

Prix Vac

Conserve los alimentos, reduzca el desperdicio
y maximice sus ganancias.



QUIEN PONE
EN LA BALANZA,
ELIGE PRIX

SELLADORAS AL VACÍO PRIX VAC

La compra de selladores al vacío Prix Vac da como resultado alimentos más frescos y duraderos, conservando su sabor, textura y valor nutricional por más tiempo.

En el mercado y retail, el uso de Prix Vac facilita la logística de almacenamiento y transporte, además de posibilitar la venta de productos a un mejor precio agregado debido a una mejor conservación.

10
MODELOS

MAIS DE

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

- Interfaz intuitiva y control sencillo, lo que facilita su uso por cualquier operador;
- Los alimentos duran más tiempo, lo que reduce el desperdicio;
- Línea ergonómica y diseño atractivo; fácil de limpiar y desinfectar;
- Tienen una opción de atmósfera modificada;
- Permite la personalización de porciones;
- Protege los alimentos de la humedad, el polvo y los contaminantes;
- Ciclo rápido, con duración de 15 a 45 segundos.



¿CUÁL ES EL TIEMPO DE CONSERVACIÓN POR SISTEMA DE EMBALAJE?

| ALIMENTOS / PRODUCTOS | EMBALAJE COMÚN | PRIX VAC SELLADO AL VACÍO | PRIX VAC SELLADO AM* |
|---|----------------|---------------------------|----------------------|
| Temperatura ambiente (+20 °C a +25 °C) | | | |
| Pan | 2 días | 8 días | 12 días |
| Frutos secos | 120 días | 360 días | N/A |
| Refrigerados (+3 °C a +5 °C) | | | |
| Carne de res fresca | 2 - 3 días | 6 - 9 días | N/A |
| Pescado fresco | 1 - 3 días | 4 - 6 días | N/A |
| Zanahoria procesada | 2 - 4 días | 5 - 7 días | N/A |
| Remolacha procesada | 2 - 4 días | 5 - 7 días | N/A |
| Cebolla procesada | 1 - 2 días | 5 - 8 días | 8 - 12 días |
| Patata procesada | 1 - 2 días | 4 - 6 días | 4 - 8 días |
| Pastas frescas | 2 - 3 días | 15 - 30 días | 20 - 45 días |
| Pastas precocidas | 2 - 5 días | 10 - 15 días | 15 - 20 días |
| Congelados (-18 °C a -20 °C) | | | |
| Carne bovina | 120 días | 480 días | N/A |
| Pescado | 90 | 360 | N/A |
| Frutas y verduras | 300 | 720 | N/A |



ESPECIFICACIONES 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 |
|--|---------------------------|--|--|--|
| Duración del ciclo (s) | 15-45 segundos | | | |
| Cantidad de barra de soldadura | 1 | 2 | | |
| Número de filamentos/resistencia | 2 | | | |
| Longitud de las barras de soldadura (mm) | 280 mm | 420 mm | 520 mm | 610 mm |
| Distancia entre las barras de sellado (mm) | 290 mm | 310 mm | | 365 mm |
| Dimensiones externas L x An x Al (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 |
| Dimensiones internas L x An x Al (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 |
| Voltaje (V) | 220 V | | | |
| Potencia (kW) | 0,55 kW | | | |
| Capacidad de la bomba de vacío (m³/h) | 20 m³/h | | | |
| Vacío final | 99,8 % a 2 mbar | | | |
| Inyección de gas (opcional) | Sí* | | | |
| Material de la estructura | Acero inoxidable AISI 304 | | | |
| Material de la tapa | Acrílico | | | |
| Material de la barra | Cromo/Níquel | | | |

NOTAS:

- Todos los modelos con terminación **"AM"**, tienen una opción de atmósfera modificada;
- La temperatura de la barra de soldadura varía de 200 °C a 300 °C, dependiendo del espesor del embalaje;
- A excepción de los modelos 28B y 28B AM, las barras de sellado pueden estar ubicadas en el lateral o en la parte delantera y trasera.



MODELO DE BOMBA

| MODELO DE SELLADORA | MODELO DE 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 DE BRASIL

Estamos ubicados en São Bernardo do Campo (SP), contamos con 24 sucursales y cientos de representantes en todo el país, buscando construir relaciones a largo plazo basadas en la ética profesional. Estamos comprometidos con el éxito de cada uno de nuestros clientes, pues creemos que su crecimiento también será el nuestro. Invertimos continuamente en investigación, desarrollo, diseño, fabricación, servicio, soporte técnico y servicios para satisfacer las más variadas necesidades de pesaje de cada uno de nuestros clientes.



MERCADOS OPERATIVOS

- Pesaje de carreteras estático y dinámico;
- Pesaje ferroviario estático y dinámico;
- Gestión de recepción y envíos;
- Automatización industrial;
- Pesaje de tanques y silos;
- Pesaje en flujo;
- Embolsado y carga;

- Pesaje y manejo de animales;
- Pesaje en el suelo y en banco;
- Verificación y conteo;
- Pesaje de laboratorio;
- Automatización comercial;
- Servicios de instalación, mantenimiento y actualización.

ASISTENCIA TÉCNICA DONDE QUIERA QUE ESTÉS

SERVICIOS

Toledo do Brasil ejecuta servicios de instalación, calibración, mantenimiento preventivo y correctiva y actualización tecnológica en las más variadas balanzas, con el máximo de calidad en el menor tiempo posible, reduciendo los períodos de parada y optimizando el proceso operativo de sus clientes.

COBERTURA

Los servicios son realizados por aproximadamente 400 técnicos en sistemas de pesaje que trabajan en todas las regiones del país. Cerca de 30.000 artículos disponibles en existencias viabilizan la atención inmediata, minimizando el tiempo de ejecución de los servicios de mantenimiento y actualización.

Toledo do Brasil cuenta con más de 500 Talleres Técnicos Autorizados acreditados y constantemente entrenados, aptos para realizar servicios en balanzas del mercado minorista.

MANTENIMIENTO Y CONFORMIDAD

Para asegurar la calidad de los procesos de pesaje, Toledo do Brasil realiza mantenimientos y controles periódicos en los equipos de los clientes.

Los programas de mantenimiento y conformidad permiten que los clientes de varios segmentos atiendan a los requisitos de la legislación metrológica, así como de las normas ISO 9001, ISO/IEC 17025, IATF 16949, Buenas Prácticas de Fabricación, Buenas Prácticas de laboratorio, entre otras, en lo que se refiere al mantenimiento y a la

calibración de equipos.

El Sistema de Gestión Integrado de Toledo do Brasil atiende a las normas NBR ISO 9001 (Gestión de la Calidad), NBR ISO/IEC 17025 (Gestión de la Calidad para Laboratorios de Calibración), ISO 14001 (Gestión Ambiental) y ISO 45001 (Gestión de Salud y Seguridad Ocupacional).

CALIBRACIÓN

Los Laboratorios de Calibración de Toledo do Brasil (matriz Sao Bernardo do Campo - SP y filial Lauro de Freitas - BA) son acreditados por la Coordinación General de Acreditación (Inmetro), están integrados a la Red Brasileña de Calibración-RBC y atienden a la norma NBR ISO/IEC 17025.

VENTAS Y ASISTENCIA TÉCNICA

Para dudas y comentarios, favor llamar al equipo de Marketing y Ventas Exportación:
exp@toledobrasil.com o en el número +55 11 4356-9442.



**PRIX es calidad.
PRIX es Toledo do Brasil.**

Toledo do Brasil
Indústria de Balanças Ltda.

