

# salva

Máquina rellenadora

Injecteur à gateaux

Manual filler

Instrucciones de usuario

Instructions de usager

User instructions



## RE-3

**DATOS DEL FABRICANTE**

**Salva Industrial, S.A.**

GI-636 Km. 6 - Polígono 107 • 20100 LEZO

Tel.: (+34) 943 449 300 • Fax: (+34) 943 449 329

E-mail: salva@salva.es

URL: www.salva.es



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Tipo	Modelo	Capacidad (lt.)	Boquillas (mm.)	Volumen max. inyección (cm³.)	Peso (Kg.)
RE-3	7475/94	6,5	1 x 5,5 ø 1 x 8 ø 1 x 10 ø	6,5	3

## INDICE

1. Descripción .....	4
2. Colocación.....	4
3. Funcionamiento .....	5
4. Mantenimiento.....	5
5. Garantías .....	6
6. Lista de repuestos.....	7
7. Listado de SAT .....	8

**MANUAL ORIGINAL:** La versión original de este manual de instrucciones está redactada en español. La traducción del manual a otros idiomas ha sido realizada por traductores profesionales, no teniendo la empresa manufacturadora ninguna responsabilidad sobre dichas traducciones.

---

## 1. Descripción

Este aparato se entrega completamente preparado para su colocación. Se compone de; tolva, cuerpo, sistema de inyección, boquillas y soporte.

Su empleo se centra en pastelerías para relleno de piezas de petit-choux, hojaldre y bollería en general.

Se sirve con 3 boquillas rectas intercambiables de 5.5, 8 y 10 mm. de diámetro.

---

## 2. Colocación

La rellenadora va preparada para poder trabajar, colocando la palanca en la posición que indica el dibujo y fijando la maquina a la mesa de trabajo por medio de los husillos **Nº 8** y la pletina **Nº 7**..

---

### 3. Funcionamiento

- Colocar la boquilla adecuada al trabajo a realizar.
- Depositar la crema o batido en la tolva, procurando que no lleve grumos y esté fría.
- Hacer unas impulsiones hasta que salga crema por la boquilla.
- Graduar la cantidad de producto a inyectar, por medio de la tuerca **T** y guiándose por la numeración grabada en el vástago del émbolo.

---

### 4. Mantenimiento

Terminado el trabajo, póngase agua caliente en la tolva y accione la maquina. Con esto se consigue expulsar el producto que hubiese quedado en el interior de la maquina.

Desmante la maquina y proceda a su limpieza. Una vez limpia y seca, procedan a su montaje.

## 5. Garantías

Quedan garantizados nuestros artículos contra todo defecto o vicio de fabricación, dentro de una correcta utilización de los mismos.

La garantía NO se aplica a las sustituciones y reparaciones resultantes de:

- Un uso anormal de la máquina.
- El deterioro o accidentes originados por negligencia.
- Falta de mantenimiento.
- Instalación o utilización defectuosa de los aparatos .

La garantía está limitada al reemplazo y reparación de piezas averiadas como consecuencia de defectos de construcción, siendo a su cargo la mano de obra y desplazamiento precisos.

Quedan excluidos de la citada garantía los siguientes materiales: junta puerta, cristales y bombillas.

La duración de la garantía normal del material es de:

- 5 Años en resistencias eléctricas (excepto en quemadores, caramelizadores, horno LM-4, horno LC-4 y estufa LCE-8 que es de seis meses).
- 6 Meses en componentes eléctricos.
- 12 Meses en componentes mecánicos.

Condiciones de garantía

Los materiales deben ser instalados, utilizados y mantenidos en las condiciones que figuran en este "Manual de Instrucciones".

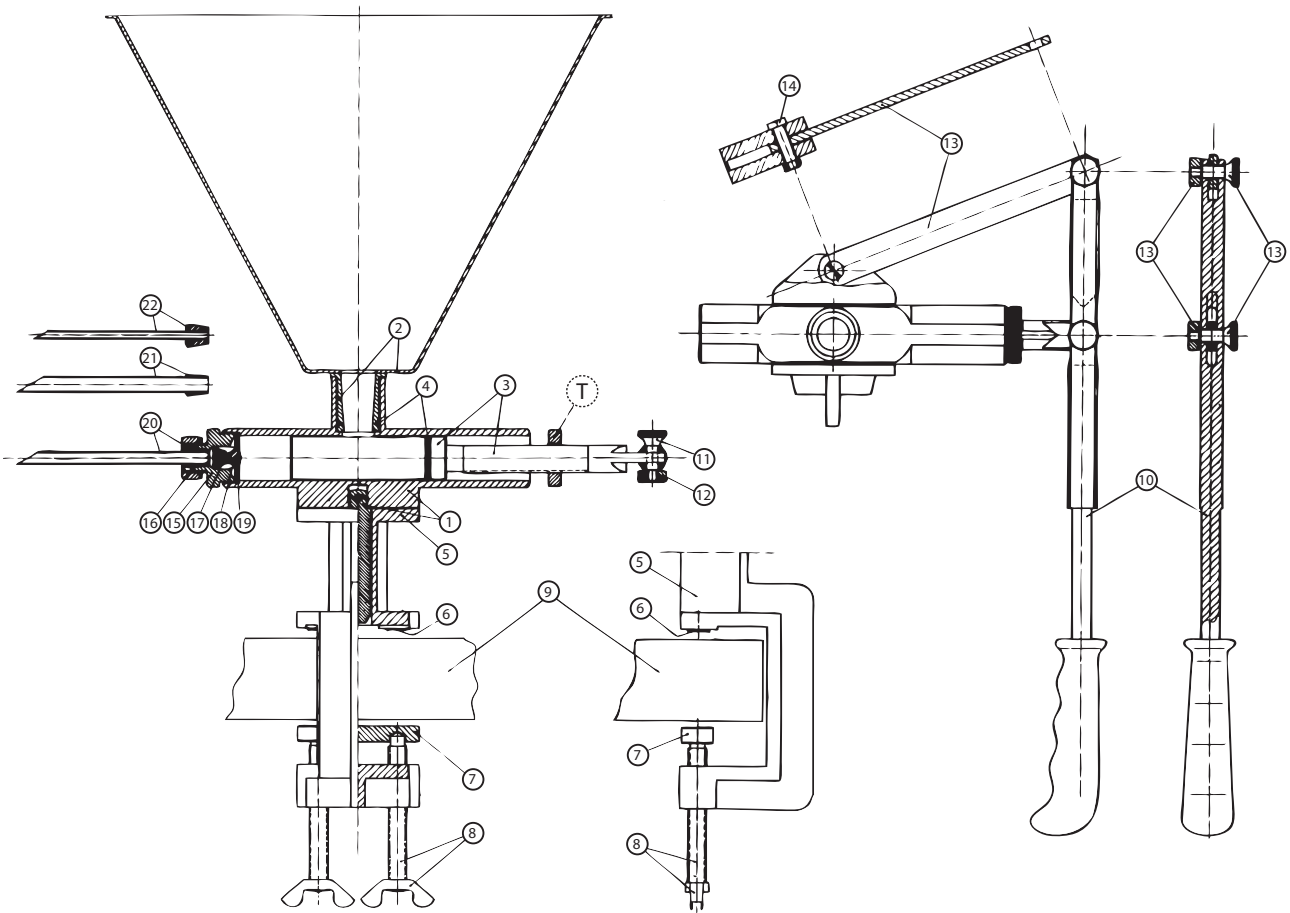
Los problemas que requieran la intervención de un técnico, sólo deberán ser efectuados por el Servicio Postventa de SALVA INDUSTRIAL S.A. o por uno de nuestros distribuidores.

El no acatamiento de estas consignas puede conducir a la suspensión de la garantía.

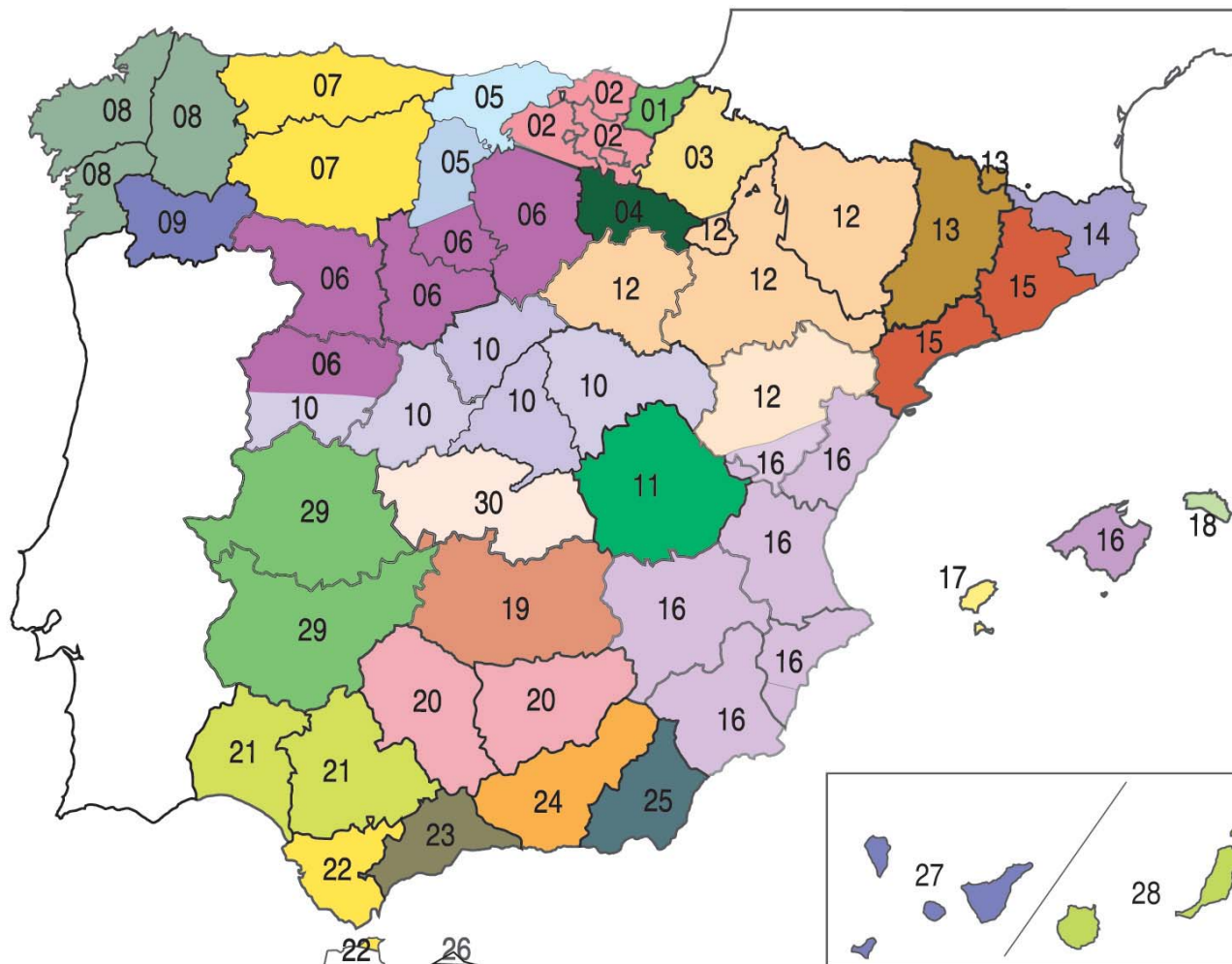
SALVA INDUSTRIAL, en su constante búsqueda de mejora de sus productos, se reserva el derecho de realizar modificaciones sin previo aviso.

## 6. Lista de repuestos

Pos.	Código	Descripción	RE-3
4	0000101600	ANILLO TORICO VIOR 20.22-3.35	X
13	2110001000	APOYO PALANCA RE-68	X
19	2113001000	ARAND. AV. 10X29,7X2 I	X
21	2110004000	BOQUILLA 10 MM. RE-68	X
22	2110002000	BOQUILLA 6 MM. RE-68	X
20	2110003000	BOQUILLA 8 MM. RE-68	X
1	2113002000	CRP. RE3-71	X
3	2113003000	EMBOLO RE3-71	X
8	2113004000	HUSILLO RE3-71	X
10	2113005000	PALANCA RE3-71	X
7	2113000001	PLETINA FIJ. RE3-71	X
16	2110000001	RACOR APRIETE BOQUILLA RE-71	X
15	2113000002	RACOR SOP. BOQUILLA RE3-71	X
5	2113006000	SOP. RE3-71	X
2	2113007000	TOLVA RE3-71	X
14	2110000100	TORN. CRP. RE-68	X
11	2110000200	TORN. PALANCA RE-68	X
12	2110000300	TUERCA PALANCA RE-68	X
17	2110006000	VALVULA RE-68	X



### 7. Listado de SAT





<b>CODIGO SAT</b>	<b>DENOMINACIÓN SAT</b>	<b>TELÉFONO</b>	<b>FAX</b>	<b>EMAIL</b>	<b>GUARDIAS</b>
<b>01</b>	XAGEMM, S.L.	659 775 471	943 493 106	xagemm@gmail.com	659 775 471
	PUENTE RUIZ DE EGUINO, ARTURO	609 615 463		arturosalsat@hotmail.com	609 615 463
<b>02</b>	SERVICIOS TÉCNICOS SERYMAN, S.L.	944 495 916 ELÍAS	946 428 160	info@serymansat.com	609 820 771
<b>03</b>	Para FRIO INDUSTRIAL SADEMA S.L.	626 820 680	948 527 153	sadema@sademacli- matización.com	626 820 680
	Para HORNOS XAGEMM, S.L.	659 775 471	943 493 106	xagemm@gmail.com	659 775 471
<b>04</b>	SADEMA S.L.	626 820 680	948 527 153	sadema@sademacli- matización.com	626 820 680
<b>05</b>	UDIAS ALCITURRI, MIGUEL	942 503 930	942 503 930	electricidadudias@hotmail.com	609 828 719
	ELECTROMECAÁNICA DIUFER UDÍAS FERNÁNDEZ, DIEGO	942 503 930	942 503 930	diufer26@hotmail.com	609 828 719
<b>06</b>	ELECTROMECAÁNICA INDUS- TRIAL F.CARRANZA, S.L.	983 241 025	983 202 986	eifcarranza@yahoo.es	664 256 032
<b>07</b>	ARROJO VAZQUEZ, J.IGNACIO	985 394 511	985 394 511	salvagijon@nachoyteja.com	639 121 782 609 488 012
<b>08</b>	ELECTROMECAÁNICAS VASAN, S.L.	981 923 082	981 923 082	gonzalezlopez@yahoo.es	647 283 696 660 901 092
<b>09</b>	MANTENIMIENTO Y OBRAS BOMBAS Y AIRE ORENSE, S.L.	988 227 493	988 254 217	correo@frind.es	619 313 358
<b>10</b>	CALFRIA, C.B	916 833 351	916 834 700	calfriasl@calfria.com	629 620 485
<b>11</b>	FERNANDEZ NIÑO, ALBERTO	969 240 644	969 690 146	albertofernandez2006@hotmail. com	667 737 296
<b>12</b>	MUNT COMP, S.L.	976 126 511	976 126 715	sat@laica.es	679 494 385
<b>13</b>	ALBERT Y MAC JAIMEJUAN, S.C.P.	973 213 194	973 205 018	iealbert@terra.es	653 815 862
<b>14</b>	SOLUCIONES INTEGRALES DEL FRÍO, S.L.	972 354 612	972 354 612	sif.sl@telefonica.net	619 357 060
<b>15</b>	SERVICIO TÉCNICO HORSAL, S.L.	935 310 906	934 310 906	horsal@horsal.net	609 891 090
<b>16</b>	SERVI FORN LEVANTE, S.L.	963 788 646	963 580 575	valenciasat@hotmail.com	619 199 141
<b>17</b>	MH MAQUINARIA HOSTELERA	971 800 780	971 800 780	mhmaquinariahostelera_@hotmail. com	616 129 828
<b>18</b>	CARLOS BENEJAM MEDINA, S.L.	971 480 037	971 385 836	sat@carrio-cbm.com	616 431 825
<b>19</b>	MODESTO LARA ARIAS	620 822 359	926 316 841	sat_lara@hotmail.com	620 822 359
<b>20</b>	SANSU, S.COOP. ANDALUZA	957 405 699	957 274 871	electricidadsansu@telefonica.net	661 347 200
<b>21</b>	MONFRILEC, S.L.L.	954 368 828	954 368 828	josevoz@hotmail.com	
<b>22</b>	SALVAJEREZ, S.L.	956 159 658	956 159 658	salvajerezsl@telepolis.com	629 651 061
<b>23</b>	HILARIO JESÚS PÉREZ PALOMO	606 074 108	952 287 049	hilario_jesus@telefonica.net	606 074 108
<b>24</b>	FRIBAMAR, S.L.L.	958 262 418	958 262 418	ignacio.barragan@gmail.com	608 127 057
<b>25</b>	USERO GÓMEZ, JOSÉ	950 141 233	950 141 233		629 552 658
<b>26</b>	JOSÉ ANTONIO MUÑOZ PRADO	617 009 040		joseantoniomp@telefonica.net	617 009 040
<b>27</b>	SERTECSAN LOGÍSTICA INDUSTRIAL, S.L.	922 656 680	922 651 798	setecsan@hotmail.com	669 445 987 669 445 988
<b>28</b>	SERVIGAS ASISTENCIA TÉCNICA, S.L.	928 767 529	928 763 514	info@servigas.es pablo@servigas.es	609 552 096
<b>29</b>	CIPAN, S.L.	924 432 327	924 432 327	cipan-luisantonio@hotmail.com	652 452 856
<b>30</b>	FRISAN	925 252 410	925 252 410	friosamuel@hotmail.com	677 813 983



## DONNÉES DU FABRICANT

### Salva Industrial, S.A.

GI-636 Km. 6 - Polígono 107 • 20100 LEZO

Tel.: (+34) 943 449 300 • Fax: (+34) 943 449 329

E-mail: [salva@salva.es](mailto:salva@salva.es)

URL: [www.salva.es](http://www.salva.es)



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type	Modèle	Capacité (lt.)	Buses (mm.)	Volume max. d'injection (cm <sup>3</sup> .)	Poid (kg.)
RE-3	7475/94	6,5	1 x 5,5 ø 1 x 8 ø 1 x 10 ø	6,5	3

---

**SOMMAIRE**

1. Description .....	3
2. Mise en place.....	3
3. Fonctionnement .....	4
4. Entretien .....	4
5. Garanties .....	5
6. Liste de pieces detachées .....	6

**TRADUCTION DEL MANUEL ORIGINAL:** La version originale de ce manuel d'instructions a été rédigé en espagnol. La traduction à d'autres langues a été réalisé par des traducteurs professionnel, l'entreprise manufacturière n'ayant aucune responsabilité dans les dites traductions..

---

## 1. Description

Cet appareil se livre complètement préparé pour la mise en place. Cette machine est composée de: Trémie, corps, système d'injection, buse et support.

Elle est préparée pour le remplissage des petit-choux, des pâtes feuilletées et pour toute la pâtisserie en général.

Elle est fournie avec 3 buses interchangeables de 5,5, 8 et 10 mm. de diamètre.

---

## 2. Mise en place

La farcisseuse est prête à travailler, lorsqu'on place le levier sur la position que le dessin indique, et quand on fixe la machine sur la table de travail au moyen des jointures **N° 8** et du plat **N° 7**.

---

### 3. Fonctionnement

- Placer l'embouchure adéquate au travail à réaliser.
- Déposer la crème ou la crème fouettée dans la trémie, en prenant garde à ce qu'il n'y ait pas de grumeaux et qu'elle soit froide.
- Pratiquer des impulsions jusqu'à ce que la crème sorte par l'embouchure.
- Graduer la quantité de produit à injecter au moyen de la clé de vis **T** et en se guidant avec la numération gravée sur la tige du piston.

---

### 4. Entretien

Une fois le travail terminé, mettez de l'eau chaude dans la trémie et mettez la machine en marche. De cette façon on obtient l'expulsion du produit qui aurait pu rester à l'intérieur de la machine.

Démontez la machine et faire son nettoyage. Une fois que celle-ci est sèche, procéder au montage.

## 5. Garanties

Nos articles se portent garants contre tout défaut ou vice de fabrication, dans une correcte utilisation d'eux-mêmes,

La garantie NE s'applique pas aux substitutions et réparations issues de:

- Un usage anormal de la machine.
- Le délabrement ou des accidents causés par négligence,
- Manque d'entretien.
- l'installation ou utilisation fautif des appareils.

La garantie est limitée au remplacement et réparation de pièces endommagées suite aux défauts de construction. La main d'oeuvre et le déplacement sera à votre charge.

Les Joints de porte, Vitres et Ampoules, ne sont pas inclus sous ladite garantie.

La durée de la garantie normal du matériel est de:

- 5 ans pour les résistances électriques (exceptés brûleurs, caraméliseurs, four LM-4, four LC-4 et poêle LCE-8 qui est de six mois).
- 6 Mois pour les composants électriques.
- 12 Mois pour les composants mécaniques.

Conditions de garantie

Les atériels doivent être installées, utilisés et maintenus dans les conditions figurant dans ce "Manuel d'Instructions".

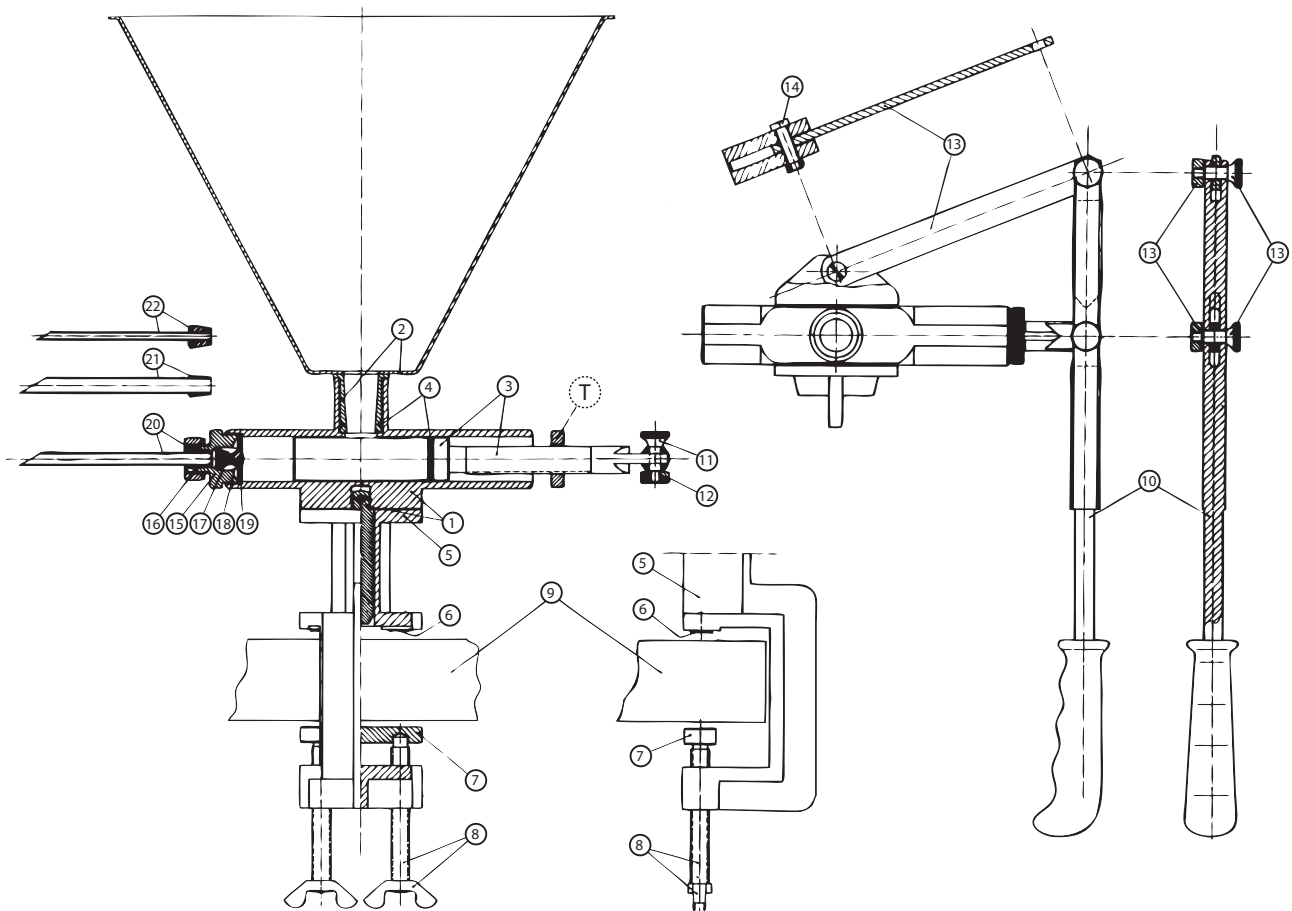
Les problèmes demandant l'intervention d'un technicien, seulement devront être effectués par le Service de SALVA INDUSTRIAL S.A. ou bien par un de nos distributeurs.

Ne pas respecter ces consignes, pourrait conduire à la suspension de la garantie.

SALVA, à la recherche constante de l'amélioration de ces produits, tient à mettre de côté le droit de réaliser des modifications sans avis préalable.

## 6. Liste de pieces detachées

Pos.	Code	Description	RE-3
4	0000101600	JOINT TORIQUE VIOR 20.22-3.35	X
13	2110001000	APPUI LEVIER RE-68	X
19	2113001000	RONDELLE AV. 10X29,7X2 I	X
21	2110004000	RACCORD 10 MM. RE-68	X
22	2110002000	RACCORD 6 MM. RE-68	X
20	2110003000	RACCORD 8 MM. RE-68	X
1	2113002000	CORPS RE3-71	X
3	2113003000	PISTON RE3-71	X
8	2113004000	BROCHE RE3-71	X
10	2113005000	LEVIER RE3-71	X
7	2113000001	PLAQUE DE FIXATION RE3-71	X
16	2110000001	RACCORD SERRAGE BUSE RE-71	X
15	2113000002	RACCORD SUPPORT BUSE RE3-71	X
5	2113006000	SUPPORT RE3-71	X
2	2113007000	TREMIE RE3-71	X
14	2110000100	VIS CRP RE-68	X
11	2110000200	VIS LEVIER RE-68	X
12	2110000300	ÉCROU LEVIER RE-68	X
17	2110006000	VALVE RE-68	X





## MANUFACTURER'S DATA

### Salva Industrial, S.A.

GI-636 Km. 6 - Polígono 107 • 20100 LEZO

Tel.: (+34) 943 449 300 • Fax: (+34) 943 449 329

E-mail: [salva@salva.es](mailto:salva@salva.es)

URL: [www.salva.es](http://www.salva.es)



ENGLISH

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Type	Model	Capacity (lt.)	Nozzles (mm.)	Max. injection volume (cm <sup>3</sup> .)	Weight (kg.)
RE-3	7475/94	6,5	1 x 5,5 ø 1 x 8 ø 1 x 10 ø	6,5	3

## INDEX

1. Description .....	3
2. Fitting instructions .....	3
3. Operating .....	4
4. Maintenance .....	4
5. Guarantee .....	5
6. Spare parts .....	6

**TRANSLATION OF THE ORIGINAL MANUAL:** The original version of this manual is written in Spanish. The translation of the manual into other languages has been done by professional translators, the manufacturing company not having any responsibility for these translations.

---

## 1. Description

This appliance is delivered complete and ready to be fitted in place. Made up of a hopper, body, injecting system, nozzles and support.

It is generally used in confectionery shops for filling eclairs, puff pastries and buns.

It is supplied with 3 straight nozzles, 5,5, 8 and 10 mm. diameter, which are interchangeable.

---

## 2. Fitting instructions

The filling machine comes ready for operating, placing the switch in the position shown in the diagram and with the use of the screws **Nº 8** and the metal fixtures **Nº 7**, fix the machine to the work bench.

---

### 3. Operating

- According to the work that is to be carried out, fix the required nozzle.
- Pour the cream or mixture into the chute, making sure that there are no lumps and that it is cold.
- Press several times until the cream starts to come out of the nozzle.
- Gauge the amount of filling, by using the **T** lever nut and by using the numbers marked on the piston rod, as a guide.

---

### 4. Maintenance

Once the work has been completed, pour hot water into chute and start up the machine. In this way, the filling that would otherwise have remained inside the machine, is extracted.

Dismantle the machine and clean it. Once it has been cleaned and dried, put it back together again.

## 5. Guarantee

Our products are guaranteed against every failure or manufacturing defect, within a correct use of them.

The guarantee does NOT apply to the substitutions and mending appearing from:

- An abnormal use of the machine.
- The damage or accidents originated by negligence.
- Lack of maintenance.
- Defective installation or use of the devices.

The guarantee is limited to the replacement and repairing of damaged pieces as a consequence of construction defects, being at your charge both manpower and travelling.

The door joint, glasses and lamps are not included in the guarantee.

The normal guarantee time of the materials goes up to:

- 5 years for electrical resistances (except in burners, caramelisers, LM-4 oven, LC-4 oven and LCE-8 proofer, which are six months).
- 6 Tables in electrical components.
- 12 Tables in mechanical components.

Guarantee conditions

The materials must be installed, used and kept in the conditions shown in this "Using guide".

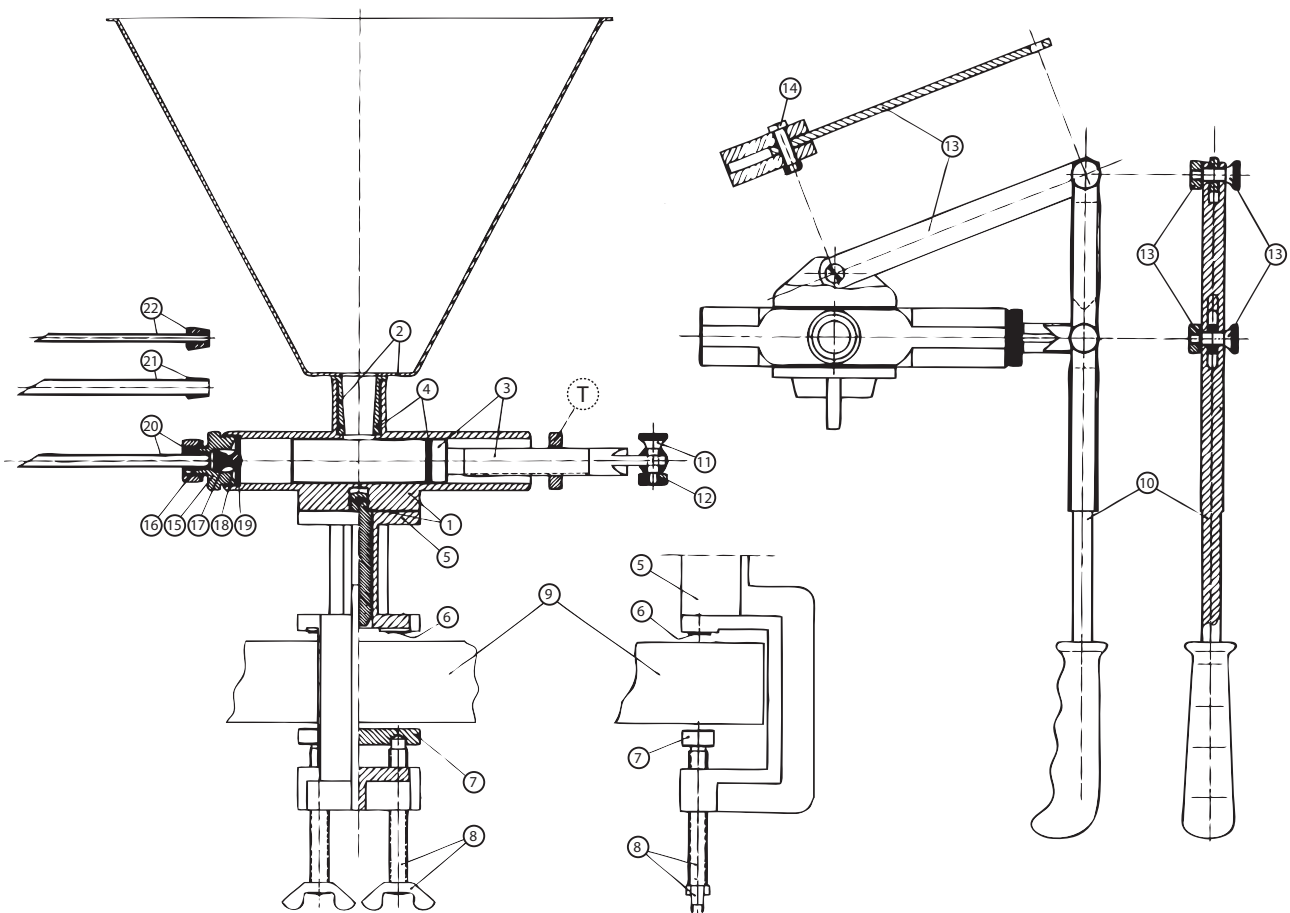
The problems which require the help of an engineer, will only have to be solved by the After-Sales Service Department of SALVA INDUSTRIAL S.A. or by one of our distributors.

If these watchwords are not respected, the guarantee may not apply.

SALVA, in its constant research of improvement concerning its products, reserves the right of making any modifications without previous notice.

## 6. Spare parts

Pos.	Code	Description	RE-3
4	0000101600	RING VIOR 20.22-3.35	X
13	2110001000	ARM SUPPORT E-68	X
19	2113001000	WASHER AV. 10X29,7X2 I	X
21	2110004000	SOCKET 10 MM. RE-68	X
22	2110002000	SOCKET 6 MM. RE-68	X
20	2110003000	SOCKET 8 MM. RE-68	X
1	2113002000	BODY RE3-71	X
3	2113003000	PISTON RE3-71	X
8	2113004000	SCREW PIN RE3-71	X
10	2113005000	RE3-71 LEVER	X
7	2113000001	FIXING PLATE RE3-71	X
16	2110000001	FAUCET CLAMPING RACCOR RE-71	X
15	2113000002	FAUCET COUPLING SUPPORT RE3-71	X
5	2113006000	SUPPORT RE3-71	X
2	2113007000	HOPPER RE3-71	X
14	2110000100	BODY SCREW RE-68	X
11	2110000200	SCREW LEVER RE-68	X
12	2110000300	RE-68 LEVER NUT	X
17	2110006000	RE-68 VALVE	X





---

**Salva Industrial, S.A.**

GI-636 Km.6 - Polígono 107

E-20100 LEZO (SPAIN)

Tel.: + 34 943 449 300

Fax: + 34 943 449 329

e-mail España: [salva@salva.es](mailto:salva@salva.es)

e-mail Export: [sales@salva.es](mailto:sales@salva.es)

[www.salva.es](http://www.salva.es)



---

**Delegaciones / Delegations:**

Barcelona Tel.: +34 933 638 800

Madrid Tel.: +34 916 211 540

Valencia Tel.: +34 963 580 189



---

**Salva France**

128, Avenue Jean Jaurés

bâtiment 0.12, Parc Mure

94200 Ivry sur Seine

Tel.: + 33(0)1 45 15 27 70

Fax: + 33(0)1 45 15 27 71

Fax Comande: + 34 943 44 93 00

e-mail: [info@salva.fr](mailto:info@salva.fr)

[www.salva.fr](http://www.salva.fr)

---

**Salva Austral**

Bio Bio, 441

Santiago (CHILE)

Tel.: (+)56 2 555 44 77

Fax: (+)56 2 556 55 38