede agregar manualmente, o mediante sistemas de pulverización o dosificación. Algunos procesos en la industria de alimentos son complejos, pero estas máquinas permiten, con un mismo equipo, el engrosado, alisado, pulido, abrillantado y sellado de las grageas.

En su movimiento giratorio, la paila imprime a las partículas cierto grado de rotación, a la vez que alimenta el líquido de recubrimiento y el aire para el secado. En su movimiento, los productos son uniformemente cubiertos por capas del líquido, el cual se seca o cristaliza, según el caso.

En el **bombo grageador** se controla la forma y apariencia de las grageas modificando la temperatura del flujo de aire, la velocidad de giro y la dosificación del recubrimiento. La fricción que se genera entre las partículas que rotan es suficiente para favorecer su redondez y el alisado exterior. La estética y forma final las determinan los aditivos y el control preciso de las variables operativas.

El bombo grageador y sus aplicaciones

Los **bombos de grageado** son de uso común en la industria farmacéutica y de **confitería**. En esta última se emplean para centros de chocolate, frutos secos, pasas, caramelo duro o masticable, cereal, granos de café o azúcar, para generar una variedad de dulces, golosinas o *snacks*, de gran demanda en el mercado mundial.

Los líquidos de recubrimiento, por lo general, son soluciones azucaradas o caramelizadas, que ayudan a formar la cubierta dulce. En la industria chocolatera se emplea el chocolate fundido dulce, amargo, saborizado o al natural para producir un sinnúmero de bombones.

En la industria farmacéutica el recubrimiento que se emplea en el **bombo grageador** puede tener diferentes fines con relación al medicamento:

- Para protección del componente activo.
- Mejorar la capacidad para tragar.
- Enmascarar el gusto.
- Preparar cápsulas de liberación controlada o retardada, con resistencia a la acción de los jugos gástricos.
- Mejorar su estética o agregar color.