

VAC POWER

MÁQUINAS A VÁCUO

*Garantia e segurança
aos seus produtos*



WWW.VACPOWER.COM.BR

VACPOWER 42



A seladora **VACPOWER 42/42BL** é uma máquina de câmara de mesa para embalagem a vácuo, a versão 42 tem como opção uma barra ou duas barras de selagem e a 42BL é com duas barras laterais ambas com 420mm de comprimento com solda dupla (duas resistências de selagem).

Modelo de mesa com 480mm de comprimento e o acionamento da barra de selagem feito por um Sistema de Cilindro, sem fiações aparente, facilita a limpeza e manutenção (você pode retirar e recolocar a barra de selagem facilmente), diferente de muitos equipamentos existentes no mercado que possuem sistema de membrana. Equipamento construído com Aço Inox, o que evita a oxidação, a **VACPOWER 42/42BL** atende aos rigorosos requisitos de higiene e durabilidade. Possui tampa de acrílico que possibilita melhor visualização do processo e uma bomba a vácuo Busch de 20 m³/h.

O processo é semi-automático (apenas a colocação e retirada do produto da câmara é manual), tem baixo consumo de energia e duração que varia de 15 a 45 segundos por ciclo, conforme o produto a ser embalado, mantendo uma ótima produtividade e relação custo x benefício.

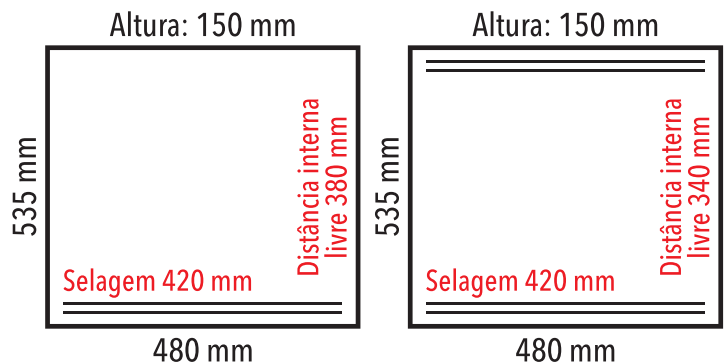
Este equipamento possui 1 ano de garantia e a segurança de uma assistência técnica qualificada e estruturada pela própria **VACPOWER**.

APLICAÇÕES: Ideal para embalar queijos, espetinhos, carnes, porções, legumes, embutidos, peixes, doces, massas, alimentos frescos, produtos congelados entre outros.

Destaques:

- ✓ Bomba a Vácuo Busch: 20 m³/h
- ✓ Voltagem: 220v (monofásico)
- ✓ Compacta
- ✓ Rápida
- ✓ Econômica
- ✓ Fácil limpeza

*Opcional: Painel Digital

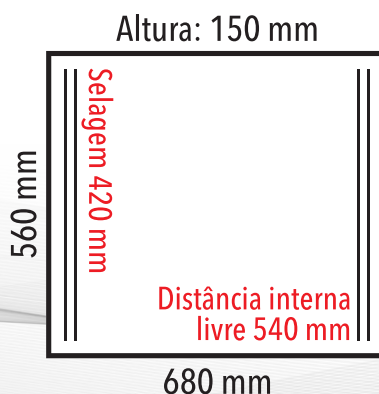


VACPOWER 42 BL

Destaques:

- ✓ Bomba a Vácuo Busch: 20 m³/h
- ✓ Voltagem: 220v (monofásico)
- ✓ Compacta
- ✓ Rápida
- ✓ Econômica
- ✓ Fácil limpeza

*Opcional: Painel Digital



VACPOWER 62



A seladora **VACPOWER 62/62PLUS** é uma máquina de câmara de mesa para embalagem a vácuo com a opção de uma barra ou duas barras de selagem de 620mm de comprimento com solda dupla (duas resistências de selagem).

Modelo de mesa com 680mm de comprimento e o acionamento da barra de selagem feito por um Sistema de Cilindro, sem fiações aparente, facilitam a limpeza e manutenção (você pode retirar e recolocar a barra de selagem facilmente), diferente de muitos equipamentos existentes no mercado que possuem sistema de membrana. Equipamento construído com Aço Inox, o que evita a oxidação, a **VACPOWER 62/62PLUS** atende aos rigorosos requisitos de higiene e durabilidade. Possui tampa de acrílico que possibilita melhor visualização do processo e uma bomba a vácuo Busch de 20 m³/h (62) - 25 m³/h (62 PLUS).

O processo é semi-automático (apenas a colocação e retirada do produto da câmara é manual), tem baixo consumo de energia e duração que varia de 15 a 45 segundos por ciclo, conforme o produto a ser embalado, mantendo uma ótima produtividade e relação custo x benefício.

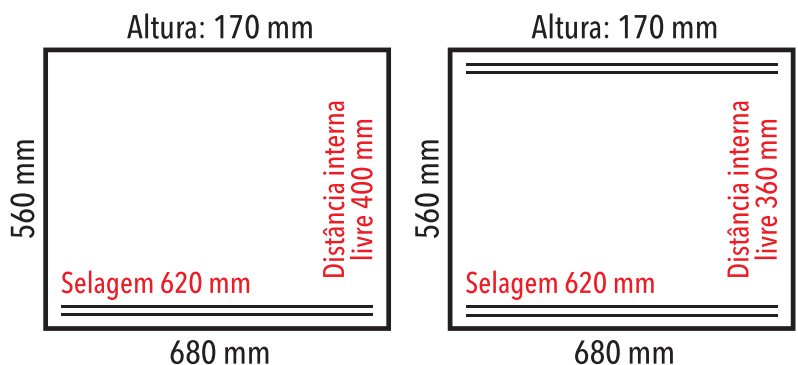
Este equipamento possui 1 ano de garantia e a segurança de uma assistência técnica qualificada e estruturada pela própria **VACPOWER**.

APLICAÇÕES: Ideal para embalar queijos, espetinhos, carnes, porções, legumes, embutidos, peixes, doces, massas, alimentos frescos, produtos congelados entre outros.

Destaques:

- ✓ Bomba a Vácuo Busch: 20 m³/h
- ✓ Voltagem: 220v (monofásico)
- ✓ Compacta
- ✓ Rápida
- ✓ Econômica
- ✓ Fácil limpeza

*Opcional: Painel Digital



VACPOWER PLUS 62

Destaques:

- ✓ Bomba a Vácuo Busch: 25 m³/h
- ✓ Voltagem: 220v (monofásico)
- ✓ Compacta
- ✓ Rápida
- ✓ Econômica
- ✓ Fácil limpeza

*Opcional: Painel Digital





VACPOWER

VERTICAL

A seladora **VACPOWER VERTICAL** plataforma para embalagem a vácuo com Barra de selagem de 500mm, modelo de mesa com 700mm de comprimento. A área útil da máquina possui 340mm de altura da barra até a base.

Construída com Aço Inox, o que evita a oxidação, a **VACPOWER VERTICAL** atende aos rigorosos requisitos de higiene e durabilidade. Possui tampa de acrílico que possibilita melhor visualização do processo e uma bomba a vácuo Busch de 20 m³/h.

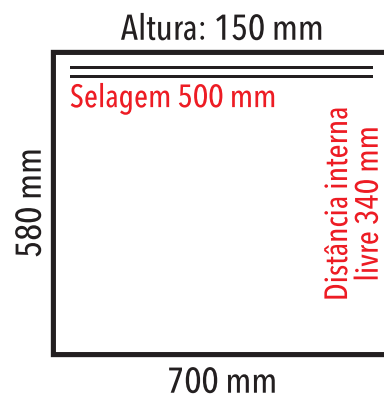
O processo é semi-automático (apenas a colocação e retirada do produto da câmara é manual), tem baixo consumo de energia e duração que varia de 15 a 45 segundos por ciclo, conforme o produto a ser embalado, mantendo uma ótima produtividade e relação custo x benefício.

Este equipamento possui 1 ano de garantia e a segurança de uma assistência técnica qualificada e estruturada pela própria **VACPOWER**.

APLICAÇÕES: Ideal para embalar café, temperos entre outros.

Destaques:

- ✓ Bomba a Vácuo Busch: 20 m³/h
- ✓ Voltagem: 220v (monofásico)
- ✓ Compacta
- ✓ Rápida
- ✓ Econômica
- ✓ Fácil limpeza



VACPOWER

62 DUPLA



**Maior produtividade
e capacidade para
produção seriada:**

**indicado para indústrias
frigoríficas, laticínios,
casas de carnes, etc**

A seladora **VACPOWER 62DUPLA** é um equipamento desenvolvido para fazer a selagem automática de produtos a vácuo. Para melhor atender os mais variados tipos de produtos a seladora de dupla câmara possui 4 barras de selagem de 610mm em cada câmara, propiciando um aumento de produção, que dependendo do tamanho da embalagem, possibilita o uso de múltiplas embalagens no mesmo processo de selagem, em uma mesma barra é possível colocar mais de uma embalagem, podendo alcançar até 480 embalagens por hora. A utilização das duas câmaras torna o processo contínuo, pois não há perda de tempo durante a operação. Enquanto o fechamento é realizado em uma câmara, o operador realiza a manipulação na outra, otimizando o tempo. A máquina seladora de câmara dupla da **VACPOWER** é uma máquina de baixa manutenção e alta durabilidade

Modelo com área útil entre barras de 640mm. Cada barra de selagem possui solda dupla. Equipamento construído com Aço Inox, o que evita a oxidação, a **VACPOWER 62DUPLA** atende aos rigorosos requisitos de higiene e durabilidade. Bomba a vácuo Busch de 120 m³/h e o processo semiautomático (apenas a colocação e retirada do produto da câmara é manual), possibilitam um ciclo médio de 15 a 30 segundos, mantendo uma ótima produtividade e relação custo x benefício.

A seladora dupla câmara da **VACPOWER** foi pensada para atender a demanda de indústrias que necessitam de produtividade em série de produtos embalados à vácuo, apesar de robusta é de fácil locomoção dentro de uma linha de produção, sua instalação é simples, podendo ser utilizada em vários setores da empresa.

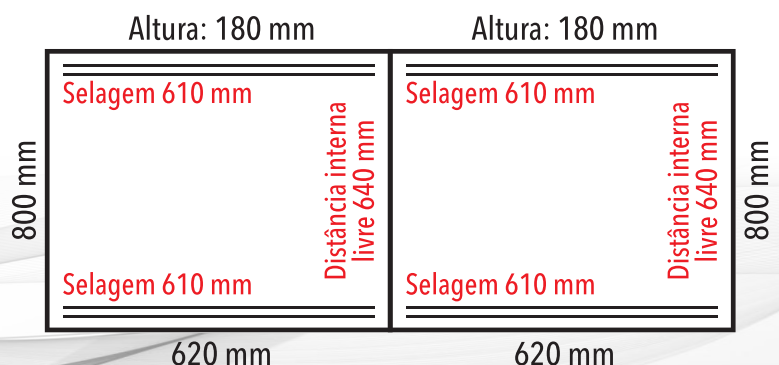
Este equipamento possui 1 ano de garantia e a segurança de uma assistência técnica qualificada e estruturada pela própria **VACPOWER**.

APLICAÇÕES: Ideal para embalar queijos, espetinhos, carnes, porções, legumes, embutidos, peixes, doces, massas, alimentos frescos, produtos congelados entre outros.

Destaques:

- ✔ Bomba a Vácuo Busch: 120 m³/h
- ✔ Voltagem: 220v (monofásico)
- ✔ Compacta
- ✔ Rápida
- ✔ Econômica
- ✔ Fácil limpeza
- ✔ Sistema de rodízio que facilita o deslocamento do equipamento

***Opcional: Painel Digital**



VACPOWER

TERMODATADOR

*Display digital,
maior controle e precisão*



A **VACPOWER TERMODATADOR** é o equipamento ideal para datar produtos com agilidade e facilidade. Composto por um Porta dígitos com espaço para 3 linhas de impressão e até 15 dígitos por linha, pode ser utilizado para datar informações em rótulos, papéis e embalagens em geral, com muita eficiência.

Sua impressão é nítida e inviolável, pois é feita por termo transferência, podendo ser exposta a ambientes de baixa ou alta temperatura, ser exposto em câmaras frias ou ambientes úmidos. Apresenta fácil secagem e sem a possibilidade de a embalagem datada se aderir em algum outro objeto ou local indesejado.

Este equipamento possui 1 ano de garantia e a segurança de uma assistência técnica qualificada e estruturada pela própria **VACPOWER**.

Destaques:

- ✔ Sistema: Elétrico
- ✔ Voltagem: 220v (monofásico)
- ✔ Impressão: Hot Stamping
- ✔ Controle de Temperatura
- ✔ Controle de Prensa
- ✔ Pedal contínuo
- ✔ Capacidade de até 2.500 impressões/hora



Garantia e segurança aos seus produtos

Embalar a vácuo é a melhor solução para seu negócio.

Tanto para produtos que serão vendidos diretamente ao cliente, quanto para produtos que serão utilizados dentro do seu estabelecimento. Com a selagem a vácuo, os produtos são acondicionados dentro de sacos plásticos, onde por um processo de retirada total do ar do seu interior, evitam o crescimento de microorganismos como fungos, bactérias e micróbios. Isto faz com que a deterioração dos alimentos seja desacelerada, e também impede o aumento da oxidação e das ações enzimáticas naturais.

As aplicações para produtos embalados à vácuo, são inúmeras, podendo ser utilizadas em diversos segmentos da indústria e comércio, embalando produtos como carnes, salgados, peixes, legumes, cereais, espetinhos, linguiças, pizzas, palmitos, frios fatiados, aves, massas, queijos, comidas congeladas, cogumelos, hortifrúti, e muitos outros produtos.

Embalar a vácuo, melhora a apresentação e aparência dos produtos, facilita a exposição em sua área de vendas, reduz o espaço ocupado na armazenagem, elimina o risco de contaminação por manuseio, dentre outros benefícios que este tipo de embalagem pode oferecer.



Queijos inteiros
ou fracionados.



Carnes, aves, linguiças,
temperados, espetinhos,
frutos do mar, peixes.



Porções, batatas,
legumes,
alimentos prontos.



Doces, pães, fatiados,
congelados, salgados
e embutidos.



Frutas, alimentos
frescos, grãos,
massas e especiarias.

Garantia e Qualidade

Nossos produtos passam por rigorosos testes de qualidade e que contam com a garantia e experiência técnica prática, apresentando soluções adequadas às necessidades de nossos clientes. Nossa equipe é experiente, atualizada e engajada, pronta para atendê-lo. Temos como visão ser referência de qualidade no mercado, sendo reconhecida pelos clientes. Apresentamos como valores a transparência, o comprometimento, o respeito, a excelência dos serviços e a valorização dos clientes, com responsabilidade social e sustentabilidade.

Ofereça qualidade e segurança ao embalar os seus produtos.



Desde 2005 a VAC POWER, pioneira em Piumhi no segmento de embalagens e máquinas a vácuo, vem garantindo a melhor opção no quesito durabilidade e proteção ao seu produto alimentício.



@vacpower



atendimento@vacpower.com.br



(37) 3412-2892 | (37) 99140-1719 | (37) 99112-7937



Rua Vilela Tristão de Rezende, 11 - Novo Tempo - Piumhi - MG