

Prix Vac

Conserve alimentos, reduza desperdício e maximize o seu lucro.



QUEM PÕE
NA BALANÇA
ESCOLHE PRIX

SELADORAS A VÁCUO PRIX VAC

Adquirir as seladoras a vácuo Prix Vac resulta em alimentos mais frescos e duradouros, preservando seu sabor, textura e valor nutricional por mais tempo.

No mercado e no varejo, o uso da Prix Vac facilita a logística de armazenamento e transporte, além de possibilitar a venda de produtos com melhor preço agregado devido a melhor conservação.

10
MODELOS

MAIS DE

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS E BENEFÍCIOS

- Interface intuitiva e controle simples, facilitando o uso por qualquer operador;
- Alimentos duram mais, reduzindo desperdício;
- Linha ergonômica e design atrativo; fácil de limpar e de higienizar;
- Possuem opcional de atmosfera modificada;
- Possibilita a personalização de porções;
- Protege os alimentos contra umidade, poeira e contaminantes;
- Ciclo rápido, com duração de 15 a 45 segundos.



QUAL É O TEMPO DE CONSERVAÇÃO POR SISTEMA DE EMBALAGEM?

ALIMENTO / PRODUTO	EMBALAGEM COMUM	PRIX VAC SELAGEM A VÁCUO	PRIX VAC SELAGEM AM*
Temperatura ambiente (+20°C a + 25°C)			
Pão	2 dias	8 dias	12 dias
Frutas secas	120 dias	360 dias	N/A
Refrigerados (+3°C a + 5°C)			
Carne bovina fresca	2 - 3 dias	6 - 9 dias	N/A
Peixe fresco	1 - 3 dias	4 - 6 dias	N/A
Cenoura processada	2 - 4 dias	5 - 7 dias	N/A
Beterraba processada	2 - 4 dias	5 - 7 dias	N/A
Cebola processada	1 - 2 dias	5 - 8 dias	8 - 12 dias
Batata processada	1 - 2 dias	4 - 6 dias	4 - 8 dias
Massas frescas	2 - 3 dias	15 - 30 dias	20 - 45 dias
Massas pré-cozidas	2 - 5 dias	10 - 15 dias	15 - 20 dias
Congelados (-18°C a - 20°C)			
Carne bovina	120 dias	480 dias	N/A
Peixe	90	360	N/A
Frutas e verduras	300	720	N/A

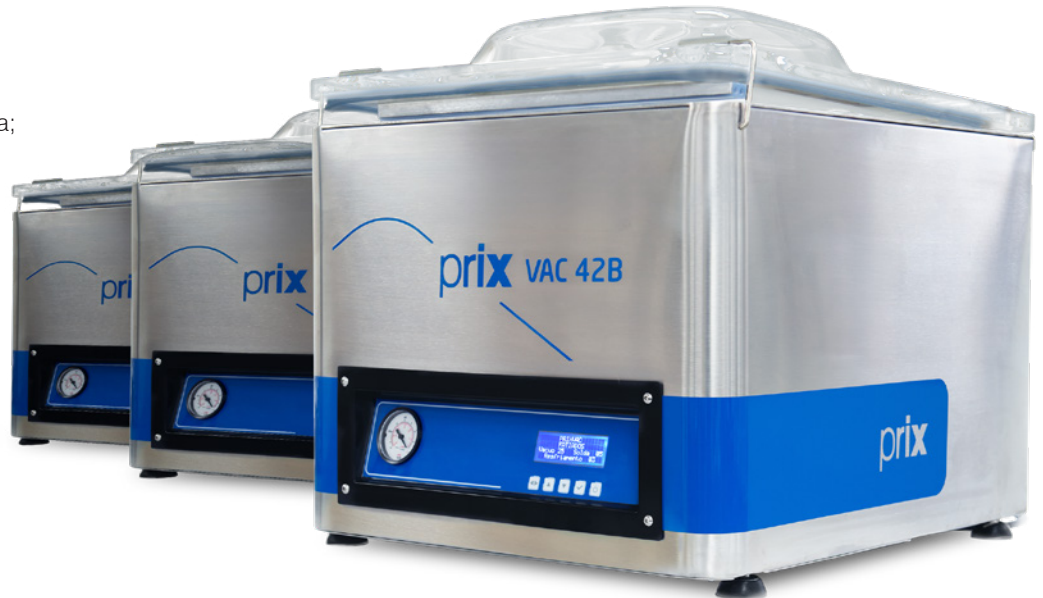


ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELOS	Prix Vac 28B 28B AM	Prix Vac 42B 42B Plus 42B AM 42B Plus AM	Prix Vac 52B 52B Plus 52B AM 52B Plus AM	Prix Vac 61B 61B Plus 61B AM 61B Plus AM
Duração do ciclo (s)	15-45 segundos			
Quantidade de barra de solda	1	2		
Quantidade de filamentos/resistência	2			
Comprimento das barras de solda (mm)	280 mm	420 mm	520 mm	610 mm
Distância entre as barras de selagem (mm)	290 mm	310 mm		365 mm
Dimensões externas C x L x A (mm)	450 x 340 x 390 mm	490 x 550 x 460 mm	585 x 550 x 460 mm	685 x 610 x 460 mm
Dimensões internas C x L x A (mm)	330 x 290 x 120 mm	430 x 430 x 160 mm	530 x 430 x 160 mm	620 x 490 x 180 mm
Peso aproximado (kg)	40 kg	50 kg	60 kg	70 kg
Tensão (V)	220 V			
Potência (kW)	0,55 kW			
Capacidade da bomba de vácuo (m³/h)	20 m³/h			
Vácuo final	99,8% a 2mbar			
Injeção de gás (opcional)	Sim*			
Material da estrutura	Aço Inox AISI 304			
Material da tampa	Acrílico			
Material da barra	Cromo/Níquel			

NOTAS:

- Todos os modelos com final **"AM"**, possuem opcional de atmosfera modificada;
- A temperatura da barra de soldagem varia de 200°C a 300°C, de acordo com a espessura da embalagem;
- Com exceção dos modelos 28B e 28B AM, as barras de selagem podem estar localizadas na lateral ou frente e fundo.



MODELO DA BOMBA

MODELO DA SELADORA	MODELO DA BOMBA
Prix Vac 28B	
Prix Vac 28B AM*	Bomba Symbol
Prix Vac 42B	
Prix Vac 42B AM*	
Prix Vac 42B Plus	
Prix Vac 42B Plus AM*	Bomba Busch
Prix Vac 52B	
Prix Vac 52B AM*	Bomba Symbol
Prix Vac 52B Plus	
Prix Vac 52B Plus AM*	Bomba Busch
Prix Vac 61B	
Prix Vac 61B AM*	Bomba Symbol
Prix Vac 61B Plus	
Prix Vac 61B Plus AM*	Bomba Busch

TOLEDO DO BRASIL

Líder em pesagem no Brasil, estamos localizados em São Bernardo do Campo (SP). Possuímos 23 filiais e centenas de representantes em todo o país, visando construir relacionamentos de longo prazo tendo como base a ética profissional. Estamos comprometidos com o sucesso de cada um de nossos clientes, pois acreditamos que o crescimento deles também será o nosso. Investimos continuamente em pesquisa, desenvolvimento, projeto, fabricação, atendimento, suporte técnico e serviços para atender às mais variadas necessidades de pesagem de cada um dos nossos clientes.



MERCADOS OPERANTES

- Pesagem rodoviária estática e dinâmica;
- Pesagem ferroviária estática e dinâmica;
- Gerenciamento de recebimento e expedição;
- Automação industrial;
- Pesagem de tanques e silos;
- Pesagem em fluxo;
- Ensacamento e carregamento;

- Pesagem e gerenciamento de animais;
- Pesagem em piso e bancada;
- Verificação e contagem;
- Pesagem laboratorial;
- Automação comercial;
- Serviços de instalação, manutenção e atualização.

A MAIOR ASSISTÊNCIA TÉCNICA DE PESAGEM DO BRASIL

SERVIÇOS

A Toledo do Brasil executa serviços de instalação, calibração, manutenção preventiva e corretiva e atualização tecnológica nas mais variadas balanças, com o máximo de qualidade, no menor tempo possível, reduzindo os períodos de parada e otimizando o processo operacional de seus clientes.

COBERTURA

Os serviços são realizados por cerca de 400 técnicos em sistemas de pesagem que atuam em todas as regiões do país. Cerca de 30.000 itens disponíveis em estoque viabilizam o atendimento imediato, minimizando o tempo de execução dos serviços de manutenção e atualização.

A Toledo do Brasil conta com mais de 500 Oficinas Técnicas Autorizadas credenciadas e constantemente treinadas, aptas a realizar serviços em balanças do mercado varejista.

MANUTENÇÃO E CONFORMIDADE

Para assegurar a qualidade dos processos de pesagem, a Toledo do Brasil realiza manutenções e verificações periódicas nos equipamentos dos clientes.

Os programas de manutenção e conformidade permitem que os clientes de vários segmentos atendam aos requisitos da legislação metrológica, bem como das normas ISO 9001, ISO/IEC 17025, IATF 16949, Boas Práticas de Fabricação, Boas Práticas Laboratoriais, entre outras, no que

diz respeito à manutenção e à calibração de equipamentos.

O Sistema de Gestão Integrado da Toledo do Brasil atende às normas NBR ISO 9001 (Gestão da Qualidade), NBR ISO/IEC 17025 (Gestão da Qualidade para Laboratórios de Calibração), ISO 14001 (Gestão Ambiental) e ISO 45001 (Gestão de Saúde e Segurança Ocupacional).

CALIBRAÇÃO

Os Laboratórios de Calibração da Toledo do Brasil (matriz São Bernardo do Campo - SP e filial Lauro de Freitas - BA) são acreditados pela Coordenação Geral de Acreditação (Inmetro), estão integrados à Rede Brasileira de Calibração-RBC e atendem à norma NBR ISO/IEC 17025.

VENDAS E ASSISTÊNCIA TÉCNICA PRÓPRIAS EM TODO O BRASIL

Araçatuba, SP.....	(18) 3303 - 7000
Belém, PA.....	(91) 3182 - 8900
Belo Horizonte, MG.....	(31) 3326 - 9700
Campinas (Valinhos), SP.....	(19) 3829 - 5800
Campo Grande, MS.....	(67) 3303 - 9600
Cuiabá, MT.....	(65) 3928 - 9400
Curitiba (Pinhais), PR.....	(41) 3521 - 8500
Fortaleza, CE.....	(85) 3391 - 8100
Goiânia, GO.....	(62) 3612 - 8200
Luís Eduardo Magalhães, BA.....	(77) 2122 - 0500
Manaus, AM.....	(92) 3212 - 8600
Maringá, PR.....	(44) 3306 - 8400

Palmas, TO.....	(63) 3232 - 5200
Porto Alegre (Canoas), RS.....	(51) 3406 - 7500
Recife, PE.....	(81) 3878 - 8300
Ribeirão Preto, SP.....	(16) 3968 - 4800
Rio de Janeiro, RJ.....	(21) 3544 - 7700
Salvador (Lauro de Freitas), BA.....	(71) 3505 - 9800
São José dos Campos, SP.....	(12) 3203 - 8700
São Paulo (São Bernardo do Campo), SP.....	(11) 4356 - 9404
Sorriso, MT.....	(65) 3928 - 9400
Uberlândia, MG.....	(34) 3303 - 9500
Vitória (Serra), ES.....	(27) 3182 - 9900

