



Pasfil es una empresa joven y dinámica que provee depositantes en el sector alimenticio para las especialidades de panaderías. Nuestros depositantes usualmente se emplean en las panaderías, empresas de catering y en las cocinas de hoteles y villas vacacionales.

www.pasfil.com/indexse.asp



PRODUCTOS

1-DEPOSITANTES

Características Generales

- La máquina rellena en forma volumétrica.
- La máquina cuenta con sistema volumétrico. (Funciona con aire), la máquina succiona el relleno por medio de un embudo desde el tanque de producción.
- El aire que necesita la máquina es de 6 atmósferas.
- Esta máquina funciona con un amplio abanico de productos incluyendo los productos líquidos y con los de consistencia.
- Rellena los productos con pedacitos aparte sin dañarlos.
- Las piezas utilizadas para la fabricación de esta máquina cumplen con los requisitos establecidos en las normas alimenticias. Por ejemplo las partes donde el material de relleno tiene contacto han sido fabricadas con acero inoxidable de calidad 316.
- Otras partes como el exterior y las patas de la máquina son de acero inoxidable.
- El gramaje necesario se gradúa moviendo la manija de gramaje a la derecha o a la izquierda.
- La máquina tiene 2 tipos de velocidad;
1 – La velocidad de la succión del relleno desde el embudo.
2 – La velocidad del envío del relleno hacia su envoltura.
Ambas velocidades son regulables.
- Gracias a las ruedas giratorias y con frenos, la máquina se puede transportar empujándola o jalándola de un lugar a otro para fijarla luego a su nuevo sitio.
- Existen modelos con patas y ruedas junto con modelos sin ruedas para mesas.
- Basta con limpiar las partes que tienen contacto con el material de relleno. Se puede limpiar fácilmente llenando el embudo con el material de limpieza para que este circule.
- Sin tener la necesidad de contratar a algún personal calificado, puede operar la máquina poniendo el producto en el embudo y regulándolo automáticamente o manualmente (con pedal de pie) para el gramaje que desee.

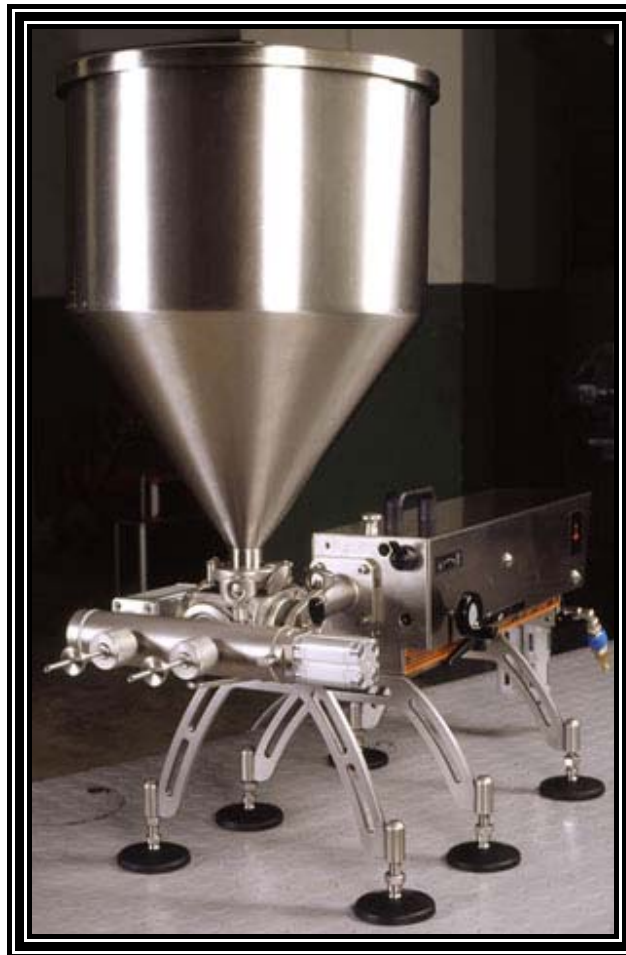


DEPOSITANTE: VD-50-1-02

Caractericas Tecnicas

Máquina Código	Relleno Cantidad ml.	Capacidad Capc./Hora	Embudo Volumen lt.	Consumo Aire/min.	Peso kg.	Se puede colocar Inyectores
VD-50	5-50	2000	30	100	21	0036/ 0038/ 0039/ 0049

VD-50-1-02





DEPOSITANTE: VD-150-1-02

Caractericas Tecnicas

Máquina Código	Relleno Cantidad ml.	Capacidad Capc./Hora	Embudo Volumen lt.	Consumo Aire/min.	Peso kg.	Se puede colocar Inyectores
VD-150	15-150	1800	30	100	21	0036/ 0038/ 0039/ 0049

VD-150-1-02





DEPOSITANTE: VD-500-1-02

Caractericas Tecnicas

Máquina Código	Relleno Cantidad ml.	Capacidad Capc./Hora	Embudo Volumen lt.	Consumo Aire/min.	Peso kg.	Se puede colocar Inyectores
VD-500	50-500	1500	80	300	100	0036/ 0038/ 0039/0526/ 1025

VD-500-1-02





DEPOSITANTE: VD-1000-1-02

Caractericas Tecnicas

Máquina Código	Relleno Cantidad ml.	Capacidad Capc./Hora	Embudo Volumen lt.	Consumo Aire/min.	Peso kg.	Se puede colocar Inyectores
VD-1000	50-1000	600	80	300	110	0036/0038/0039/ 0526/ 1025

VD-1000-1-02





DEPOSITANTE: VD-5000-1-02

Caractericas Tecnicas

Máquina Código	Relleno Cantidad ml.	Capacidad Capc./Hora	Embudo Volumen lt.	Consumo Aire/min.	Peso kg.	Se puede colocar Inyectores
VD-5000	500-5000	420	80	300	125	0039/ 0526/ 1025

VD-5000-1-02





2- INYECTORAS

-Inyectora 0036

El inyector con el código 0036 se usa para el rellenado de productos concentrados y con pedacitos aparte, sin dañarlos empleando la manguera de silicona de 125 cm. de largo y 28 mm. de diámetro interior, adecuado para usar en la industria alimenticia.



Productos que se llenarán de esta cabeza: mantequilla de cacahuete, salsas de la pizza, yogur, patata triturada, espinaca hecha puré, goma del queso, sopa, relleno de la empanada de la carne, salsa, salsa fornido, preparaciones de ensalada, salsas pesadas, mayonesa, salsa de tomate, mustard, tomato paste, potato salad, American salad, creams, confectionary spreads

-Inyectora 0038

El inyector con el código 0038 se emplea para los productos de diferentes tamaños, colocando y quitando las puntas portátiles se puede inyectar salsas y cremas dentro de los queques, empanadas, bocadillos y donut aparte pudiéndose añadir adorno con cremas u otro tipo de rellenos etc.

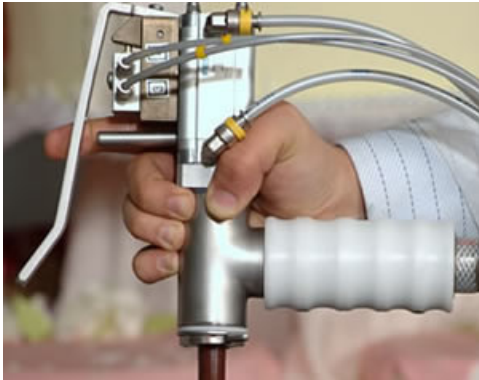


Productos que se llenarán de esta cabeza: Salsa de chocolate, salsa del caramelo, crema amarilla, mermelada, atasco, jalea, pudín, varias salsas...



-Inectora 0039

El inyector con el código 0039 se emplea para el relleno de productos consistentes con la ayuda de su manguera de silicona con 125 cm de largo y 19 mm de diámetro interior, adecuado para usar en la industria alimenticia.

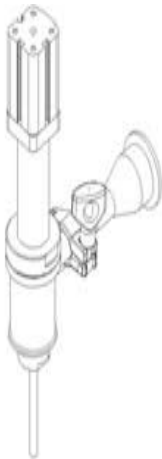


Productos que se llenarán de esta cabeza:

Salsa de chocolate, salsa del caramelo, crema batida de chocolate, pudín de la castaña, pudín de arroz, empanada de manzana, castaña hecha puré, espinaca hecha puré, pasta de la esponja, pudín con los pedazos del chocolate, patata triturada, queso hecho puré, formación de hielo, preparaciones de ensalada, salsas, salsas pesadas, mayonesa, salsa de tomate, mostaza, goma del tomate, ensalada de la patata, Ensalada americana, bate...

-Inectora 0049

El inyector con el código 0049 no lleva manguera. Los recipientes se colocan debajo de la máquina y el relleno se hace con la ayuda del pedal de pie o del botón automático.



Productos que se llenarán de esta cabeza:

Pudín de arroz, empanada de manzana, salsa del caramelo, crema batida de chocolate, pudín de la castaña, castaña hecha puré, espinaca hecha puré, pasta de la esponja, patata triturada, queso hecho puré, formación de hielo, preparaciones de ensalada, salsas, salsas pesadas, mayonesa, salsa de tomate, mostaza, goma del tomate, ensalada de la patata, Ensalada americana, bate...



-Inyectora 0526

El inyector con el código 0526 sirve para el relleno de productos de alto gramaje. Brinda un relleno flexible por medio de su manguera con 125 cm de largo y 25 mm de diámetro interior, adecuado para usar en la industria alimenticia.



Productos que se llenarán de esta cabeza: Pasta de la torta, crema del chocolate, jalea, salsa del caramelo, crema batida de chocolate, pudín de arroz, empanada de manzana, pastel de queso, castaña hecha puré, espinaca hecha puré, pasta de la esponja, pudín con los pedazos del chocolate, miel, jarabes, patata triturada, queso hecho puré, formación de hielo, preparaciones de ensalada, salsas, salsas pesadas, mayonesa, salsa de tomate, mostaza, goma del tomate, ensalada de la patata, Ensalada americana, bate...

-Inyectora 1025

El inyector con el código 1025 no trae manguera. Los recipientes se colocan debajo de la máquina y el relleno se hace con la ayuda del pedal de pie o del botón automático.



Productos que se llenarán de esta cabeza: Pudín de arroz, empanada de manzana, salsa del caramelo, crema batida de chocolate, pudín de la castaña, castaña hecha puré, espinaca hecha puré, pasta de la esponja, patata triturada, queso hecho puré, formación de hielo, preparaciones de ensalada, salsas, salsas pesadas, mayonesa, salsa de tomate, mostaza, goma del tomate, ensalada de la patata, Ensalada americana, bate...



3-HOMOGENIZADOR



Especificaciones Tecnicas Del Homogenizador

- El homogenizador consta de dos piñones cónicos inoxidables.
- Por un lado tiene un stator fijo y cónico por el medio, con dientes que van de grueso a delgado y por otro lado dentro de este, otro piñón cónico que jira 3000 revoluciones por minuto con la ayuda de un motor de 10 Hp, son los componentes de este sistema.
- Arriba del homogenizador esta instalado un embudo inoxidable con 80 Lt de capacidad.
- El producto se coloca en este embudo. Si se desea se circula el producto pasándolo entre estos piñones. Si prefiere puede permitir la salida del producto por el caño que se encuentra debajo de la manguera de circulación. (La máquina cuenta con un dispositivo para regular el grosor del producto, permitiendo obtener productos más gruesos o más delgados como guste)
- Generalmente la capacidad del homogenizador esta ligada con la viscosidad del producto pero la estimación es de 1,5 TN/hora.

4-LA BOMBA



Especificaciones Tecnicas De la Bomba

- La bomba tiene un pistón.
 - Funciona con aire.
 - Todas las partes de la bomba son de acero inoxidable.
 - El buen funcionamiento o la paralización de la bomba se relaciona con el nivel del relleno del embudo.
 - No existe riesgo de incendio en la bomba.
 - La bomba tiene ruedas siendo fácilmente transportable.
- La capacidad de la bomba es de 2200 Lt/hora en la velocidad máxima.



PREGUNTAS MAS FRECUENTES

1. ¿Cuál es el sistema de funcionamiento de la máquina?

El sistema de funcionamiento de la máquina es volumétrico y funciona con aire comprimido de 6 atmósferas.

El aire que necesita para operar es de 300 lt/min.

2. ¿Qué puedo rellenar con esta máquina?

Los productos que puede rellenar con esta máquina en su panadería son: masa de queque, masa de biscochuelo, merengue, salsa de confitería, arroz con leche, flan, pudín de chocolate, manjar blanca, cucuruchos, capelinas, cubanitos, cuchufli, barquillos, conos, masas de confitería y todo tipo de galleta de azúcar etc. aparte se puede inyectar salsas en los productos como empanadas, bocaditos, donut o similares. Todos estos trabajos mencionados arriba se pueden realizar con diferentes rellenos en una sola máquina.

3. ¿Cuál es el margen de gramos del relleno?

Puede rellenar la cantidad de 5 ml hasta 5.000 ml. como desee.

4. ¿Como puedo recuperar mi inversión cuando obtenga esta máquina?

Con esta máquina, usted ahorrará tiempo y dinero, ganando rapidez en su producción. Será testigo de cómo regresa su inversión ahorrando usted por la mano de obra y horas extras que estaba pagando.

Gracias a esta máquina obtendrá productos iguales en gramaje, y así la satisfacción de sus clientes.

Aparte sabrá cuantas porciones sacar de la masa que ha preparado, eso le ayudará para una clara y mejor organización en sus ventas y producción.

Con ello ya no perderá por el exceso de material usado, añadiéndolo para su ganancia.

Esta máquina es tan fácil de usar que puede ser manejada por cualquier trabajador inexperto. Con todas estas facilidades, notará que en poco tiempo su inversión regresará, convirtiéndose la empresa en una entidad productiva y ganadora.

5. ¿Puedo hacer rellenos calientes con esta máquina?

Si puede, empleando los pistones y las empaquetaduras de pistones fabricadas especialmente para esta tarea, puede hacer rellenos hasta con un calor de 90 C°.



6. ¿Como limpio mi máquina?

Basta limpiar las partes donde se tiene contacto con el material trabajado. Puede sacar estas partes en 30 segundos sin usar ningún tipo de herramienta, desajustando manualmente las abrasadoras, lavándolas con agua y secándolas antes de montarlas de nuevo a su sitio.

7. ¿Como voy a obtenerla?

Una vez que usted decida comprarla, nosotros le recomendaremos la máquina adecuada dependiendo en que producto y para cuantos gramajes desea utilizarla. Después de ordenar el producto nosotros completamos su fabricación dentro de 2 a 5 semanas, luego pasamos un rígido control de calidad, preparamos la foto diagrama así como el video de montaje y su manual junto con el juego de repuestos básicos, instalándola en una caja de embalaje fumigada de acuerdo a los requerimientos ISPM-15 antes de entregarla.

8. ¿Como realizo el mantenimiento de la máquina?

El mantenimiento de la máquina consta de dos partes.

1)-Cambio de Empaquetaduras: Es muy común que las empaquetaduras de pistones fabricadas especialmente para el sector alimenticio se desgasten (un promedio de 6 meses de duración). Esta empaquetadura de pistón viene junto con la máquina dentro del juego de repuestos. Como hacer el cambio de empaquetadura esta claramente mostrado en el video de montaje.

2)-Lubricación: Lubrique las partes señaladas con el lubricante recomendado en el manual.

9. ¿Seguridad y fiabilidad?

Nuestras máquinas tienen certificados de CE y TSEK.

Nuestras máquinas no necesitan corriente eléctrica para operar, por eso no existe peligro de incendios.

Nuestras máquinas y inyectoras han sido desarrolladas bajo el techo de Kulp Maquina, teniendo en cuenta las sugerencias de nuestros clientes, basándonos

en las experiencias obtenidas y con la calidad merecida.

Aparte nuestras máquinas tienen 1 año de garantía contra todos los defectos de fabricación.