

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:

[Envasadora 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 120ml, 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 120ml, 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.

VTEX

(já publicado n site)

