Tendência e Inovação para o mercado!

Conheça as Linhas de Equipamentos que vão mudar seu conceito de produto

TECFAG
PERSONNALITÉ

SOMOS O GRUPO TECFAG!

TECFAG
PERSONNALITÉ

Nossa missão é oferecer tecnologia de automação e contribuir para o crescimento e destaque de nossos clientes no mercado. Com atendimento personalizado e consultivo, elaboração de projetos customizados para grandes linhas de fabricação e diversificação de serviços e produtos, a Tecfag Personnalité tornou-se referência no mercado de equipamentos nos mais variados segmentos. A Tecfag Personnalité vem transformando a maneira como as empresas operam através das constantes evoluções que busca na área da automação. A inovação empregada em suas práticas tem sido essencial para impulsionar a eficiência, a produtividade e a segurança nas operações industriais de seus clientes.

TECFAG
PERSONNALITÉ

Pequenas, médias e grandes indústrias

Foco em todas as fases do produto

Projetos customizados

Equipamentos modulares para crescer junto com a empresa

Equipe consultiva

Especialistas técnicos

Assistência 24 horas

Start-up e treinamento no cliente

CATT: Centro de Aprendizado Técnico Tecfag

INVISTA EM AUTOMAÇÃO E INOVAÇÃO!

A Tecfag Personnalité apresenta as melhores soluções para o mercado Alimentício em Geral e de Suplementação Alimentar, Nutricional e Esportiva. É garantia de eficiência da produção até a qualidade do produto final, possibilitando o crescimento sustentável de sua marca e negócio.

12 Motivos para investir nos Projetos Customizados pela Tecfag Personnalité!

Eficiência de Produção

A linha de equipamentos automatizados permite um processo de operação contínuo e eficiente, minimizando a necessidade de intervenção manual e maximizando sua produção.

Padronização

Com a automação, você tem produtos consistentes em tamanho, forma e sabor, garantindo a qualidade uniforme em cada lote produzido.

Variedade de Produtos

A flexibilidade de nossas linhas permite a criação de uma variedade de produtos, incluindo diferentes sabores, tamanhos e ingredientes, para atender às preferências do mercado.

@tecfagpersonnalite

Qualidade Controlada

Os processos automatizados garantem um controle rigoroso sobre a temperatura, mistura e corte, resultando em produtos finais de alta qualidade e textura desejada.

Higiene e Segurança

Os materiais de aço inoxidável e outras características de design asseguram um ambiente de produção higiênico, atendendo aos padrões de segurança alimentar.

Economia de Tempo

A automação reduz o tempo de produção e o número de etapas manuais, permitindo que você produza mais em menos tempo.

Redução de Erros

Os processos automatizados minimizam erros humanos, resultando em menos produtos rejeitados e menor desperdício de ingredientes.

Eficiência Energética

A linha foi projetada para usar energia de forma eficiente, otimizando os recursos necessários para o processo de produção.

Aumento da Capacidade

Com a produção automatizada, é possível aumentar a capacidade de produção para atender à demanda crescente do mercado.

Controle de Custos

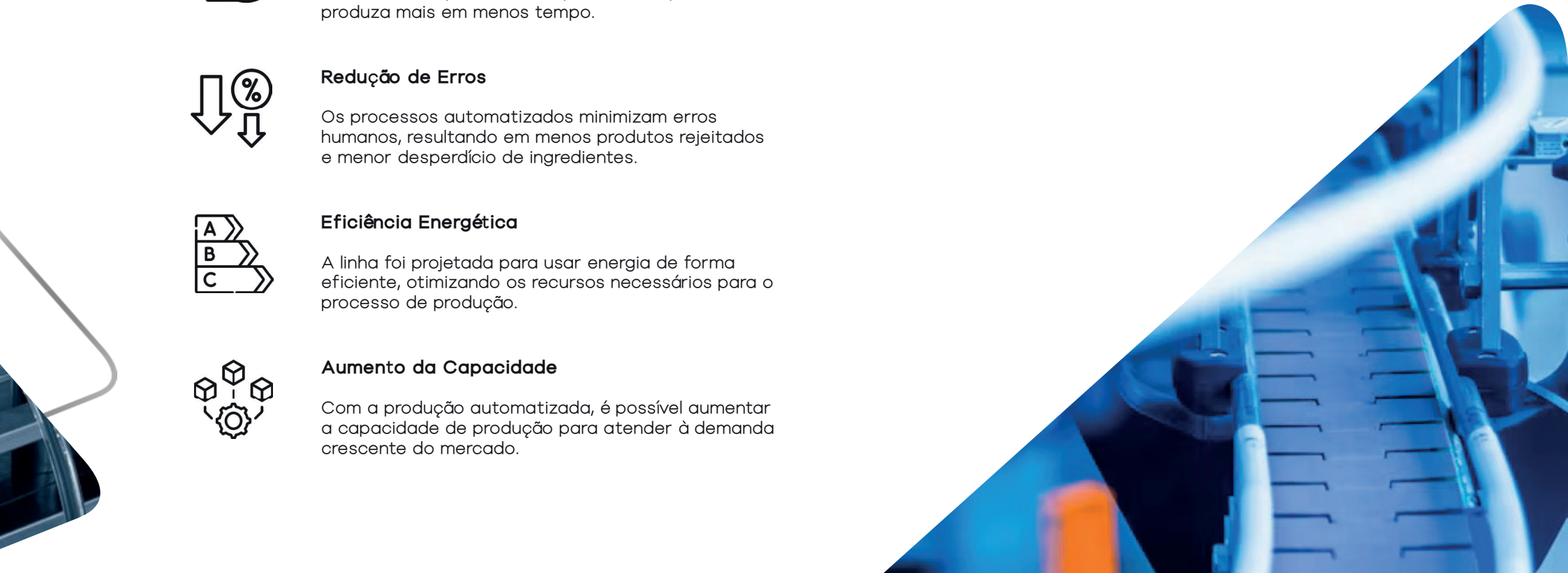
Embora exista um investimento inicial na aquisição de linhas de equipamentos, a automação pode levar a uma redução de custos a longo prazo devido à eficiência e redução de desperdício.

Consistência de Marca

Produtos consistentes garantem que sua marca seja reconhecida por sua qualidade e sabor em cada lote produzido.

Adaptação às Tendências

Nossas linhas permitem que você adapte facilmente seus produtos para atender às tendências do mercado de alimentos



SENSATION line

Linha para Fabricação de Barras de Cereais | Nuts

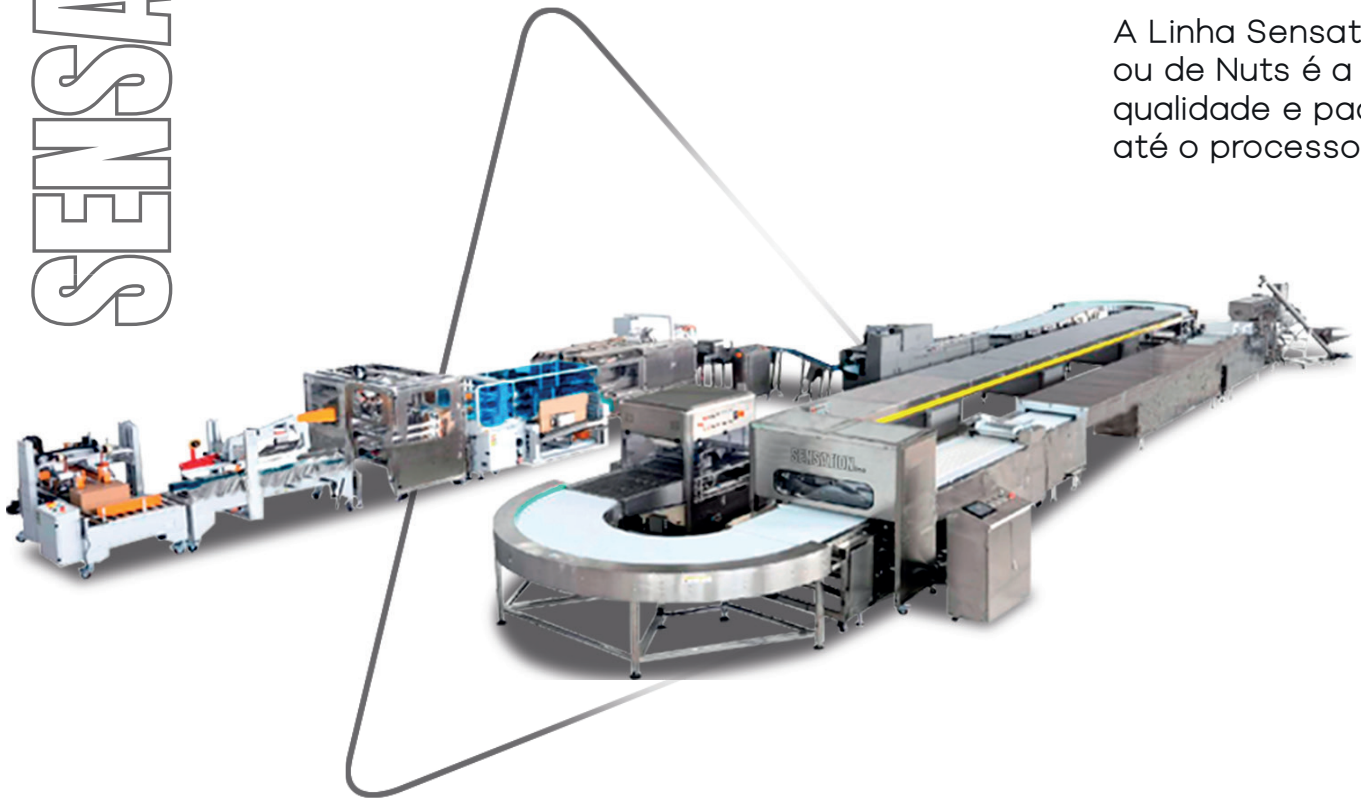
TECFAG
PERSONNALITÉ

SENSATIONline

SOLUÇÕES

Linha para Fabricação de Barras de Cereais | Nuts

A Linha Sensation para fabricação de Barra de Cereal ou de Nuts é a mais completa do mercado. Garantindo qualidade e padrão desde a fabricação das barrinhas até o processo de embalagem individual e distribuição.



Sistema de Cozimento

Este é o ponto de partida. É um reator grande que derrete os ingredientes principais, como o chocolate, por exemplo. Ele mantém a mistura quente e a transfere para a próxima etapa.

Misturador

Aqui, a mistura derretida é combinada com cereais, nozes e frutas secas. É como misturar ingredientes para um bolo. O misturador mantém a mistura aquecida.

Esteira

Depois de misturar tudo, a mistura é colocada em uma esteira como uma fita transportadora para ser movida para o próximo processo.

SENSATION line

Máquina de Corte Automático

Aqui, a mistura é cortada em tiras e depois em barras individuais. É como cortar um bolo em pedaços. As barras passam por um túnel de resfriamento para ficarem firmes.

Esteira Curva 90°

Uma esteira especial que move as barras em uma curva. Isso ajuda a direcioná-las para o próximo equipamento.

Cobridora de Chocolate + Túnel de Resfriamento

Aqui, as barras recebem uma camada de chocolate e passam por um túnel frio para endurecer o chocolate.

Tanque de Armazenamento

Um tanque grande para armazenar a mistura de ingredientes enquanto esperam para serem processados.

Conjunto de Transferência do Chocolate

Este equipamento transfere o chocolate de um lugar para outro, com uma bomba!

Detector de Metais

Essa máquina verifica se há pedaços de metal nas barras. Se encontrar algum, ela emite um alarme para que o metal seja removido.

Sistema Automático para Final de Linha

Nesta etapa as barrinhas já prontas passam por 3 processos de embalagem: a primária, que embala um produto; a secundária: que vai proteger a primária e embalar várias unidades e a terciária, que vai receber várias secundárias para facilitar a logística e movimentação dos produtos.

Esses equipamentos juntos transformam ingredientes simples em barras de cereais e nuts deliciosas, embaladas e prontas para serem distribuídas. É um processo que combina tecnologia e organização para criar opções que estão em alta no mercado!

SENSATION line

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

	Sensation Line 400 Barra de Cereal	Sensation Line 600 Barra de Cereal	Sensation Line 800 Barra de Cereal	Sensation Line 1000 Barra de Cereal
TAMANHO (CxL)	30 × 9m	30 × 9m	30 × 9m	30 × 9m
ALIMENTAÇÃO	380V	380V	380V	380V
PRODUTIVIDADE/ CAPACIDADE	400Kg/h	600Kg/h	800Kg/h	1.000Kg/h
PRESSÃO DE AR	-	-	-	-
MATERIAL DA ESTRUTURA	Aço Inox #304	Aço Inox #304	Aço Inox #304	Aço Inox #304

SENSATION line

Linha para Fabricação de Barras de Proteínas

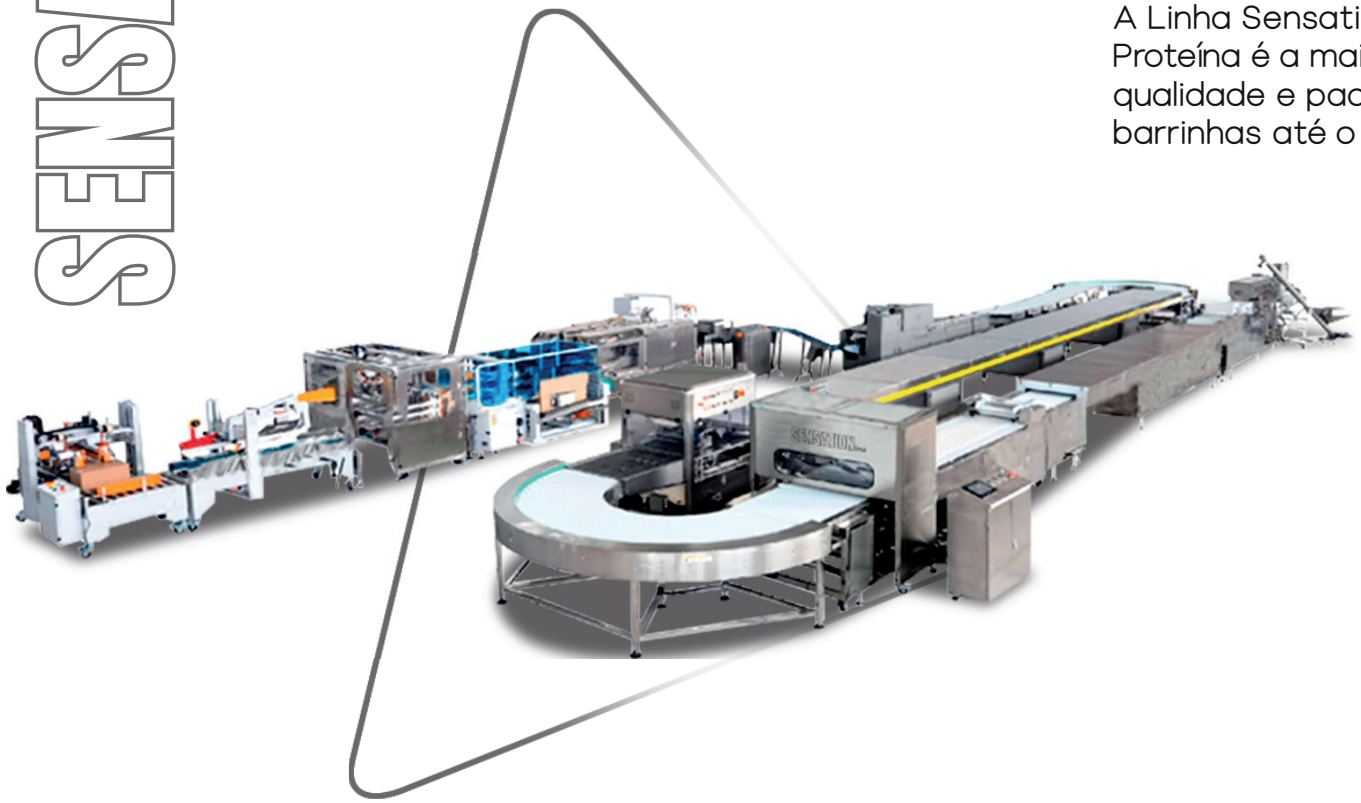
TECFAG
PERSONNALITÉ

SENSATION line

SOLUÇÕES

Linha para Fabricação de Barras de Proteínas

A Linha Sensation para fabricação de Barra de Proteína é a mais completa do mercado. Garantindo qualidade e padrão desde a fabricação das barrinhas até o processo de embalagem individual.



Conheça o processo tradicional de fabricação. Vale ressaltar que através de nossos projetos customizados as barrinhas podem ser recheadas, cobertas com grãos ou nozes, banhadas ou cobertas por chocolate e outras necessidades do produto. Nossos projetos são elaborados a partir do produto do cliente.

Sistema de Cozimento

Um reator grande é responsável por misturar, cozinhar ou derreter os ingredientes principais. Ele mantém a mistura quente e a transfere para a próxima etapa.

Misturador

Através de um tambor cilíndrico horizontal com uma série de fitas helicoidais (geralmente em forma de hélice) fixadas ao eixo central a massa é combinada com outros ingredientes, mantendo sempre a mistura aquecida.

Esteira e Extrusora Rotativa

A massa pronta é compactada na esteira através da extrusora rotativa, deixando a mistura compacta e homogênea, pronta para o próximo processo.

Máquina de Corte Automático

A mistura é cortada em tiras e depois em barras individuais. As barras passam por um túnel de resfriamento para ficarem firmes.

Esteira Curva 90°

Uma esteira especial que move as barras em uma curva. Isso ajuda a direcioná-las para o próximo equipamento.

Cobridora de Chocolate +

Túnel de Resfriamento

Nesta etapa as barras recebem uma camada de chocolate e ou decoração e passam pelo túnel de resfriamento.

Tanque de Armazenamento

Um tanque grande para armazenar a mistura de ingredientes enquanto esperam para serem processados.

Conjunto de Transferência do Chocolate

Este equipamento transfere o chocolate de um lugar para outro, com uma bomba!

Detector de Metais

Essa máquina verifica se há pedaços de metal nas barras. Se encontrar algum, ela emite um alarme para que o metal seja removido.

Sistema Automático para Final de Linha

Nesta etapa as barrinhas já prontas passam por 3 processos de embalagem: a primária, que embala um produto; a secundária: que vai proteger a primária e embalar várias unidades e a terciária, que vai receber várias secundárias para facilitar a logística e movimentação dos produtos.

Esses equipamentos juntos são responsáveis pelo processo de fabricação das inovadoras barrinhas de proteína. Extremamente versáteis no sabor e textura, estão embaladas e prontas para serem distribuídas. É um processo que combina tecnologia, produtividade e organização para criar super produtos!

SENSATION line

SENSATION line

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

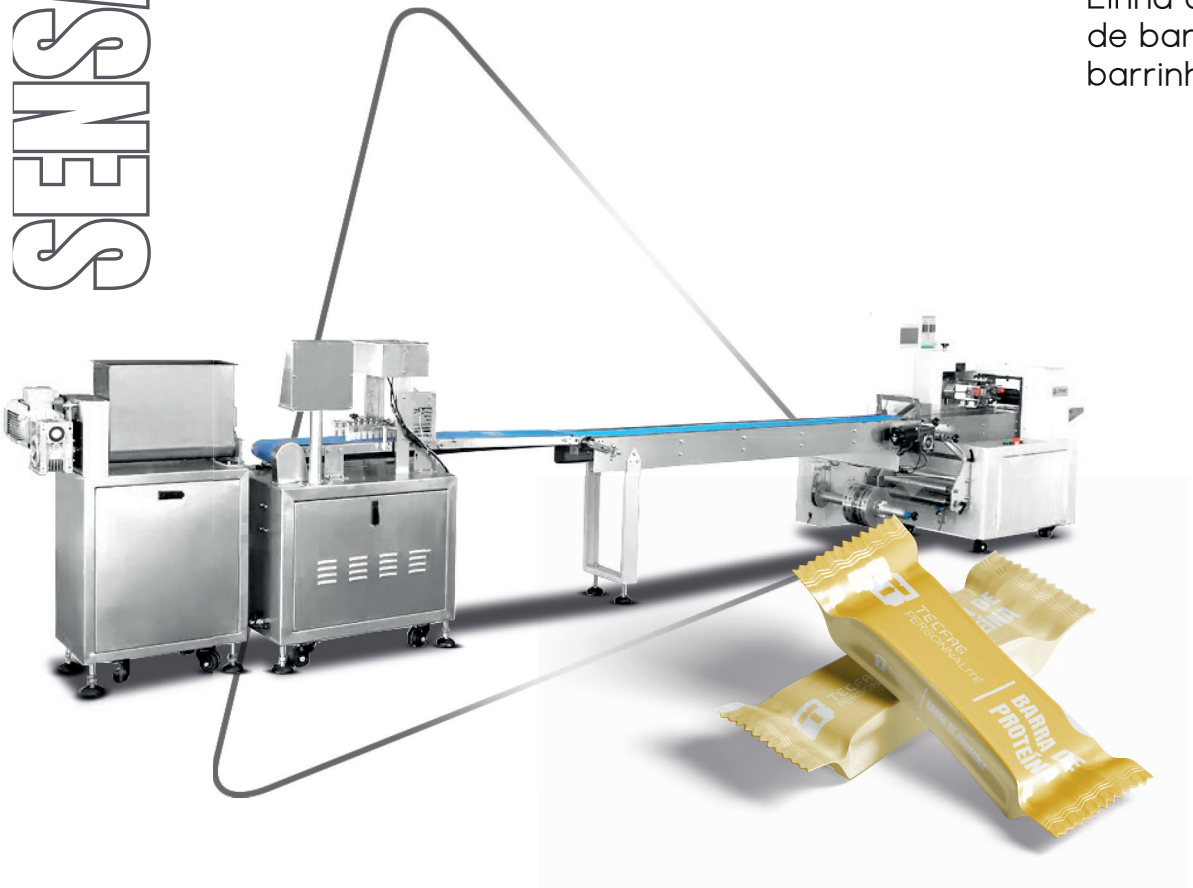
	Sensation Line 400 Barra de Proteína	Sensation Line 600 Barra de Proteína	Sensation Line 800 Barra de Proteína	Sensation Line 1000 Barra de Proteína
TAMANHO (CxL)	30 × 9m	30 × 9m	30 × 9m	30 × 9m
ALIMENTAÇÃO	380V	380V	380V	380V
PRODUTIVIDADE/ CAPACIDADE	400Kg/h	600Kg/h	800Kg/h	1.000Kg/h
PRESSÃO DE AR	-	-	-	-
MATERIAL DA ESTRUTURA	Aço Inox #304	Aço Inox #304	Aço Inox #304	Aço Inox #304

SENSATION lite

Linha para Fabricação de Barras Proteínas

TECFAG
PERSONNALITÉ

SENSATION lite



SOLUÇÕES

Sensation Lite para Fabricação de Barras de Proteínas

Linha compacta e altamente eficiente para fabricação de barras de proteína. Essa versão pode produzir até 80 barrinhas por minuto já cortadas, embaladas e datadas.

Extrusora com máquina de corte

O processo começa aqui. Depois de processar os ingredientes da receita, como proteínas em pó, carboidratos, gorduras, vitaminas, minerais e outros aditivos, a mistura é submetida a calor e pressão. O calor amolece a mistura e a pressão força a massa através da matriz de moldagem de forma contínua. Em seguida, a máquina equipada com lâminas, corta a massa modelada em barrinhas individuais do comprimento desejado.

Embalagem

No fim da linha, uma Flow Pack realiza o processo de embalar e datar individualmente cada barra em embalagens plásticas ou outros materiais.

SENSATION lite

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

	Sensation Lite
TAMANHO (CxLxA)	3.6 × 0.7 × 1.4m
ALIMENTAÇÃO	380V
PRODUTIVIDADE/ CAPACIDADE	80Kg/h
PRESSÃO DE AR	-
MATERIAL DA ESTRUTURA	Aço Inox #304

MAX SENSATION line

Linha para Fabricação de Biscoito Recheado e Alfajor

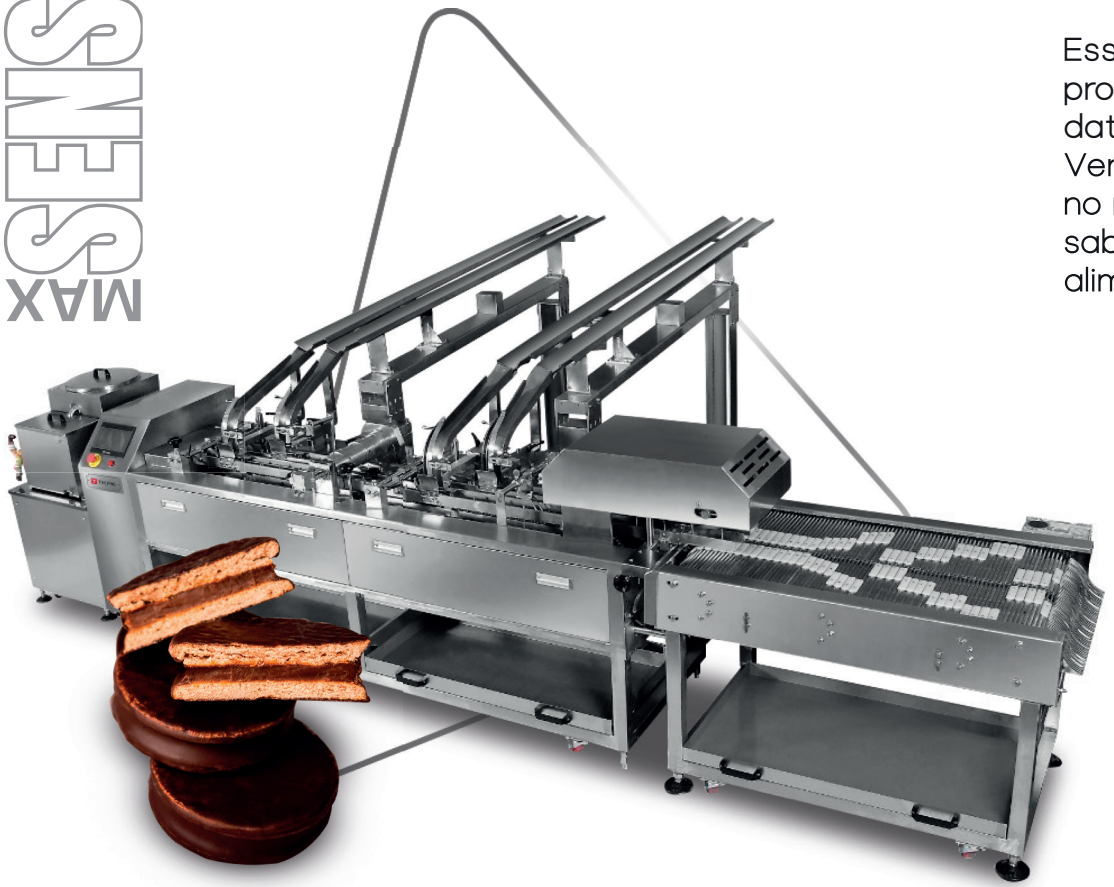
TECFAG
PERSONNALITÉ

MAX SENSATION line

SOLUÇÕES

Linha de Equipamentos para Fabricação de Biscoito Recheado e Alfajor

Essa linha é a mais completa do mercado, chegando a produzir até 1200 unidades por minuto já embaladas e datadas, prontos para serem distribuídos e comercializados. Versátil, ela trabalha com recheios e coberturas diferentes no mesmo processo. O único trabalho aqui será criar sabores variados acompanhando as tendências do universo alimentício e de suplementação esportiva e vitamínica.



Aplicador de Recheio

Depois de abastecer o equipamento com os biscoito/massa pronta, o recheio é aplicado na superfície de forma precisa e padronizada através de bicos dosadores. No processo seguinte biscoito/massa é inserido sobre o recheio.

Cobridora de Chocolate com

Túnel de Resfriamento

Aqui acontece o processo onde os biscoitos passam por uma cobridora de chocolate. O excesso de chocolate é retirado, garantindo uma camada uniforme e evitando o acúmulo de chocolate em excesso. Depois de cobertos, através de esteiras automáticas, eles entram em um túnel de resfriamento. O túnel resfria o chocolate rapidamente, solidificando-o. Isso resulta em um acabamento brilhante e uma textura firme.

Máquina Separadora

Nesta etapa, os biscoitos/alfajores são separados individualmente para seguir para o processo de embalagem.

Empacotadora Automática

Nesta etapa os alfajores/biscoitos podem passam por 3 processos de embalagem: a primária, que embala um produto; a secundária: que vai proteger a primária e embalar várias unidades e a terciária, que vai receber várias secundárias para facilitar a logística e movimentação dos produtos.

MAX SENSATION line

MAX SENSATION line

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

	Max Sensation Line 300	Max Sensation Line 500
TAMANHO (CxL)	23 × 8m	23 × 8m
ALIMENTAÇÃO	220V | 380V | 50Hz	220V | 380V | 50Hz
PRODUTIVIDADE/ CAPACIDADE	300Kg/h	500Kg/h
PRESSÃO DE AR	-	-
MATERIAL DA ESTRUTURA	Aço Inox #304	Aço Inox #304

Flavor line

Dosadora de Biscoitos

TECFAG
PERSONNALITÉ

Flavor line

SOLUÇÕES

Dosadora de Biscoitos

Descomplicada e eficiente, a máquina para fabricação de biscoito de 1 cor é capaz de produzir até 90kg de biscoitos moldados por hora.

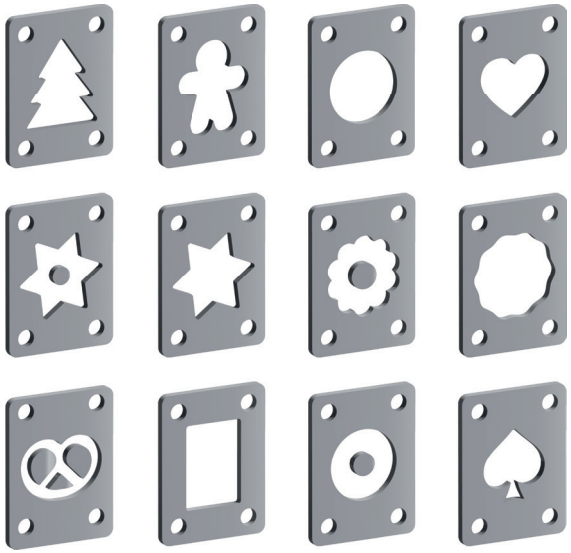
Seu funcionamento é simples e sua estrutura é compacta. O funil com mixer é responsável por trabalhar a massa, pressionando-a através desses moldes para dar forma aos biscoitos. Os moldes podem ter formatos variados e exclusivos (por encomenda), dependendo do tipo de biscoito que será produzido.

Flavor line

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

	Flavor Line
TAMANHO (CxLxA)	1.2 × 0.9 × 1.3m
ALIMENTAÇÃO	220V
PRODUTIVIDADE/ CAPACIDADE	90Kg/h
PRESSÃO DE AR	-
MATERIAL DA ESTRUTURA	Aço Inoxidável #304

Exemplos de Moldes



Flavor plus

Dosadora de Biscoitos | 2 Cores

TECFAG
PERSONNALITÉ

Flavor plus

SOLUÇÕES

Dosadora de Biscoitos | 2 Cores

Conheça a linha que prepara biscoitos de duas cores e dois sabores no mesmo processo. Uma linha clássica no modo de operação, mas com o diferencial da inovação no produto. Produz até 120 unidades por minuto, dependendo sempre do tamanho do biscoito.

Dosadora 2 Sabores

As massas de sabores e cores distintas são abastecidas separadamente nos dois funis horizontais que possuem mixer. Através do movimento e pressão a massa é conduzida para as matrizes com os moldes.

Organizador de Produtos

Esse equipamento é responsável por organizar os biscoitos moldados já nas formas em que serão assadas, com o distanciamento correto entre eles.

Moldes

Além dos moldes tradicionais, o cliente pode escolher e personalizar o molde na hora da compra.

Flavor plus

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

	Flavor Plus
TAMANHO (CxLxA)	3.5 × 1.5 × 1.7m
ALIMENTAÇÃO	220V
PRODUTIVIDADE/ CAPACIDADE	120Kg/h
PRESSÃO DE AR	-
MATERIAL DA ESTRUTURA	Aço Inox #304

Crunchy line

Linha para Fabricação de Biscoito e
Aperitivos Proteicos ou PETs

TECFAG
PERSONNALITÉ

Crunchy line

SOLUÇÕES

Linha para Fabricação de Biscoito e Aperitivos Proteicos ou PETs

Com essa linha você pode produzir até 250kg dos mais variados biscoitos e aperitivos com eficiência e padrão de qualidade. Atendendo os segmentos de Suplementação Alimentar, Alimentação Saudável, Comida Pet entre outras, a Crunchy Line pode ser vendida como linha completa ou equipamentos isolados.

Misturador da Massa

É o equipamento que vai misturar e sovar a massa de maneira uniforme e homogênea. Para garantir a eficiência neste processo são utilizadas lâminas de eixo vertical duplas, funcionando como uma grande batedeira.

Laminadora de Biscoito

A massa pronta é depositada na laminadora que vai deixar a massa lisa e uniforme. Os moldes cilíndricos acoplados à máquina formatam os biscoitos que caem no tabuleiro.

Tabuleiro

Próprio para encaixar na laminadora, os tabuleiros são antiaderentes e já recebem os biscoitos no processo de formatação da laminadora.

Forno Rotativo Elétrico

Com espaço para 32 bandejas, o forno elétrico é rotativo e trabalha com a temperatura de 20~300°C. Por ser rotativo, assa por igual e confere mais crocância ao produto final.

Carrinho de Bandejas

Composto por 16 prateleiras para receber 32 bandejas, o carrinho é produzido em aço-inox e serve para colocar os biscoitos antes ou depois de assados.

Molde Cilíndrico

Funcionam como um grande carimbo para criar diferentes formas de biscoitos. Além dos formatos convencionais, fabricamos formatos exclusivos de acordo com a necessidade do cliente.

Crunchy line

Crunchy line

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

	Crunchy Line
TAMANHO DA MÁQUINA(CxLxA)	5 × 1.9 × 2.55m
ALIMENTAÇÃO	380V
PRODUTIVIDADE/ CAPACIDADE	250Kg/h
PRESSÃO DE AR	-
MATERIAL DA ESTRUTURA	Aço Inoxidável

linha SOLUTION'S

Linha Completa para Fabricação de
Suplementos e Balas em Goma

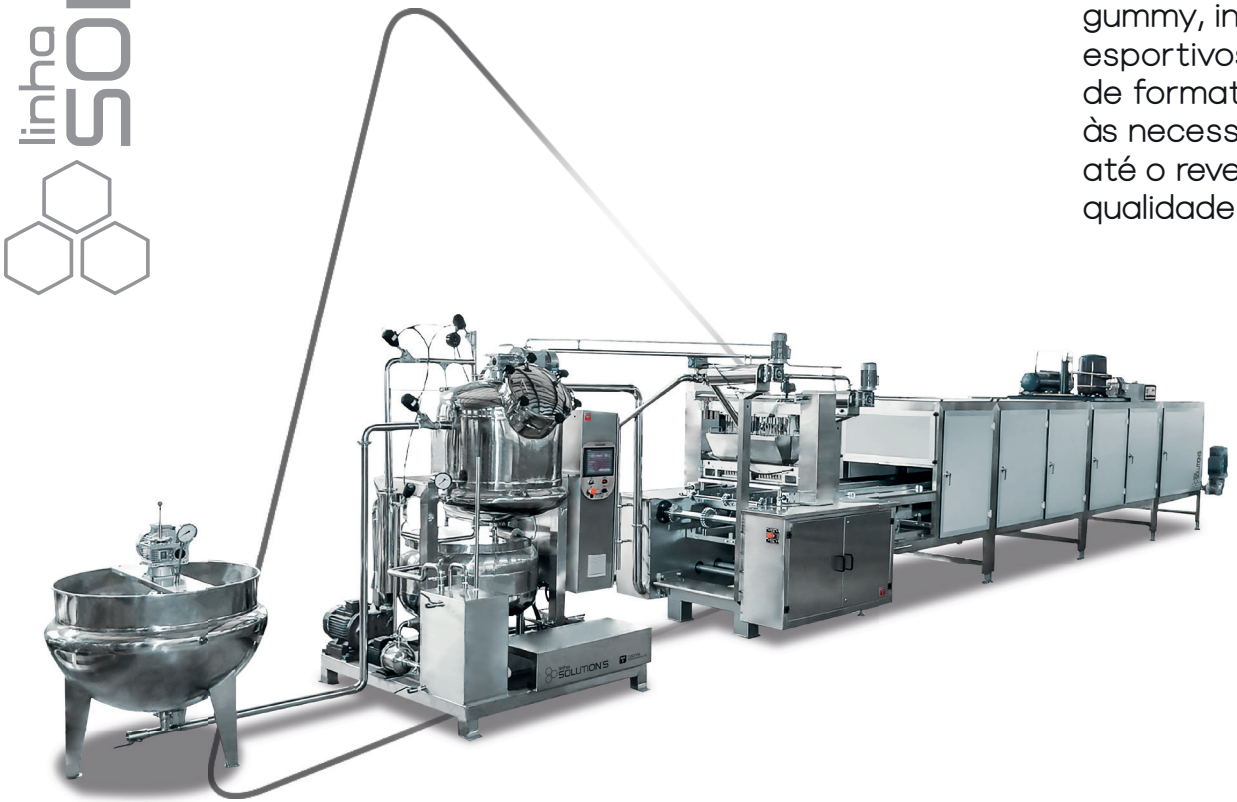
TECFAG
PERSONNALITÉ

linha SOLUTION'S

SOLUÇÕES

Linha Completa para Fabricação de Suplementos e Balas em Goma

Projetada para criar uma variedade de gomas tipo gummy, incluindo suplementos vitamínicos, alimentares, esportivos e entre outros, essa linha permite a produção de formatos e cores variadas e exclusivas, atendendo às necessidades do seu negócio. Da mistura inicial até o revestimento final, garantimos produtos de alta qualidade para diversos setores industriais.



2 Tanques de Dissolvimento

A primeira etapa é o Tanque de Dissolvimento de Calda, onde uma mistura é preparada a base de água, açúcar e glicose. O controle de temperatura e tempo é realizado no Painel de Operação. Outro tanque, o de Dissolvimento de Gelatina e/ou Pectina, prepara a "massa" da goma, combinando água com gelatina ou pectina. Esses tanques têm funções específicas e aquecimento controlado.

Tanque de Mistura e de Armazenamento

Os ingredientes preparados são misturados no Tanque de Mistura e armazenados no Tanque de Armazenamento antes de serem enviados ao dosador.

Dosador

Responsável por dosar e depositar a quantidade precisa de massa nos moldes, garantindo que cada unidade tenha a dosagem correta e consistente de suplemento ou goma.

Moldes e Esteira

A dosadora está sincronizada com a esteira transportadora que leva os moldes vazios. À medida que os moldes passam pela dosadora, a quantidade precisa de massa é dosada. Os moldes podem ser de silicone ou metal.

Túnel de Resfriamento

Em seguida, o Túnel de Resfriamento esfria as gomas recém-dosadas, transformando-as de líquido para sólido.

Desmoldante e Drageador

Enquanto as gomas são movidas através dos moldes, são resfriadas até chegarem ao sistema de desmoldar, onde são expulsas automaticamente dos moldes e caem na esteira de transporte. A etapa final é o Drageador, onde as gomas passam por um processo de revestimento. O revestimento protege as gomas contra umidade e luz, além de proporcionar brilho e formato perfeito.

Moldes de silicone ou metal

Este equipamento transfere o chocolate de um lugar para outro, como uma bomba de chocolate!

Carrinhos e Bandejas

Utilizados para armazenar e transportar as gomas

linha SOLUTION'S

linha SOLUTION'S

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

	Linha Solution's 150	Linha Solution's 300	Linha Solution's 600
TAMANHO DA LINHA (CxL)	28 × 12m	28 × 12m	28 × 12m
ALIMENTAÇÃO	220V | 380V3~	220V | 380V3~	220V | 380V3~
PRODUTIVIDADE/ CAPACIDADE	150Kg/h	300Kg/h	600Kg/h
PRESSÃO DE AR	6bar	6bar	6bar
MATERIAL DA ESTRUTURA	Aço Inox #304	Aço Inox #304	Aço Inox #304

linha SOLUTION'S plus

Linha para Fabricação de Suplementos e
Balas do Tipo Fitas ou Tubos em Gelatina

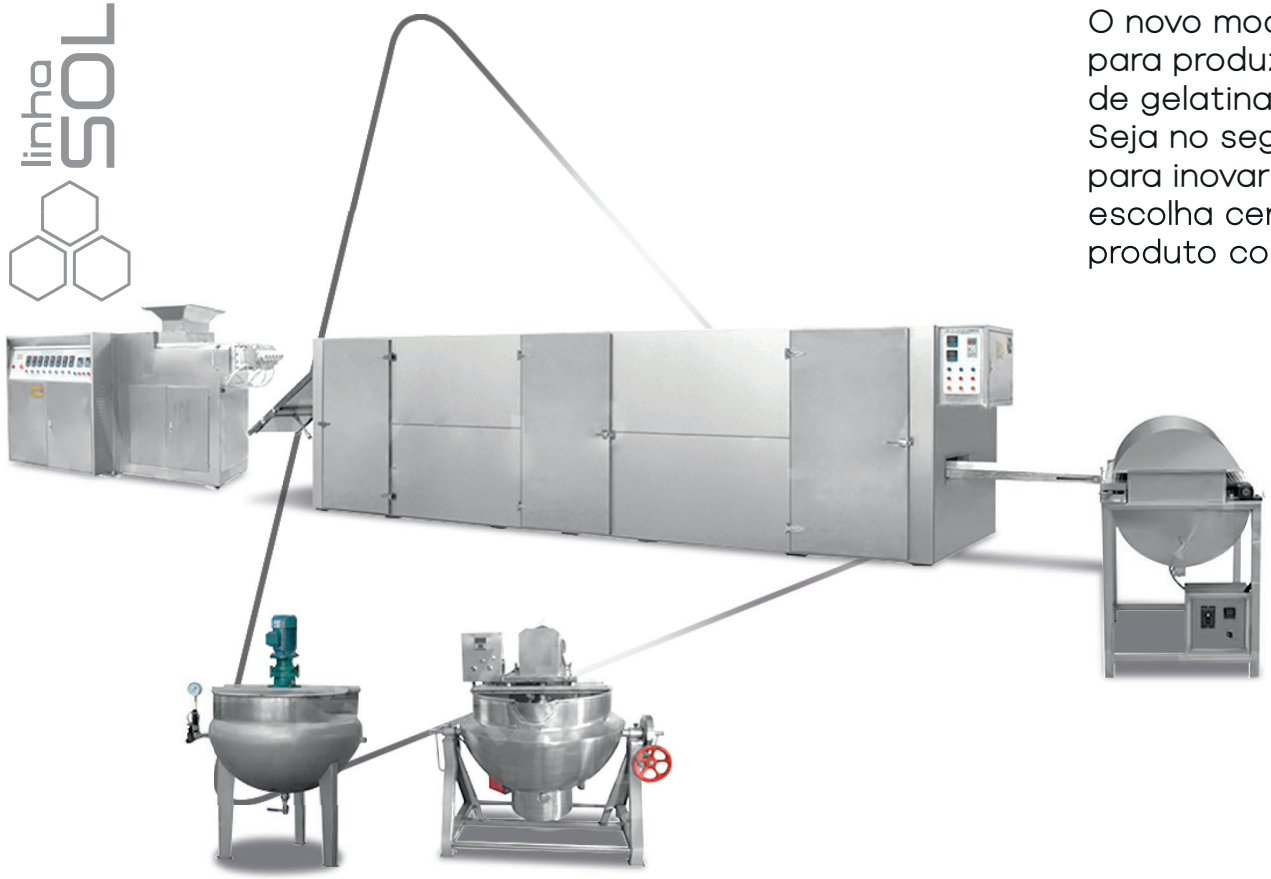
TECFAG
PERSONNALITÉ

linha SOLUTION'S plus

SOLUÇÕES

Linha para Fabricação de Suplementos e Balas do Tipo Fitas ou Tubos em Gelatina

O novo modelo da linha para Solution's foi projetado para produzir as famosas balas em tiras ou tubos de gelatina com tamanhos variados e até 4 cores. Seja no segmento Alimentício ou no de Nutracêuticos para inovar nos formatos e cores, a Solution's Plusé a escolha certa. Além de produzir de 150 a 300Kg/h de produto com eficiência e padrão de qualidade.



Tanques de Cozimento e Dissolvimento

Com misturador, controle de temperatura e capacidade para 300 litros essa é a primeira etapa da produção. Os tanques são responsáveis pelo preparo da calda e da massa da goma com funções específicas. O número de tanques está ligado ao projeto do cliente.

Extrusora e Resfriamento

Com a tecnologia de extrusão é a hora de dar formato ao produto. Através da pressão e força, a massa é empurrada para a matriz sendo formatada de acordo com o molde definido, em um fluxo constante - formando fitas e tubos com dezenas de metros. Em seguida, elas passam por um Túnel de Resfriamento para solidificar e adquirir a textura e consistência desejadas.

Corte e Drageador

Agora é possível cortar os tubos ou fitas na medida desejada através de lâminas circulares. A etapa final é o Drageador, onde elas passam por um processo de revestimento, que protege o produto contra umidade e luz, além de proporcionar brilho e formato perfeito.

Moldes para Extrusora

Além de moldes e formatos tradicionais, a Tecfag ainda personaliza moldes exclusivos.

Carrinhos e Bandejas (opcionais)

Utilizados para armazenar e transportar os produtos antes de serem embalados.

Diferenciais

- Extrusora para diferentes tipos de produção: de 300 a 2.000 Kg/h de capacidade (sob encomenda)
- Troca e reconfiguração dos moldes/matriz
- Design sólido e robusto com todas as partes de contato feitas de aço inoxidável
- Design higiênico com câmara totalmente aberta e cabeçote por sistema hidráulico para limpeza e manutenção fáceis e seguras
- Controle PLC para todos os parâmetros

linha SOLUTION'S plus

linha SOLUTION'S plus

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

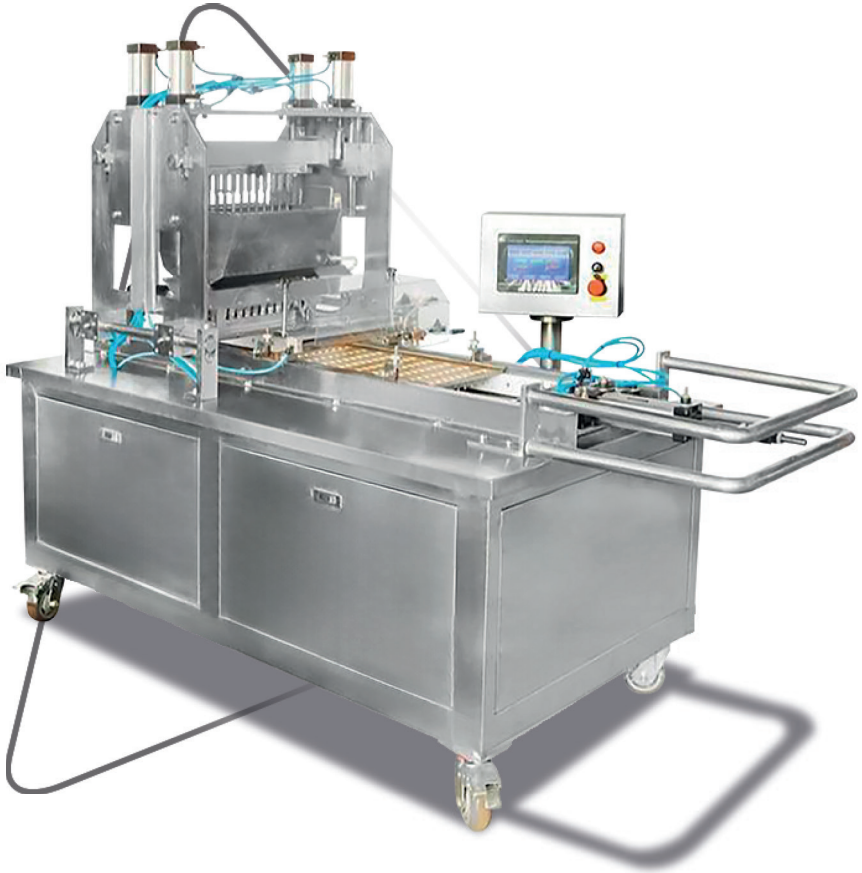
	Solution's Plus 150	Solution's Plus 300
TAMANHO DA LINHA (CxLxA)	12 × 2.5 × 2.3m	12 × 2.5 × 2.3m
ALIMENTAÇÃO	220 | 380V	220 | 380 V
PRODUTIVIDADE/ CAPACIDADE	150Kg/h	300Kg/h
PRESSÃO DE AR	6bar	6bar
MATERIAL DA ESTRUTURA	Aço Inox #304	Aço Inox #304

linha SOLUTION'S lite 80

Linha Compacta para Fabricação de
Gomas, Chocolates e Doces Moldáveis

TECFAG
PERSONNALITÉ

linha SOLUTION'S lite 80



SOLUÇÕES

Linha Compacta para Fabricação de Gomas, Chocolates e Doces Moldáveis

O foco desta linha está na Dosadora que foi projetada para produções menores, mas que precisam de agilidade e eficiência. É equipada com um grande funil de aquecimento e 10 bicos dosadores ajustáveis para receber diversos moldes. A Dosadora opera com moldes de policarbonato ou de silicone, com medidas de até 400mm. Os bicos são removíveis para acomodar moldes com baixas cavidades.

Os equipamentos desta linha podem ser vendidos separadamente, de acordo com a necessidade do cliente.

Tanque de cozimento (50L)

Processo onde os ingredientes base da receita são combinados e cozidos para garantir que a mistura alcance a consistência adequada para ser transferida para a dosadora.

linha SOLUTION'S lite 80

Dosadora de bancada

A dosadora de bancada é responsável por extrair a quantidade exata da massa cozida do tanque e depositá-la nos moldes ou bandejas formando balas, chocolates ou suplementos em goma formato perfeito.

Molde de silicone ou metal

Além de moldes exclusivos e formatos tradicionais, a Tecfag é a primeira empresa a trazer moldes no formato 3D para o Brasil.

Sistema desmoldante

Enquanto as gomas são movidas através dos moldes, são resfriadas até chegarem ao sistema de desmoldar, onde são expulsas automaticamente dos moldes.

Carrinhos e Bandejas

Utilizados para armazenar e transportar as gomas.

linha SOLUTION'S lite 80

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

	Solution's Lite 80
TAMANHO DA LINHA (CxLxA)	2.5 × 0.9 × 1.6m
ALIMENTAÇÃO	220V
PRODUTIVIDADE/ CAPACIDADE	120Kg/h
PRESSÃO DE AR	0.4-0.6 Mpa
MATERIAL DA MÁQUINA	Aço Inox #304

linha SOLUTION'S lite 30

Dosadora da Linha Solution's Lite

TECFAG
PERSONNALITÉ

linha SOLUTION'S lite 30

SOLUÇÕES

Dosadora da Linha Solution's Lite 30

A Dosadora da Linha Solution's Lite foi projetada para pequenas produções de balas e suplementos alimentares em goma, além de chocolates e outros doces moldáveis. É equipada com um grande funil de aquecimento e 10 bicos dosadores ajustáveis para receber diversos moldes. A Dosadora opera com moldes de policarbonato ou de silicone, com medidas de até 400mm. Os bicos são removíveis para acomodar moldes com baixas cavidades.

Os equipamentos desta linha podem ser vendidos separadamente, de acordo com a necessidade do cliente.

Tanque de cozimento (50L)

Processo onde os ingredientes base da receita são combinados e cozidos para garantir que a mistura alcance a consistência adequada para ser transferida para a dosadora.

Dosadora de bancada

A dosadora de bancada é responsável por extrair a quantidade exata da massa cozida do tanque e depositá-la nos moldes ou bandejas formando balas, chocolates ou suplementos em goma formato perfeito.

Molde de silicone ou metal

Além de moldes exclusivos e formatos tradicionais, a Tecfag é a primeira empresa a trazer moldes no formato 3D para o Brasil.

Sistema desmoldante

Enquanto as gomas são movidas através dos moldes, são resfriadas até chegarem ao sistema de desmoldar, onde são expulsas automaticamente dos moldes.

Carrinhos e Bandejas

Utilizados para armazenar e transportar as gomas.

linha SOLUTION'S lite 30

linha SOLUTION'S lite 30

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

	Solution's Lite 30
TAMANHO DA LINHA (CxLxA)	0.6 × 0.55 × 0.45m
ALIMENTAÇÃO	110-240V | 50-360Hz
PRODUTIVIDADE/ CAPACIDADE	20Kg/h
PRESSÃO DE AR	-
MATERIAL DA MÁQUINA	Aço Inox #304

TECFAG
PERSONNALITÉ

contato@tecfag.com.br

www.grupo.tecfag.com.br/ | www.tecfag.com.br/

(14) 99105-4116

0800 947 5000

Bauru: **(14) 3161-5000**
Recife: **(81) 3771-0222**
Porto Alegre: **(51) 3103-0665**
Rio de Janeiro: **(21) 3512-1995**
São Paulo: **(11) 2050-8968**

Rua Leo Greatti Neto 1-130 - Distrito Industrial III, Bauru - SP, 17064-857