

## **A03 (plástico)**

### **Pg. de produto:**

#### **Título de banner carrossel:**

Envase rápido e prático para pastosos

#### **Título de banners carrossel:**

1. Controle a quantidade a ser envasada
2. Fácil operação e manutenção simples
3. Não utiliza energia elétrica nem pneumática
4. Estrutura resistente à corrosão e ao desgaste

#### **Segmentos:**

Alimentícios | Cosméticos | Químicos

#### **Por que é a escolha certa?**

A Envasadora Manual A-03D, utiliza um sistema de pistão para o envase preciso de 5 a 50 mililitros de produtos pastosos. Ideal para quem deseja profissionalizar a produção utilizando um equipamento que auxilie na produtividade e precisão da operação.

#### **Funcionamento:**

A Envasadora Manual A-03D é de simples operação, basta utilizar o regulador de volume para controlar a quantidade de produto dispensado, puxar a alavanca e o envase será feito com precisão e praticidade. Para envasar em embalagens maiores do que 50ml, basta acionar a alavanca mais de uma vez, regulando metade do envase para cada acionamento.

#### **Estrutura:**

Sua estrutura robusta e resistente garante resistência ao desgaste e a corrosão, fazendo da máquina de envasar A-03D um equipamento durável e de excelente custo-benefício.

#### **Produtos e segmentos atendidos**

Este equipamento é ideal para o envase de produtos pastosos como óleos, produtos de limpeza, cosméticos, molhos etc. Dessa maneira, pode atender pequenas indústrias alimentícias, farmacêuticas, cosméticas, de produtos de limpeza que desejam elevar sua produção. É indicada para envasar embalagens de gelinhos/geladinhos gourmet, shampoos, condicionadores, condimentos, azeite e óleos lubrificantes.

**Vídeo:**

[Envazadora Manual A-03 | A Envasadora mais prática do Brasil](#)

**Título de impacto p/ banners estático:**

Facilite o seu dia a dia de produção

**4 títulos/subtítulos de benefícios (ao lado de desenho técnico)**

Envase preciso e regulável	Ajuste simples entre 5 e 50 ml
Estrutura Robusta	Fabricada em material resistente à corrosão e desgaste
Operação simplificada	Acione a alavanca para envase rápido e prático
Fácil limpeza	Funil e conjunto de envase desmontáveis para limpeza completa.

**Especificações técnicas (conferir manual)**

- Taxa de enchimento: 5-50 ml
- Diâmetros dos bicos de envase: 4 mm e 8 mm
- Capacidade do funil: 9 L
- Tamanho da máquina: C 280 x L 280 x A 650 mm
- Peso da máquina: 13 Kg

**Perguntas frequentes**

1. Minha embalagem tem mais do que 50 ml, ela atende?

Sim! Basta acionar mais de uma vez a alavanca configurando o equipamento para envasar metade do produto em cada acionamento. Exemplo: um produto de 100ml, basta fazer dois envases de 50ml. Um produto de 120m, envasar três vezes 40ml.

2. Para quais tipos de produtos a envasadora manual pode ser utilizada?

Ela é ideal para líquidos e pastosos, como molhos, azeites, shampoos, cosméticos, produtos de limpeza e semelhantes.

**3. Como é feita a limpeza do equipamento?**

Todas as partes em contato com o produto podem ser desmontadas, para facilitar a limpeza da envasadora. Na parte externa, basta um pano úmido e sem fiapos com álcool.

**4. Quais são as vantagens em relação ao envase totalmente manual (sem máquina)?**

Além de acelerar o processo, ela garante padronização, evita falhas, reduz desperdícios e transmite mais profissionalismo ao produto final.

**5. Para quem a envasadora manual é indicada?**

Para pequenos produtores que querem dar um próximo passo na produção e profissionalizar o processo.

**6. Pode envasar produtos com pedaços?**

Não, a menos que os pedaços estejam muito bem triturados. O ideal é que não ultrapassem o tamanho e espessura de grãos de açúcar cristal.

**Banner**

**IMG1:**

Envase rápido e prático para pastosos

Padronize sua produção

**IMG2:**

**Card 1:**

Padronize sua produção

Com o regulador de envase, é possível padronizar a quantidade envasada a cada acionamento. Eliminando desperdícios de produtos não padronizados.

**Card 2:**

+ praticidade

Praticidade para o dia a dia de produção

**Card 3:**

Leve e compacta  
Pode ser operada em qualquer bancada

**Card 4:**

Economia de energia  
Não utiliza energia elétrica nem pneumática

**Card 5:**

Resistente  
Estrutura resistente a corrosão e ao desgaste

**Bloco de texto:**

A Envasadora Manual A-03D, utiliza um sistema de pistão para o envase preciso de 5 a 50 mililitros de produtos pastosos. Ideal para quem deseja profissionalizar a produção utilizando um equipamento que auxilie na produtividade e precisão da operação.

**Visão de mercado:**

Indicada para pequenas indústrias, a envasadora atende segmentos alimentício, farmacêutico, cosmético e de limpeza, ideal para produtos como geladinhos gourmet, shampoos, condimentos, azeites e óleos lubrificantes.

**Principais setores:**

Alimentícios | Cosméticos | Químicos

**Especificações técnicas (conferir manual)**

- Taxa de enchimento: 5-50 ml
- Diâmetros dos bicos de envase: 4 mm e 8 mm
- Capacidade do funil: 9 L
- Tamanho da máquina: C 280 x L 280 x A 650 mm
- Peso da máquina: 13 Kg

**Perguntas frequentes**

7. Minha embalagem tem mais do que 50 ml, ela atende?

Sim! Basta acionar mais de uma vez a alavanca configurando o equipamento para envasar metade do produto em cada acionamento. Exemplo: um produto de 100ml, basta fazer dois envases de 50ml. Um produto de 120m, envasar três vezes 40ml.

8. Como é feita a limpeza do equipamento?

Todas as partes em contato com o produto podem ser desmontadas, para facilitar a limpeza da envasadora. Na parte externa, basta um pano úmido e sem fiapos com álcool.

9. Quais são as vantagens em relação ao envase totalmente manual (sem máquina)?

Além de acelerar o processo, ela garante padronização, evita falhas, reduz desperdícios e transmite mais profissionalismo ao produto final.

10. Para quem a envasadora manual é indicada?

Para pequenos produtores que querem dar um próximo passo na produção e profissionalizar o processo.

11. Posso envasar produtos com pedaços?

Não, a menos que os pedaços estejam muito bem triturados. O ideal é que não ultrapassem o tamanho e espessura de grãos de açúcar cristal.

### Manutenções preventivas:

#### Diário:

Limpeza externa e interna do equipamento, verificar resistências, verificar o teflon

#### Posso realizar manutenções corretivas na máquina por conta própria?

É de suma importância que a manutenção corretiva da máquina seja seguida por um profissional da área de manutenção para evitar possíveis danos à máquina ou ao proprietário.

