TECFAG®

Conheça nossas **soluções** em

ENVASADORAS

Líquidos & Pastosos

Antes, conheça a Tecfag

Nós do Grupo Tecfag estamos há mais de uma década no mercado brasileiro de processos produtivos e embalagens mostrando a pequenas, médias e grandes empresas que automatizar processos produtivos com preço justo é realmente possível.

Nossas práticas são fundamentadas em ética, transparência e seriedade. Mais que vender, buscamos oferecer a solução ideal a cada negócio, pois acreditamos no potencial de cada cliente e parceiro, acreditamos que cada negócio traz em si o poder transformador de contribuir para um mundo melhor.

Para isso, contamos com sede própria de 1.300 m², com assistência técnica inteiramente nacional, estoque com as principais peças e insumos, canais de comunicação acessíveis e logística privilegiada.

Linha DGF

- As envasadoras DGF podem ser utilizadas em pequenas, médias e grandes empresas. Envasa líquidos de maior densidade como pastas, cremes e líquidos densos.

As envasadoras DGF adotam tecnologia eletropneumática. Os volumes de envase são controlados por êmbolos; as quantidades, por deslocamentos dos atuadores pneumáticos, que ocorrem por sensores de ajuste de curso.

No processo, o produto fica completamente isolado de contato.

Além de extremamente simples de operar, suas estruturas interna e externa são de aço inoxidável e, ao trabalhar com ela, pode-se escolher entre modo automático, em que o envase é contínuo, ou, manual, em que o envase é acionado por pedal de acionamento.

VEJA O FUNCIONAMENTO NA PRÁTICA

DGF

https://youtu.be/unTT2UqLnsU

Processo seguro

- Durante o processo de envase, o produto fica completamente isolado de contato, ou seja, não é necessário que o bico de envase esteja dentro do frasco. Dessa forma os riscos de contaminação são reduzidos drasticamente.

Do seu jeito

- A mangueira de sucção da máquina pode ser conectada a tonéis ou outros reservatórios, para que ocorra o bombeamento do líquido até a área de envase.

  É possível personalizar a máquina com funil com mixer (página 8), para produtos mais densos que exigem mistura constante durante a produção ou até, funil com mixer e aquecimento, para produtos que precisam ser aquecidos e envasados. (página 9).

Envase em todo tipo de frasco

As envasadoras de líquidos DGF foram projetadas para quem deseja padronizar o envase de seus frascos, sem deixar de se preocupar com a qualidade final doproduto.

Nesta linha de equipamento estão inclusas as DGF100, DGF300, DGF500, DGF1000, DGF2500 e DGF5000, que variam principalmente na quantidade de líquido capaz de envasar.

	DGF100	DGF1000	DGF5000
VOLTAGEM	220V	220V	220V
CONSUMO	10W	10W	10W
CAPACIDADE	10-100 ml	100-1000 ml	1000-5000 ml
PRESSÃO DO AR	0.4-0.6 Mpa	0.4-0.6 Mpa	0.4-0.6 Mpa
VELOCIDADE	10-30 por min	10-30 por min	10-30 por min
PRESSÃO DE EN-VASE	≤±99%	≤±99%	≤±99%
PESO DA MÁQUINA	30 kg	42 kg	50 kg
DIÂMETRO DO BICO	8 mm	12 mm	32 mm
CAPACIDADE DO FUNIL	25L	25L	30L

Para ver todos os nossos modelos, clique aqui

Perguntas frequentes
DGF

Quais produtos podem ser utilizados nesta envasadora?

Líquidos de maior densidade como pastas, cremes e líquidos densos.

Que recipientes são mais adequados para o processo de envase desta máquina?

O processo de envase da máquina é compatível com uma ampla variedade de ecipientes, por exemplo, frascos, garrafas, potes, latas, embalagens stand-up pouch e mais.

Qual é a taxa de precisão desta envasadora?

As envasadoras DGF e DGF possuem uma taxa de precisão de ≤±99%, o que significa que as máquinas realizam o envase dos produtos com altíssima precisão.

Como é feita a regulagem do volume a ser envasado?

Em resumo, as Envasadora de Pastosos DGF são equipadas com manípulo e régua graduada, para que o operador tenha uma referência do volume e, assim, possa regulá-las com agilidade e praticidade.

É possível ajustar a velocidade de envase?

Sim, pois a máquinas possuem regulador de fluxo na parte superior de seu pistão de envase.

Qual a temperatura máxima que a máquina suporta?

A máquina pode envasar produtos aquecidos em, no máximo, até 80°C. Mas, vale observar que ela não realiza o aquecimento dos produtos.

Para aquecer produtos e envasá-los no mesmo processo, com esta envasadora, é necessário adquirir um funil com aquecimento, ou colocar o produto já aquecido na máquina (disponível na página 35).

A mangueira de sucção da máquina pode ser conectada a tonéis ou outros reservatórios?

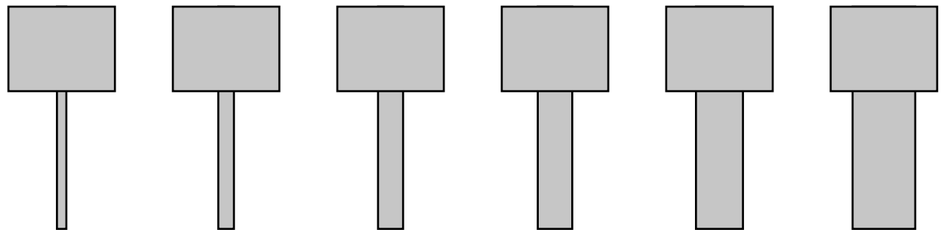
Sim, é possível conectar a mangueira de sucção desta máquina a tonéis ou reservatórios, para que ocorra o bombeamento do líquido até a área de envase.

Qual é o diâmetro do bico desta máquina?

A Envasadora de pastosos possuem bicos que podem variar entre 8mm a 32mm (disponíveis na próxima página).

Bicos de envase

- Além da quantidade de bicos acoplados ao maquinário, as envasadoras DGF (pastosos) e SYF (líquidos leves) da Tecfag podem ter o diâmetro dos bicos personalizados pelo comprador, em nosso portfólio incluem peças com os seguintes diâmetros:
- 8 mm; 10 mm; 12 mm; 18 mm; 25 mm; 32 mm.



8 mm *10 mm* *12 mm* *18 mm* *25 mm* *32 mm*

Funil com mixer - DGF

O Funil com Mixer para Envasadora - DGF foi desenvolvido para auxiliar o processo de envase realizado por envasadoras DGF. Ele mantém o produto a ser envasado em constante mixagem, não o deixando endurecer. Por isso, é ideal para envasar produtos mais densos como pastas, cremes e afins.

O equipamento possui estrutura de aço inoxidável, incluindo as partes em contato com o produto, e controlador de velocidade, permitindo ao usuário aumentar ou diminuir a velocidade de mixagem do funil, de acordo com a sua necessidade de produção.

Funil com mixer

Funil com mixer e aquecimento - DGF

O Funil com Mixer e Aquecimento para Envasadora - DGF foi desenvolvido para auxiliar o processo de envase realizado por envasadoras DGF. Ele mantém o produto a ser envasado em constante mixagem e aquecimento, não o deixando endurecer. Por isso, é ideal para envasar produtos mais densos como pastas, cremes e afins.

O equipamento possui estrutura de aço inoxidável, incluindo as partes em contato com o produto, controlador de velocidade, para aumentar ou diminuir a velocidade de mixagem do funil, de acordo com a necessidade de produção, e também controlador de temperatura, possibilitando aquecer os produtos durante o processo, para que adquiram uma consistência líquida e, assim, sejam envasados ainda mais facilmente.

Funil com mixer e aquecimento

Conte com os diferenciais Tecfag

Assistência técnica nacional e profissionais técnicos qualificados em âmbito nacional e internacional. Nosso quadro é composto por profissionais técnicos prontos a auxiliar nossos clientes e parceiros em todas as etapas de manuseio de suas máquinas (instalação, comissionamento, manutenção e mais), garantindo a eficiência do serviço remota ou pessoalmente.

Em nosso estoque, temos as principais peças e insumos a **pronta-entrega**, incluindo peças de desgaste natural. Entregamos imediatamente e para todo o Brasil.

Contato imediato

Investimos regularmente em nossos meios de comunicação, com o objetivo de proporcionar sempre um atendimento imediato e acessível aos nossos clientes, para que tenham uma experiencia memorável a cada atendimento. Assim, atendemos rapidamente via ligação, e-mail, WhatsApp, Skype — incluindo chamadas de vídeo.

TECFAG®

Entre em contato conosco
ou ligamos para você!

www.tecfag.com.br

www.grupo.tecfag.com.br

contato@tecfag.com.br

(14) 99105-4116

Clique para ser redirecionado(a)

0800 947 5000
Bauru: (14) 3161-5000
Rio de Janeiro: (21) 3512-1995
São Paulo: (11) 3014-2244
Porto Alegre: (51) 3103-0665
Recife: (81) 3771-0222