

The background consists of a white field with numerous overlapping circles in various shades of blue, ranging from light to dark. A prominent black square frame is centered on the page, enclosing the text.

EFS

Efficient Food Systems

SUMARIO

VISIÓN

Ser la compañía referente por nuestras soluciones innovadoras para el procesado de alimentos



MISIÓN

Crear soluciones innovadoras integrando tecnologías



HITOS

Historia y trayectoria: vertiente internacional, innovación, inversiones, reconocimientos



PRODUCTOS EFS

Proceso de patata, fritura y envasado



REFERENCIAS

AIT, EFS,...Tpack



FREIDORAS EFISYS

Descripción y características



Nuestra Historia; Nuestra Trayectoria

...con dos características

I+D y presencia **INTERNACIONAL**

10% presupuesto anual dedicado a I+D

6 patentes registradas en 4 países

28 países con nuestras máquinas

Entre las 1000 empresas de mayor crecimiento en Europa entre 2013 y 2016 (FTimes)

Reconocimiento a la trayectoria empresarial en 2019

1997

Nace **COMPONOSOLLERTIA**, con su marca **AIT**

2003

Primer año de especialización en equipos para el sector alimentario

(Proveedor de Tpack para el sector de Snack y Aperitivos)*

2015

EFS nace y se constituye como la marca de la empresa para focalizarse en la patata, frito y packaging

2019

Traslado a nuevas instalaciones e inicio de actividad en las mismas

Líneas de trabajo EFS

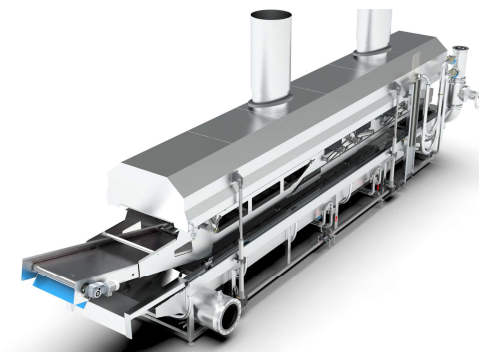
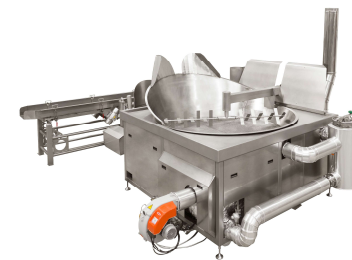
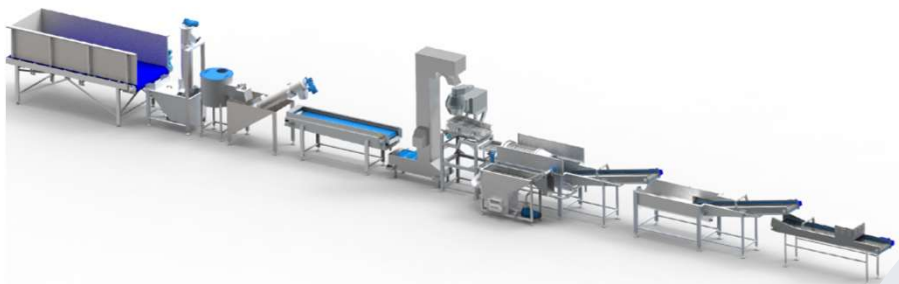
Patata

Patatas, Chips

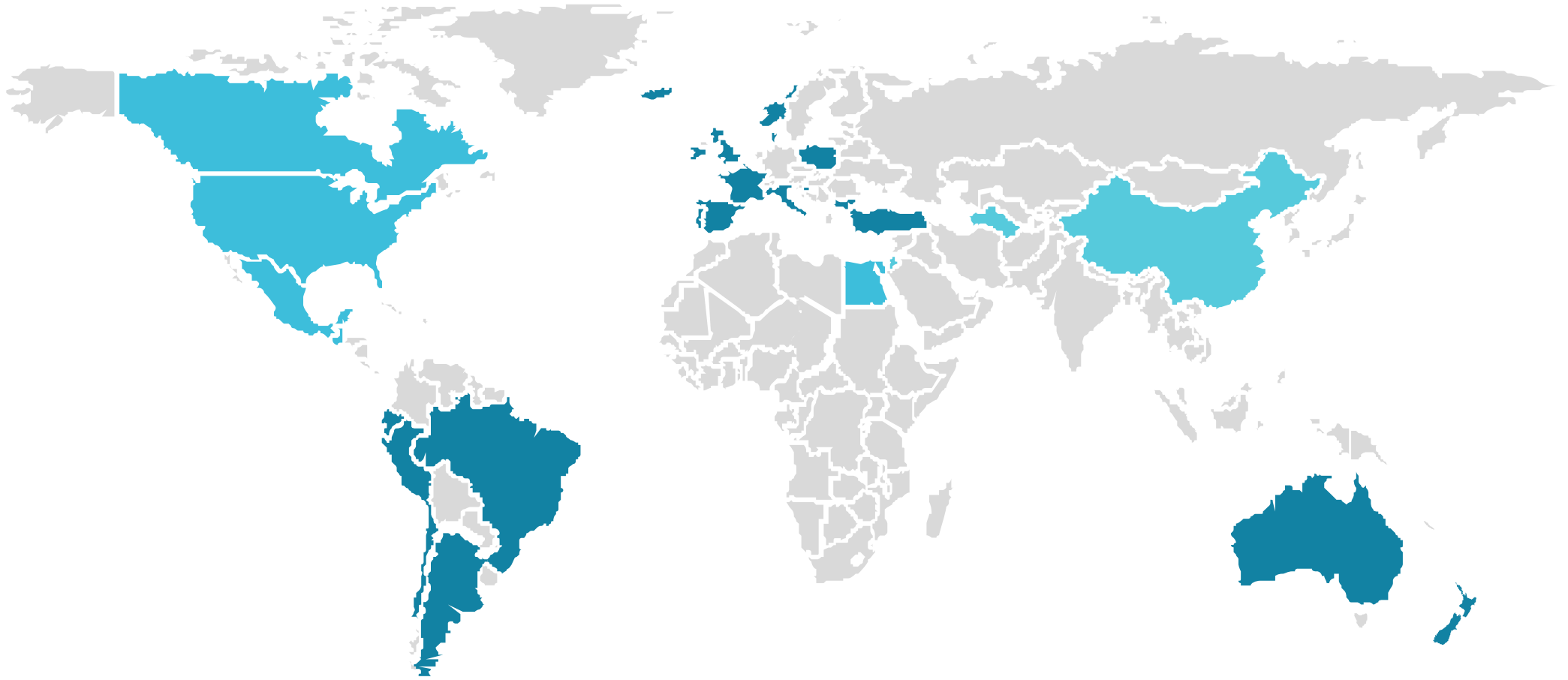
Desde su recepción en big bags o pallots hasta su envasado, ofrecemos soluciones integrales y personalizadas para su proceso y su negocio.

Frito

VFFS

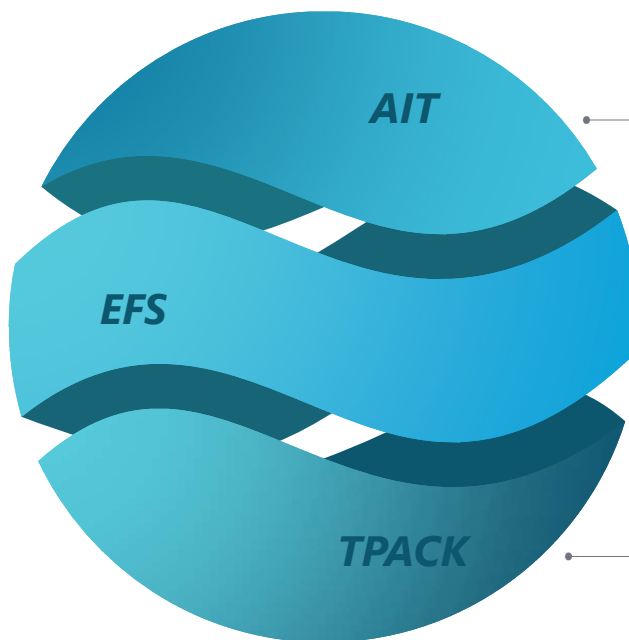


Our equipments around the world



Quiénes han confiado ya en Nosotros

Bairralimentar, Tostados de Calidad (el Gallo Rojo), El Pulga, Los Rosales, Productos El Pilar,...



Grano (Br.), Nutriz (Br.), Curation Food Apio (USA), Del Monte Fresh Produce (USA), Taylor Farms (USA y Mx), Gigante Verde B&G (Mx), Mar Bran (Mx), ALTEX (Mx), Simplot (Austr.), Dole (Nor. y Chile), Virto, UC Ribera, Fruveco, Florette, Congelados de Navarra,...

Grupo Apex (Aperitivos Gus, Aitana, Espada, Aspil), Tosfrit, Hermanos Pintor, La Madrileña, La Abulense, Flaper, El Gallo, Sol de Alba,...

EFS/Tpack Fryers ongoing



>1000 Kg/h (chips)

APEX Group, Bairralimentar

500/750 kg/h (chips)

APEX Group, Flaper.

250/350 kg/h (chips)

Los Rosales, Cumba, Hermanos Pintor, Tosfrit, Anizvi, Aperitivos Espada, La Abulense, Patatas Fritas Rubio, APEX Group, Productos El Pilar, Bairralimentar

Nuts and other snacks

Frutos Secos Reyes, Tostados de Calidad, S&C Diversificaciones, Cumba, Flaper, Borges, Liven, Frutos Secos Hernández, APEX Group, Frumesa, Frutos Secos Rubio

FREIDORAS EFISYS

(300, 500,750,1000,1500/1750 kg/h)

01

Descripción y características

Diagrama de flujo y proceso
Descripción funcional
Transporte de patatas
Aportación de aceite

02

Mantenimiento y Limpieza

Elevación de campana
Recogida de vahos
Sistema de lavado

03

Instrumentación

Sensores de nivel
Sensores de temperatura

04

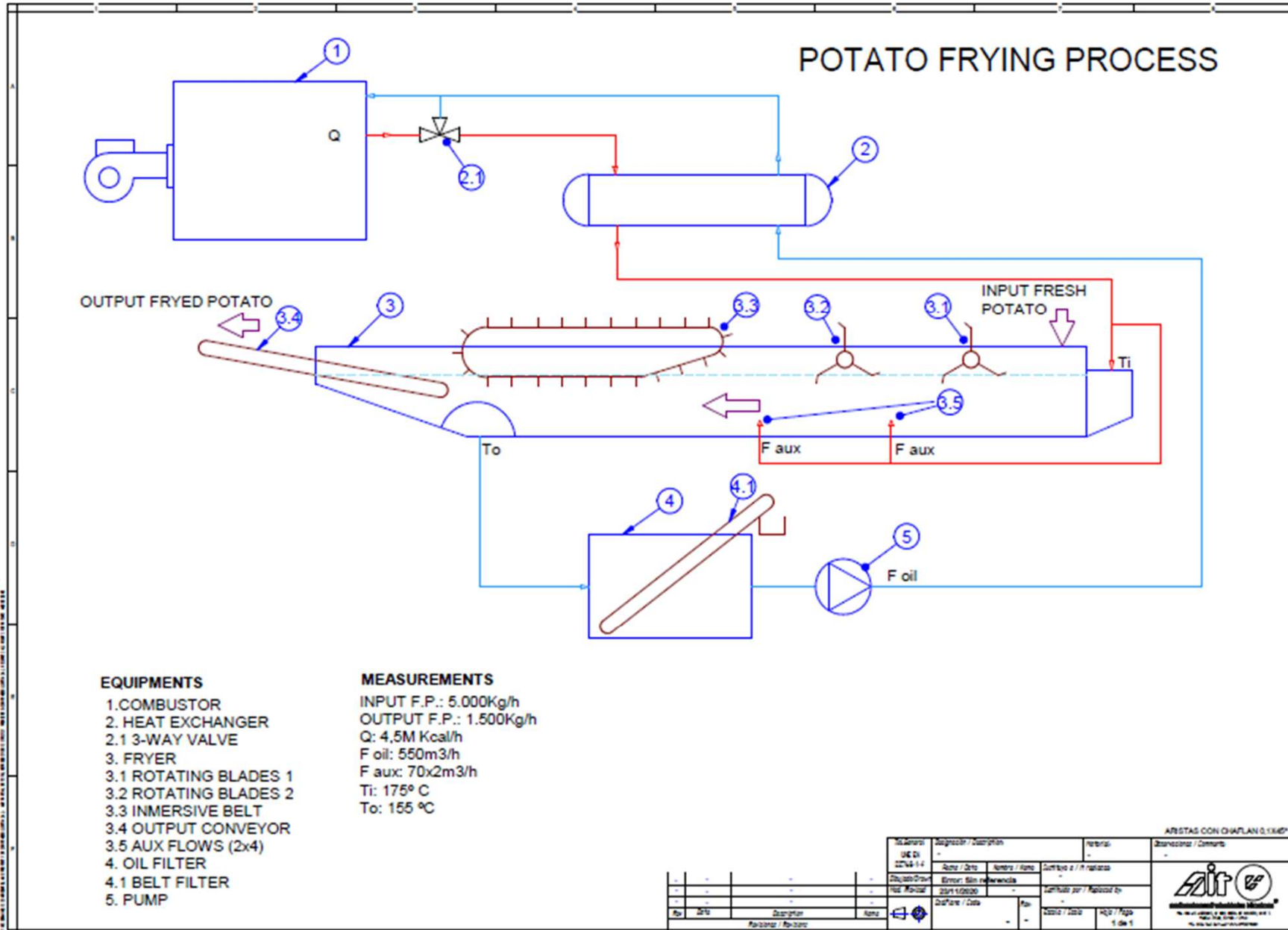
Filtrado de aceite

Descripción y características



DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

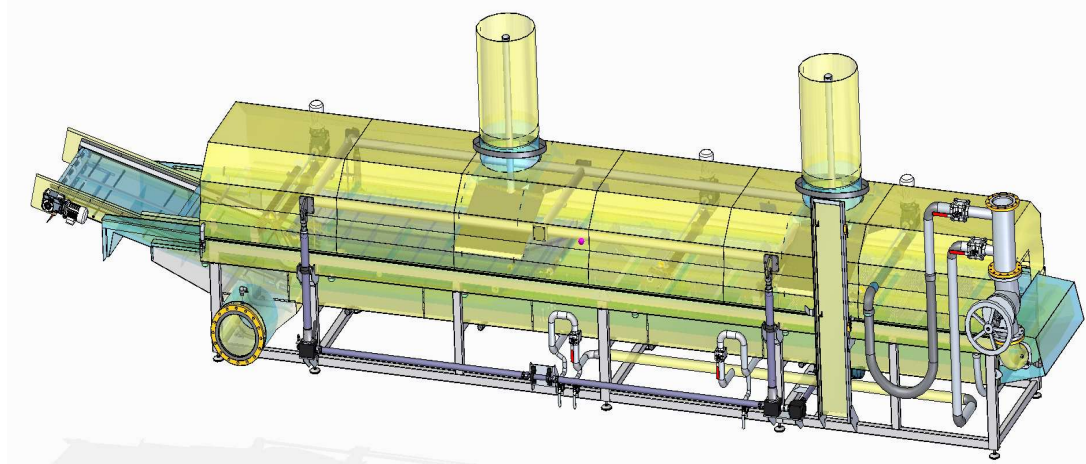
Diagrama de flujo y proceso



01

DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

Descripción funcional



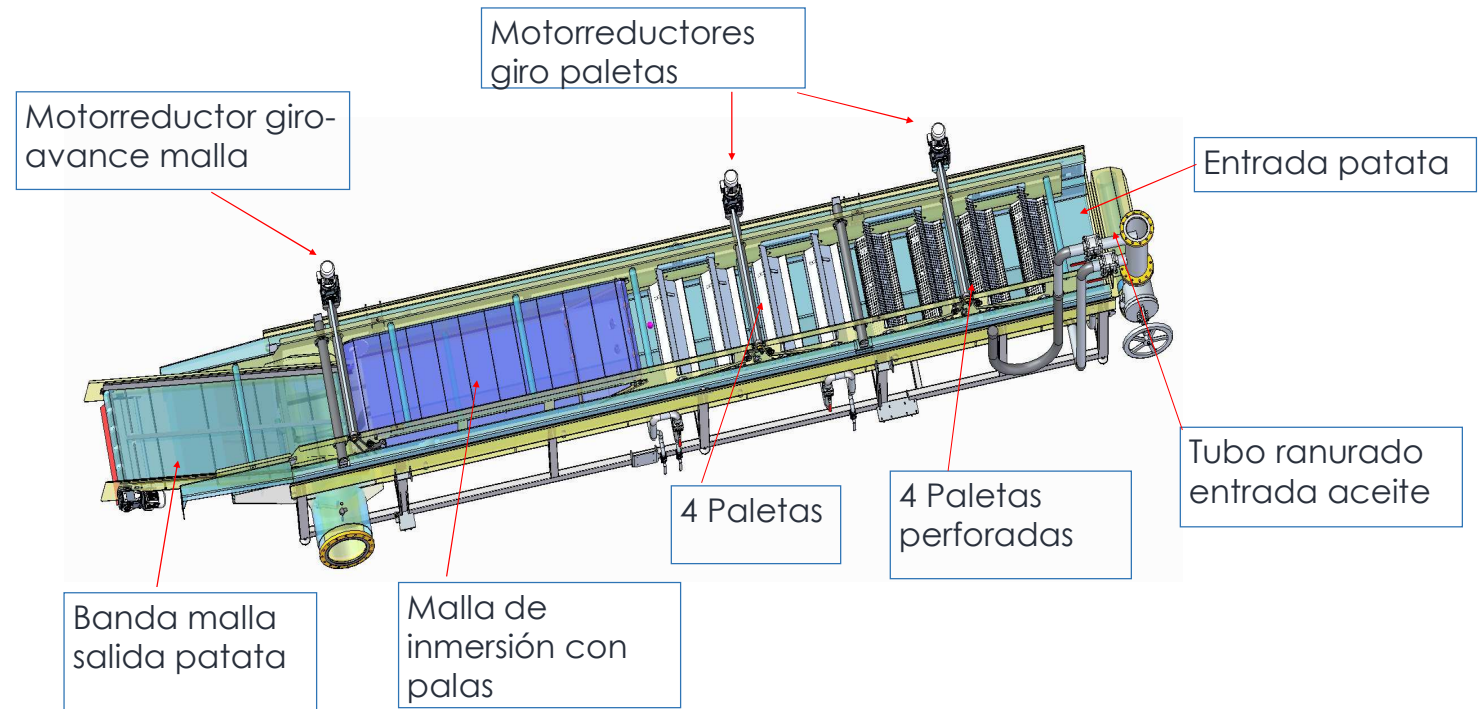
Descripción y características

- Construcción en AISI 304 en todos los elementos principales
- Transporte del producto mediante 2 grupos de paletas, cadena de inmersión y cinta de salida
- Cada elemento de arrastre cuenta con motoreductor con variador de frecuencia
- Sistema multiflujo de entrada aceite con 2 entradas secundarias con 4 salidas cada una
- Limpieza: Sistema de elevación de la campana; Sistema de recogida de vahos; sistema de aclarado bajo techo y en chimeneas.
- Control de nivel mediante boya
- Control de temperaturas automático
- Sistema de filtrado de aceite continuo autolimpiable con cinta de malla (opción filtro rotativo autolimpiable).



DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

Descripción funcional:
transporte patata

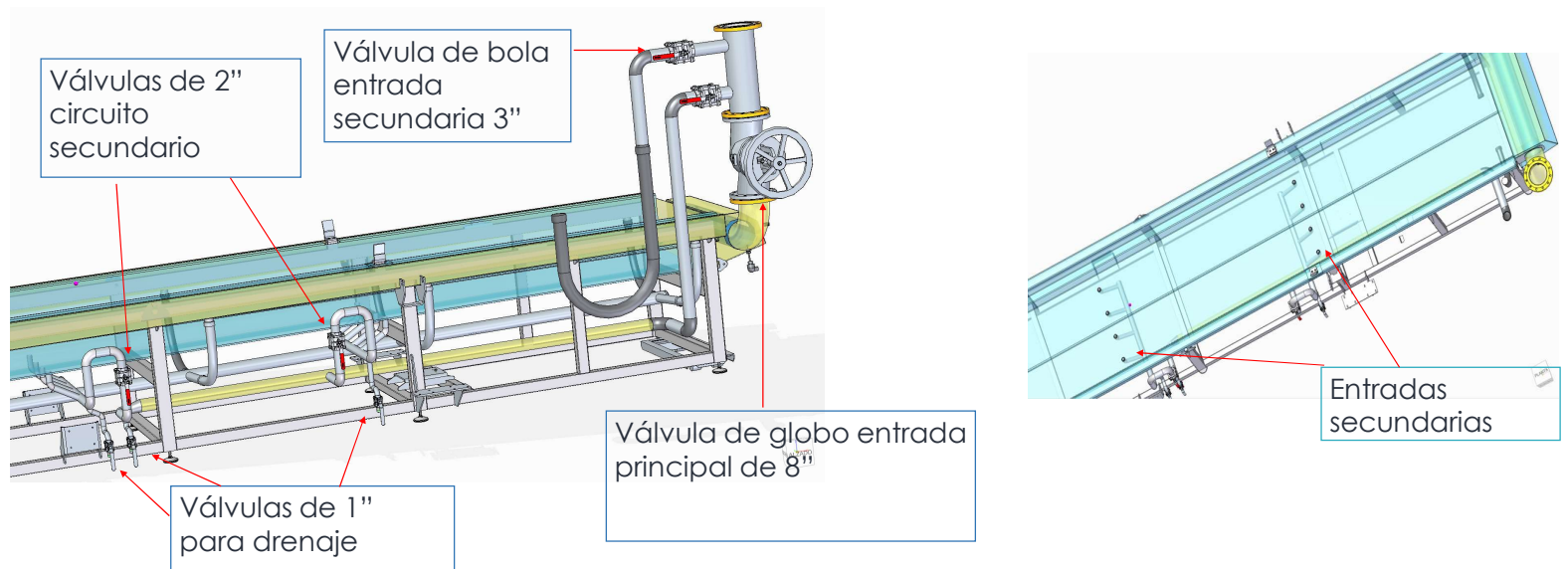


- Primer grupo de paletas (4) perforadas para evitar la adherencia de patatas.
- El segundo conjunto de paletas (4) avanzan las patatas hasta la cadena de inmersión
- La cadena de inmersión sumerge la patata de forma controlada
- Banda de salida fabricada en malla
- Motor reductor con variación de velocidad.



DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

Descripción funcional:
Aportación de aceite

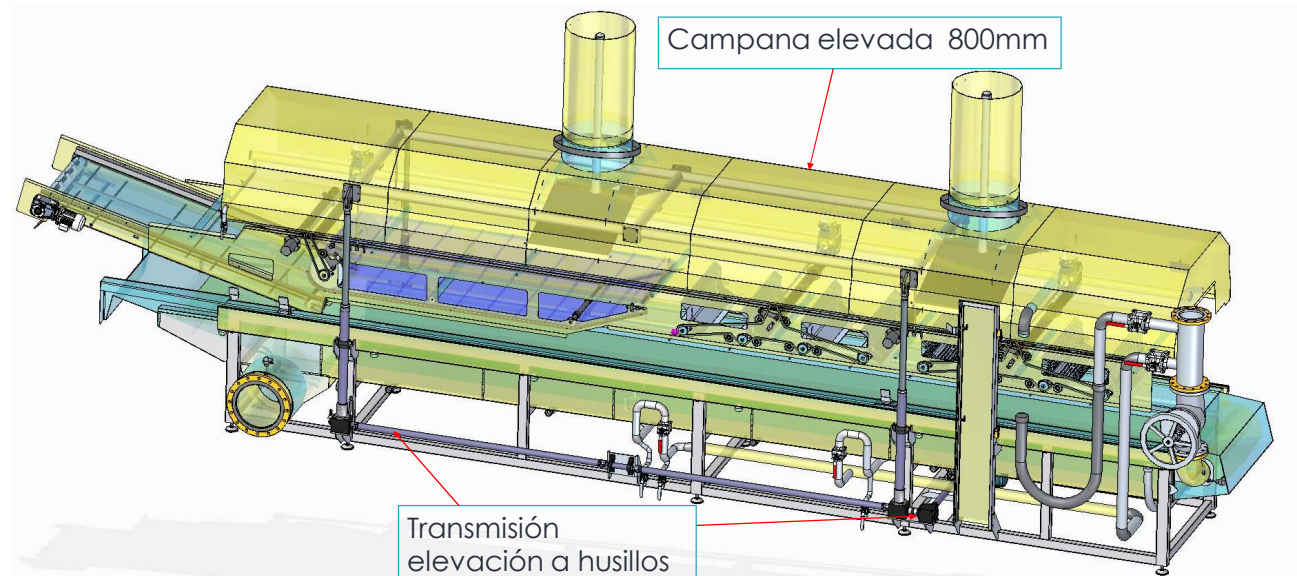


- Entrada principal de aceite regulada por válvula de globo
- 2 entradas secundarias de aceite (multiflujo) por la parte inferior de la cuba. Acceso a cada circuito de forma independiente.
- Válvulas de drenaje en cada línea para operaciones mantenimiento y limpieza

02

Mantenimiento y Limpieza

Elevación de campana

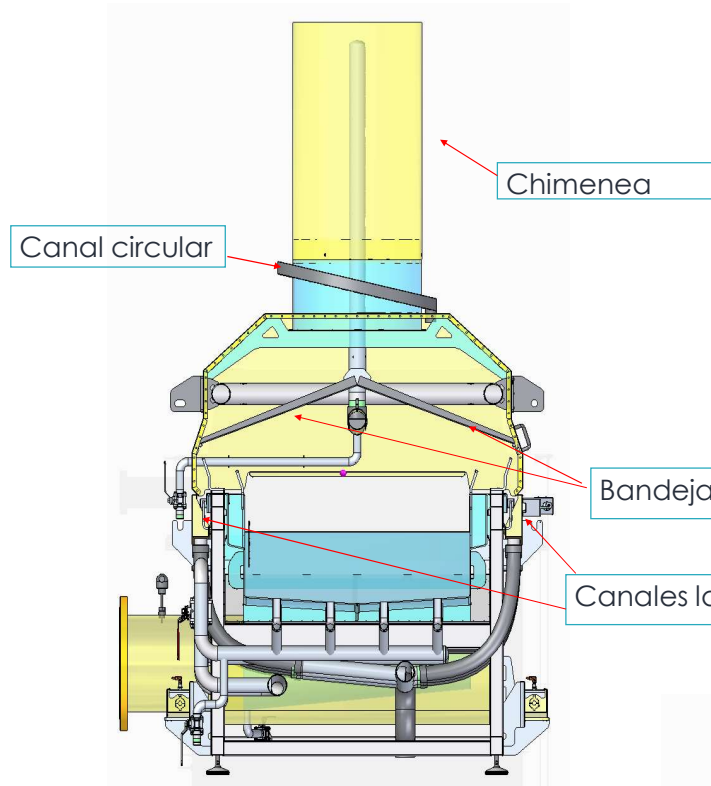


- Sistema de elevación por husillos para operaciones de mantenimiento y limpieza
- Sistema doble de detección de posición de la campana (detectores inductivos y micros de seguridad de roldana)

02

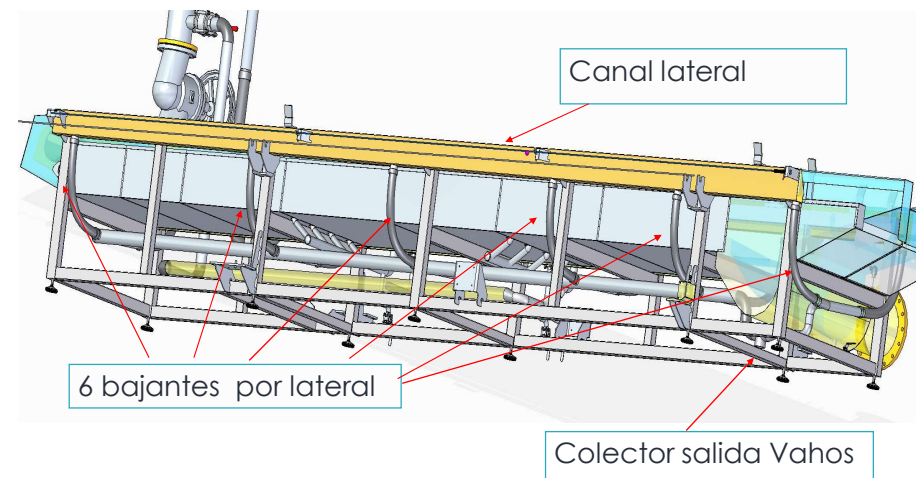
Mantenimiento y Limpieza

Recogida de vapor



- La freidora cuenta con sistema de recogida de vahos y dos chimeneas
- En la parte superior, la condensación se defleca hacia la pared de la campana por medio de dos bandejas inclinadas.
- El vapor de agua del exterior de la chimenea se vierte en canales circulares sobre los canales laterales

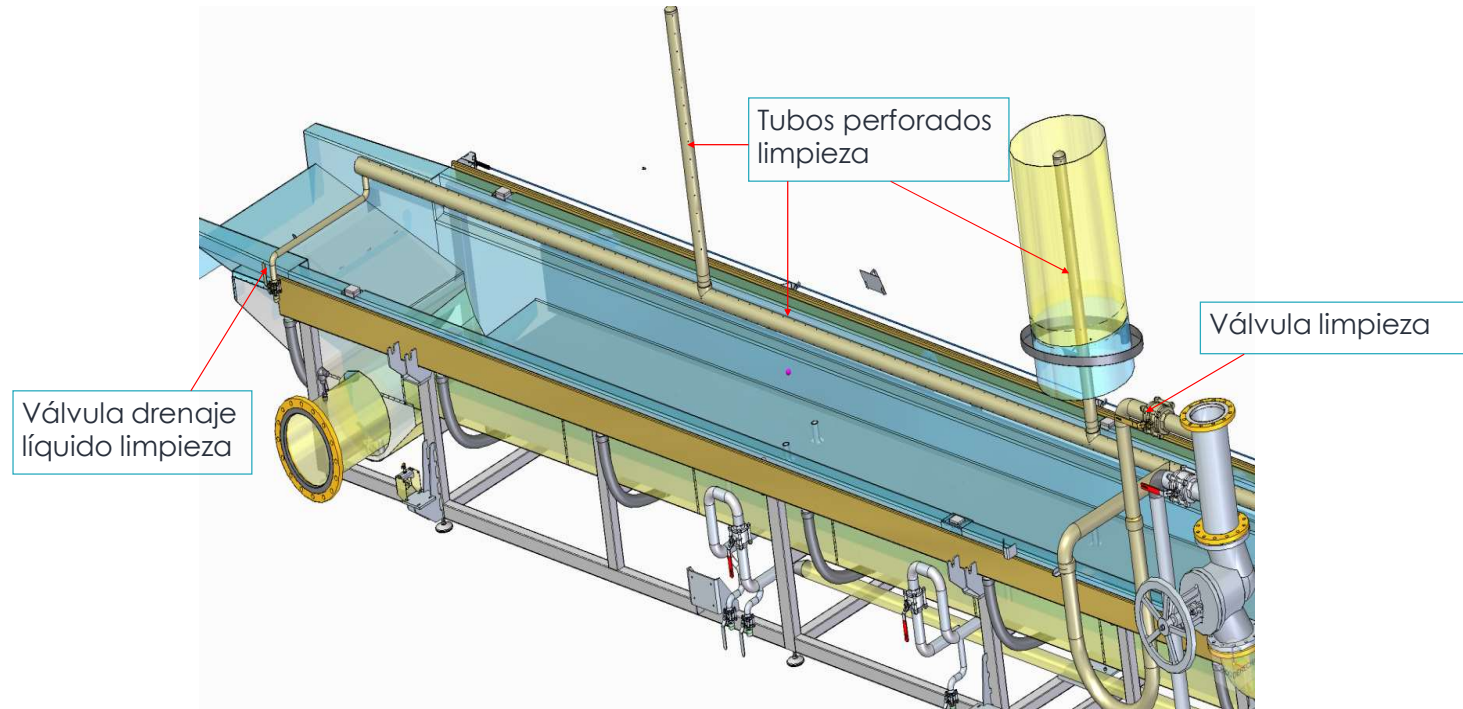
- 2 canales laterales permiten recoger la condensación escurrida por el exterior de la campana
- Estos canales cuentan con 6 salidas que conducen a una salida o desagüe.



02

Mantenimiento y Limpieza

Sistema de lavado

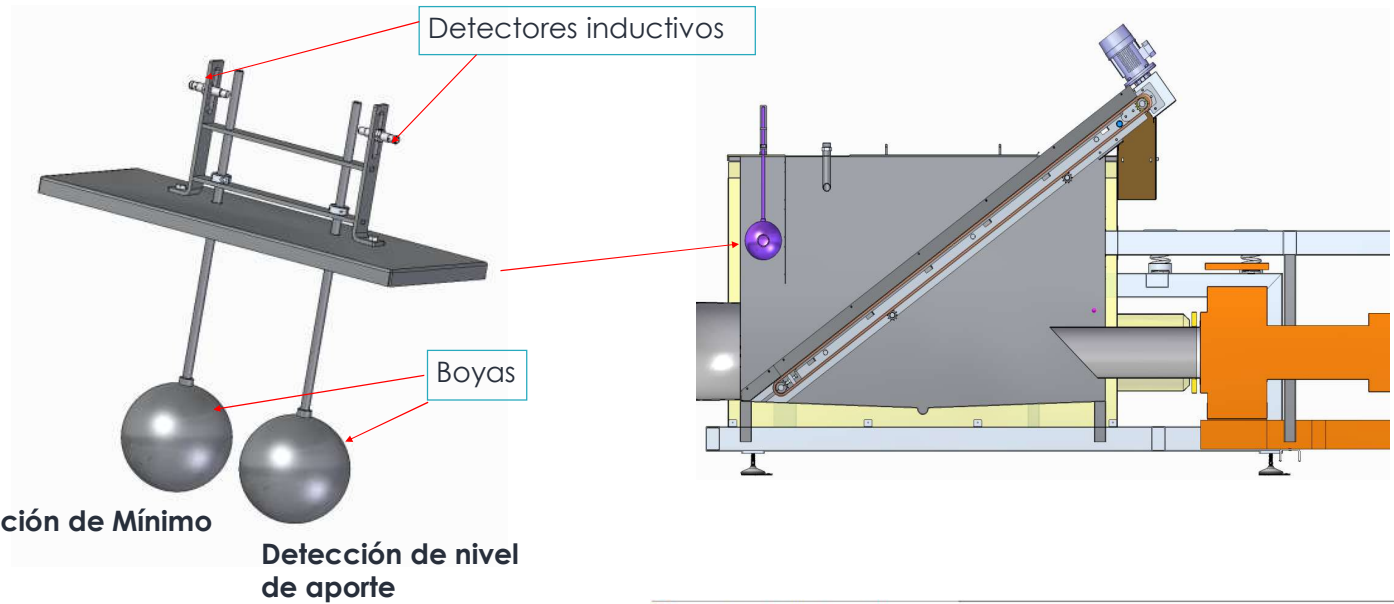


- Tubería perforada en el interior de la campana y 2 tuberías verticales perforadas en medio de cada chimenea
- Se utiliza la bomba principal de recirculación para mover la disolución utilizada para la limpieza

03

Instrumentación

Sensores de nivel



2 sistemas de detección de nivel de aceite:

Detección del nivel mínimo que debe tener la freidora

Detección del nivel de aporte por el consumo durante la producción

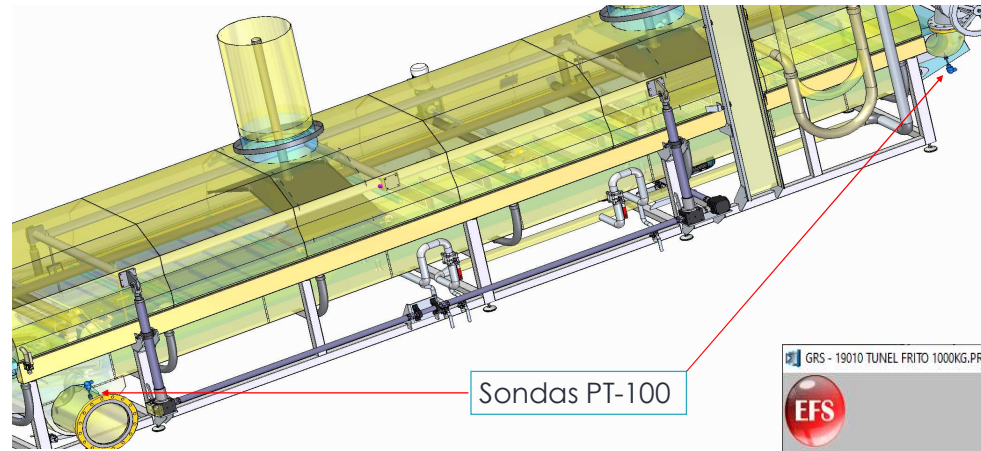
La pantalla principal permite habilitar/deshabilitar las boyas de detección de nivel de freidora y de reposición de aceite



03

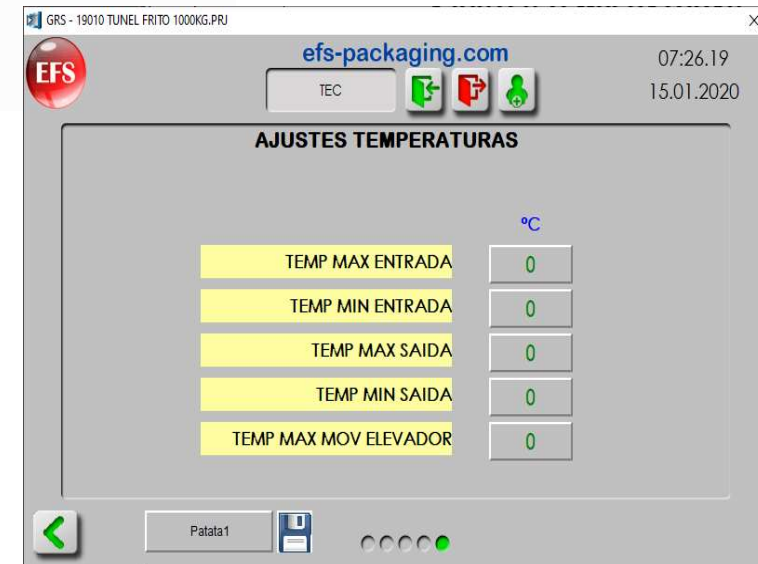
Instrumentación

Sensores de temperatura



2 Sensores de temperatura de aceite a la entrada y salida del aceite en la freidora.

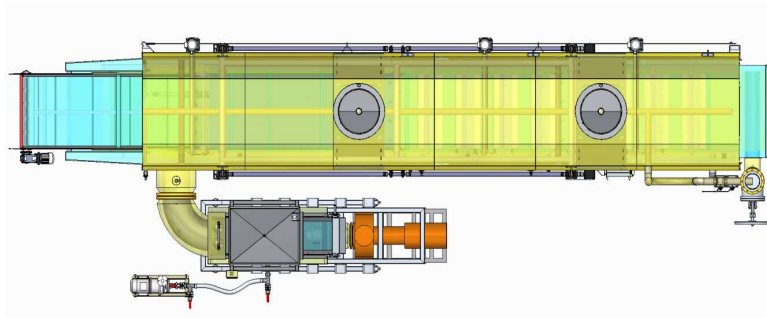
La temperatura es controlada desde el cuadro de control: una situación de temperatura fuera de rango interrumpe la alimentación de producto a la freidora.



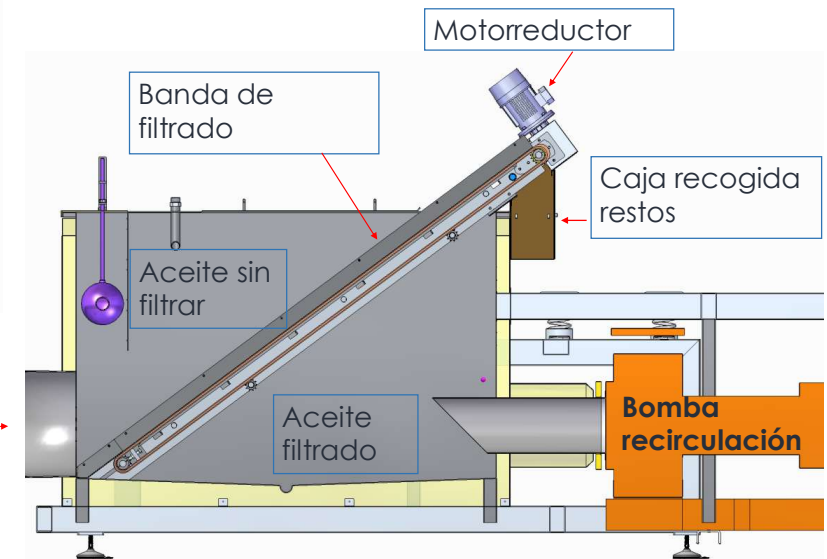
04

Filtrado de aceite

Descripción y características



Entrada a filtro →



Unidad de filtrado acoplada a la salida de la freidora

Filtrado con cinta de malla para partículas $> 2,5$ mm.

El aceite aportado por consumo se incorpora en este elemento

Sistema de autolimpieza de la malla

La extracción de los residuos finales es ayudada por una bomba centrífuga

Opción filtro rotativo autolimpiable

