



Automação Comercial

Soluções completas e inteligentes do pequeno ao grande varejo

balmak

A BALMAK é o fabricante nacional premium que oferece o mais confiável e diversificado portfólio de produtos para a automação comercial.

Inovação tecnológica, design incrível, instalação rápida, fácil operação, baixo custo de manutenção e um preço inicial justo são os fatores que têm levado muitos clientes a escolherem as soluções da BALMAK para os seus negócios.

As muitas soluções oferecidas pela BALMAK atendem todos os perfis de clientes, desde mercadinhos de bairro até grandes lojas de varejo ou atacado. Nossa tecnologia proporciona velocidade e confiança na relação com o consumidor, com facilidade de operação para operador, e garantia de funcionamento estável para o estabelecimento.

Levamos a era da digitalização a sério, entendendo que os modelos de negócios e canais de venda estão mudando. Desfrute da experiência superior em produtos e serviços que a BALMAK pode oferecer.



Todos os produtos deste catálogo são homologados e possuem portaria de aprovação de modelo, em acordo com o mais atual RTM (Regulamento Técnico Metrológico) do INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial)



Todos os modelos EDGE e ÓRION de balança computadorada de preços com impressor integrado, presentes neste catálogo, atendem a resolução RDC 429/2020 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) sobre rotulagem nutricional.





Presente nas suas
melhores escolhas!

EDGE

Bem-vindo à novíssima EDGE, a balança para automação comercial que entrega tudo que o pequeno varejo precisa, e que vai além do que você esperava.

A EDGE é a mais nova e avançada tecnologia em balanças computadorizadas com impressor integrado para automação comercial do mercado, ultrapassando os limites das expectativas, e entregando o melhor custo-benefício para o usuário.

É o produto ideal para pesagem e rotulagem na venda direta e/ou na pré-embalagem de itens comercializados por peso ou quantidade, em estabelecimentos dos segmentos varejista, principalmente aqueles de pequeno e médio porte como lojas de conveniência, padarias, açougues, sorveterias, hortifrutis, restaurantes e mercados.

A EDGE é o resultado da demanda constante do consumidor brasileiro, que precisa de um produto de alta performance, com design moderno, fácil de usar, e que apresente preço acessível para adequar-se à realidade nacional.

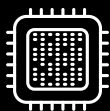
A EDGE não é só mais uma balança, ela é a solução definitiva que rompeu com a fronteira tecnológica existente no Brasil.

LANÇAMENTO
BALMAK





Super capacidade
de 33kg



Super memória
para 10.000 itens



Display TFT
colorido 1,5"



Carga rápida de dados
por pen drive



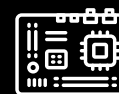
Maior área de pesagem
do mercado (prato
com 262P x 383L mm, e
grade de apoio)



Maior número de teclas
de atalho disponíveis (352
em 4 páginas de teclado)



Alta velocidade de
impressão (100mm/seg)



Maior vida útil da
cabeça térmica (150km)

CADASTRO DE ITENS

A EDGE foi pensada para atender clientes de pequeno e médio porte, e por isso, ela oferece uma memória para até 10.000 itens com sistema flexível para carga de dados, facilitando o processo de cadastro.




O cadastro de itens pode ser local (direto no teclado da balança), via rede ou USB com o uso do software de gestão EDGE. Para carga rápida de dados via USB, um pen drive deve ser usado, e após baixado no pen drive o pacote de atualização que foi gerado no software de gestão EDGE, o pen drive deve ser plugado na balança para transferência da carga.

Assim, a EDGE pode ser utilizada de forma autônoma (stand alone) em estabelecimentos comerciais de pequeno porte, dispensando o uso de microcomputador ou também utilizada para operação via rede em estabelecimentos que comercializam uma maior quantidade de itens, como por exemplo supermercados.



COMUNICAÇÃO

A EDGE possui a comunicação em rede, onde ela recebe os dados dos produtos, imagens de display, configurações e informações da loja.

Cabo		Padrão Ethernet TCP/IP Utiliza a mesma infra-estrutura e rede já existentes no estabelecimento, economizando custos na instalação.
Sem fio		Padrão Wi-Fi (802.11) Sistema mais prático e indicado para estabelecimentos que buscam maior mobilidade de uso, segurança e velocidade de rede, e claro melhor estética no local de uso da balança (uma vez que são eliminados cabos e conduítes).
USB		Carga rápida de dados com Pen Drive Diferencial! Com a porta USB, a balança pode receber a mesma carga de dados que receberia por Ethernet ou Wi-Fi, usando apenas um pen drive.



IMPRESSOR E ETIQUETAS

O impressor da EDGE é extremamente robusto, confiável e flexível. A cabeça térmica tem vida útil de 150km.

Características:

- ◀ Criação de layouts de etiqueta: a EDGE oferece 16 formatos fixos (conforme demanda do mercado brasileiro) e mais 83 disponíveis 100% personalizáveis para desenho livre do usuário (utilizando o software de gestão EDGE), totalizando 99 modelos de etiquetas para impressão.
- ◀ Tamanhos de etiquetas aceitos: totalmente flexível, desde 30x30mm até 60x130mm – podendo as etiquetas ser impressas em formatos e dimensões pequenas, para necessidades de impressão simples e econômicas, até as mais complexas para impressão de informações completas, com a presença de ingredientes, informações de consumo, fornecedor, tabela nutricional (imagens “ALTO EM” conforme RDC 429 da ANVISA), e outras demandas da rotulagem de produto. Por isso, a EDGE pode ser utilizada tanto na venda direta quanto na pré-embalagem.
- ◀ Modo automático de impressão: As etiquetas podem ser impressas automaticamente a partir da estabilização do peso.
- ◀ Cadastro do EAN-13 para fornecedor: a EDGE permite a geração de etiquetas de acordo com o padrão EAN-13 (GS-1). Informações requeridas para rotulagem, além de identificação do país, do produto, da empresa fabricante e da transação podem ser impressas. A codificação pode corresponder ao código interno ou de fornecedores. Dica: pequenos produtores podem realizar previamente a embalagem de produtos, pesados ou quantificados, e entregar diretamente no ponto de venda do varejo com o seu EAN-13 ou do seu cliente.



Confira a seguir, alguns formatos de etiquetas ilustrativos:

Destaque para a flexibilidade de possibilidades de montagem com diferentes posicionamentos das informações, além da perfeita qualidade de impressão com fontes arredondadas e que oferecem boa sensação de leitura.




40x40mm

NOME PRODUTO	
PESO: 1,080kg	
R\$/kg: 33,99	
TARA: 0,000kg	
TOTAL	R\$ 25,33
Data: 15/04/2024 D. Val: 23/04/2024	

NOME PRODUTO	
PESO: 1,080kg	
R\$/kg: 33,99	
TARA: 0,000kg	
TOTAL R\$ 25,33	
Data: 15/04/2024 D. Val: 23/04/2024	
	

NOME PRODUTO	
PESO: 0,603kg	TARA: 0,000kg
R\$/kg: 33,99	
TOTAL R\$ 20,50	
Data: 15/04/2024 D. Val: 23/04/2024	
	
Hora: 10:05	
Texto 1 Texto 2 Texto 3	

40x30mm

NOME PRODUTO	
PESO: 1,080kg	TOTAL
R\$/kg: 33,99	
TARA: 0,000kg	R\$ 36,71
Data: 15/04/2024 D. Val: 23/04/2024	
	


30x30mm

NOME PRODUTO	
PESO: 1,080kg	TARA: 0,000kg
R\$/kg: 33,99	
TOTAL R\$ 36,71	
Data: 15/04/2024 D. Val: 23/04/2024	
	

60x60mm


NOME PRODUTO	
Data: 15/04/2024	TARA: 0,000kg
D. Val: 23/04/2024	PESO: 1,080kg
	R\$/kg: 44,56
TOTAL R\$ 48,12	
Hora: 10:05	
	
Texto 1 Texto 2 Texto 3 Texto 4 Texto 5 Texto 6 Texto 7 Texto 8	


60x40mm


NOME PRODUTO	
Data: 15/04/2024	TARA: 0,000kg
D. Val: 23/04/2024	PESO: 1,080kg
	R\$/kg: 44,56
TOTAL R\$ 48,12	
Hora: 10:05	
	

40x55mm

NOME PRODUTO	
PESO: 1,080kg	
R\$/kg: 33,99	
TARA: 0,000kg	
TOTAL R\$ 25,33	
Data: 15/04/2024 D. Val: 23/04/2024	
	
Hora: 10:05	
Texto 1 Texto 2 Texto 3 Texto 4	

NOME PRODUTO	
Data: 15/04/2024	TARA: 0,000kg
D. Val: 23/04/2024	PESO: 1,080kg
	R\$/kg: 44,56
TOTAL R\$ 48,12	
Hora: 10:05	
	
Texto 1 Texto 2 Texto	

NOME PRODUTO	
Data: 15/04/2024	TARA: 0,000kg
D. Val: 23/04/2024	PESO: 1,080kg
	R\$/kg: 44,56
TOTAL R\$ 48,12	
Hora: 10:05	
	
Texto 1 Texto 2	

NOME PRODUTO	
	
TARA: 0,000kg PESO: 1,080kg R\$/kg: 44,56 Data: 15/04/2024 D. Val: 23/04/2024	
TOTAL R\$ 48,12	

40x60mm

NOME PRODUTO

PESO: 1,080kg

R\$/kg: 33,99

TARA: 0,000kg

TOTAL R\$ 25,33

Data: 15/04/2024

D. Val: 23/04/2024

Hora:
10:05

2|007730|010123|

Texto 1
Texto 2
Texto 3

60x50mm

NOME PRODUTO

Data: 15/04/2024

D. Val: 23/04/2024

TARA: 0,000kg

PESO: 1,080kg

R\$/kg: 44,56

**TOTAL
R\$ 48,12**

Hora: 10:05



2|007730|010123|

Texto 1
Texto 2
Texto 3
Texto 4

55x30mm

NOME PRODUTO

PESO: 1,080kg TARA: 0,000kg
R\$/kg: 33,99**TOTAL R\$ 36,71**Lote: 000966
Hora: 21:33
Data: 15/04/2024
D. Val: 23/04/2024

2|007730|010123|

60x90mm

BOLO ABACAXI KG

Data: 15/04/2024

D. Val: 23/04/2024

TARA: 0,000kg

PESO: 1,080kg

R\$/kg: 18,90

**TOTAL
R\$ 20,41**

Hora: 10:05



2|007730|010123|

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 13 porções

Porção: 80g (1 fatia(s))

	100g	80g	%VD*
Valor energético (kcal)	117	94	4,7
Carboidratos totais (g)	1	0,8	0,3
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	15	12	24
Proteínas (g)	8,2	6,6	13
Gorduras Totais (g)	8,9	7,1	11
Gorduras Saturadas (g)	4,2	3,4	17
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	140	112	5,6

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção



60x110mm

BOLO FUBA KG

Data: 15/04/2024

D. Val: 23/04/2024

TARA: 0,000kg

PESO: 1,380kg

R\$/kg: 29,90

**TOTAL
R\$ 41,26**

Hora: 10:05



2|007730|010123|

Ingredientes: Fubá, farinha de trigo com fermento enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, óleo vegetal, fermentos químicos, amido de milho, piro fosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. **CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, TRITICALE, AMENDOIM, LEITE, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, NOZES E PECÃ.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 23 porções

Porção: 60g (1 fatia(s))

	100g	60g	%VD*
Valor energético (kcal)	437	262	13
Carboidratos totais (g)	49	29	9,7
Açúcares totais (g)	23	14	
Açúcares adicionados (g)	22	13	26
Proteínas (g)	6,3	4	8
Gorduras Totais (g)	24	14	22
Gorduras Saturadas (g)	15	9	45
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	1	1	4
Sódio (mg)	600	360	18

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção



SOFTWARE DE GESTÃO EDGE

O programa para PC consiste no administrador geral de redes e cadastros.

Funções:

- ◀ Cadastro de balanças (IP's)
- ◀ Cadastro de dados como itens (PLU), datas, vendedores (operadores)
- ◀ Cadastro de receitas, dados de fornecedores e tabelas nutricionais
- ◀ Inserção de imagens
- ◀ Definições de códigos e teclas rápidas de atalho para os itens cadastrados
- ◀ Recepção no servidor das vendas efetuadas pelas balanças com gestão através de relatórios fixos
- ◀ A carga pode ser por balança, podendo ser selecionada a informação que se quer atualizar na balança, conforme a seguir:

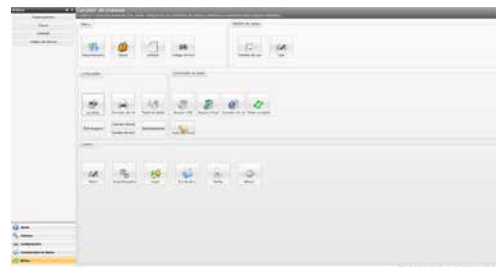
- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Tudo | <input type="checkbox"/> Formato impressão |
| <input type="checkbox"/> Especificação | <input type="checkbox"/> unidade |
| <input type="checkbox"/> String | <input type="checkbox"/> Código de barras |
| <input type="checkbox"/> Tecla atalho | <input type="checkbox"/> Vendedor |
| <input type="checkbox"/> Depto. | <input type="checkbox"/> Fonte |
| <input type="checkbox"/> Classe | <input type="checkbox"/> Bitmap <input type="checkbox"/> Imagem |
| <input type="checkbox"/> PLU | <input type="checkbox"/> Adicionar imagem |
| <input type="checkbox"/> VIP | |



COMUNICAÇÃO

Confira algumas telas do sistema:

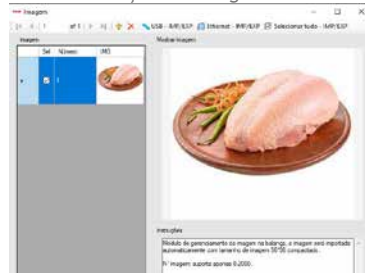
Tela principal



Tela de cadastro de produtos



Tela de inserção de imagens



Tela de edição de etiquetas



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

MODELO	EDGE	Construção do corpo	Plataforma: plástico ABS injetado de alta resistência combinado com alumínio injetado
Capacidade	6/15/33kg		Gabinete: plástico ABS injetado de alta resistência
Divisão (e=d)	2g de 0,000kg até 6,000kg 5g de 6,005kg até 15,000kg 10g de 15,010kg até 33,000kg	Prato de pesagem: aço inoxidável AISI-340, com base de plástico	
Carga mínima (20e)	40g	Dimensões da balança	570 mm (A) 400mm (L) 440 mm (P)
Tara máxima	-5,998 kg	Dimensões do prato de pesagem	383L mm (L) 262mm (P)
Display (visor)	TFT colorido de 1,5", para operador e consumidor	Formato disponível	Torre
Alimentação	Multi-voltagem! Permite a operação entre 100 e 240 VDC (50/60 Hz). Dispensa o uso de estabilizadores de tensão e chave manual de comutação de energia.	Peso da balança	6,5kg
Cabo de alimentação	Comprimento de 2m, conector tripolar	Peso de embarque da balança	8kg
Classe de exatidão	III	Temperatura de operação	-10°C a +40°C, com umidade máxima a 85% (sem condensação)
Consumo	34W a 82W (durante a impressão)	Garantia	1 ano contra quaisquer vícios de qualidade de materiais e/ou fabricação
Cabeça térmica	Cabeça térmica: 8 pontos por milímetro Velocidade de impressão: 100 milímetros por segundo		

ÓRION

A solução da BALMAK para o médio e grande varejo.

A ÓRION é uma tradição no portfólio da BALMAK, e a partir deste catálogo recebe em seu projeto uma solução a tempos solicitada pelos clientes: teclado mecânico, de teclas individuais tipo chave.

Por isso, as balanças a partir de agora passam a se chamar ORION 1 KEY e ORION 2 KEY.

Os produtos da linha foram turbinados! Tudo, para a satisfação máxima dos nossos clientes.

A ÓRION oferece dois modelos diferentes de balanças:



ÓRION 1 KEY

Capacidade 30kg com divisão de 2/5/10g, memória para até 4000 itens, Display LCD SUPERLUX retro iluminado e em alta definição. Disponível nos formatos PLANA e TORRE.



ÓRION 2 KEY

Capacidade 30kg com divisão de 2/5/10g, memória para até 5000 itens, Display GRÁFICO AZUL que pode mostrar logotipos e publicidade. Disponível nos formatos PLANA e TORRE.



DISPLAY



ÓRION 1 KEY

Apresenta display SUPERLUX, o maior display LCD da categoria, de três linhas retro iluminado na cor branca, em cristal líquido de alta definição, com dígitos na cor preta. É ideal para leitura mesmo em ambientes com condições desfavoráveis de iluminação natural.



ÓRION 2 KEY

Apresenta display GRÁFICO AZUL. Se trata de um display gráfico matricial retro iluminado de fundo azul e pontos brancos com definição de 240 x 64 pixels.

IMPRESSOR INTEGRADO

O impressor térmico de etiquetas oferecido na ÓRION é desenvolvido segundo as mais rigorosas normas de qualidade, e apresenta resultados diretos em eficiência. O resultado se dá em inúmeras vantagens:

- ◀ **Velocidade de impressão:** 100mm/s.
- ◀ **Acesso ao impressor é inteligente, externo e com tampa lateral**
- ◀ **Sistema prático:** com rebobinamento automático para o “liner”
- ◀ **Tecnologia que oferece praticidade:** ajuste automático do “opto” detector de papel, via teclado.

Glaciados

Atendendo a Norma Técnica N° 19/2009 do Ministério da Justiça, a ÓRION permite o cadastramento para informação na etiqueta da quantidade de glaciamento (camada de gelo usada na conservação de alimentos) e peso líquido, descontando o peso do gelo e apresentando a quantidade exata de mercadoria (peixe, camarão, etc) que está dentro da embalagem.



Etiquetas

A ÓRION permite que numa rede com diversas balanças dentro de uma mesma loja, sejam utilizados diferentes formatos de etiquetas.

- ◀ Oferece até 30 opções de modelos de etiqueta para impressão, sendo:
 - ◀ 20 com formatos fixos e inalteráveis - cuidadosamente preparados para serem oferecidos de acordo com a maior presença de formatos atualmente demandada pelo mercado
 - ◀ 10 com formatos programáveis – podendo ser editados no DFS/DLD, e enviados à(s) balança(s) via rede
- ◀ Tamanho de etiqueta aceito: totalmente flexível, desde 30x30mm até 60x120mm.
- ◀ Venda direta e pré-embalagem na mesma balança.
- ◀ Modo automático de impressão: as etiquetas podem ser impressas automaticamente a partir da estabilização do peso.
- ◀ Recurso gráfico exclusivo: Através do aplicativo DFS/DLD que é gratuito, poderão ser editados infinitos formatos de etiqueta, que após serem enviados à(s) balança(s), permitirão a impressão de etiquetas com imagens associadas aos itens cadastrados, e ainda, logotipo SISP, CIF, da marca do estabelecimento, etc.
- ◀ Cadastro de código de barras
 - EAN-13 para ÓRION 1 KEY**
 - EAN-13 e Code 128 para ÓRION 2 KEY**

A partir da gestão do DFS (Dynamic Friendly Software), a ÓRION permite a geração e impressão de etiquetas em dois padrões de códigos de barras: EAN-13 (GS1 Databar Expanded) ou Code 128. Com o Code 128 é possível imprimir a data de validade no código de barras do produto, evitando que exista comercialização de itens com prazo de validade vencido. Se programado no software de caixa, o operador de checkout poderá receber aviso imediatamente. Além da administração da data de validade já expirada, o Code 128 também permite a rastreabilidade de data de validade a ser atingida, conduzindo a gestão de loja a ações como retirada do produto da gôndola ou promoções.

Informações requeridas para rotulagem, além de identificação do país, do produto, da empresa fabricante e da transação podem ser impressas. A codificação pode corresponder ao código interno ou de fornecedores.



Code 128



EAN-13 (GS1 Databar Expanded)

Confira alguns formatos de etiquetas ilustrativos:

Destaque para a flexibilidade de possibilidades de montagem com diferentes posicionamentos das informações, além da perfeita qualidade de impressão com fontes arredondadas e que oferecem boa sensação de leitura.

40x40mm

PÃO CASEIRO

DATA: 16/04/2018
DATA VAL.: 30/04/2018
TARA 0,010 (T)
PESO 4,312 (L)
PREÇO R\$ 10,59

TOTAL
R\$ 45,67

2 510111 003220

TORTA DE FRANGO

DATA: 16/04/2018
DATA VAL.: 30/04/2018

QUANT. 1
R\$/unid. 13,99

TOTAL R\$ 13,99



50x30mm

PÃO CASEIRO

DATA: 16/04/2018
DATA VAL.: 30/04/2018
TARA 0,010 (T)
PESO 4,312 (L)
PREÇO R\$ 10,59

TOTAL
R\$ 45,67

2 510111 003220

60x80mm

Pescados Atlântida

FILÉ DE ATUM COM TOMATE/PIMENTÃO

Ingredientes : Atum (68%), tomate (18%), óleo de girasol, pimentão vermelho (5%), açúcar, vinagre de vinho, sal, espessante (goma de guar).

Consumir de preferência antes de: 11/11/2024

PREÇO/kg R\$ 21,47
PESO 0,150 kg

Sem corantes, sem conservantes.
Sem glúten, sem lactose e sem ovo.
Conservar em local fresco e seco.
Não necessita congelar.
Pronto em 1 minuto.

TOTAL
R\$ 3,22

2 510111 003220

Carnes
Sentre

PANCETA MARINADA

Panceta de porco (92%), Água, Sal, Xarope de Glucose (milho), Pimentão, Especiarias, Extratos de Especiarias, Açúcar, Antioxidante (Ascorbato Sódico), Corretivo de Acidez (Citrato Trisódico), Conservante (Nitrito Sódico) e Aroma de Alho.

RS/kg: 7,95
Peso líq: 0,440 kg
Total: R\$ 3,50

Modo de preparo: Cozinhar completamente antes de consumir.

Conservar entre 0° e 4°C. Uma vez aberto consumir em 5 dias.

Sam glúten.

TOTAL
R\$ 3,50

2 600006 003504

60x100mm

CONSUMAS SUPERMERCADOS

PIZZA DE PRESUNTO

Ingredientes : amido de trigo (sem glúten), tomate (19,1%), queijo muçarela (16,4%), água, presunto cozido (10,9%), presunto e paleta (5,4%), carne de porco, água, sal, dextrose, estabilizantes (fosfatos de sódio, carrage nanos), aroma, pimenta, extrato de pimenta, antioxidante (ascorbato sódico), conservante (nitrito sódico) óleo de girasol, dextrose, farinha de milho, açúcar, sal, levedu ra, fibra vegetal (Plantago ovata), estabilizantes (goma guar, hidroxipropilmetilcelulose, mono e diglicéridos de ácidos graxos) ajo, orégano. **Sam glúten.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porções por embalagem: 8 porções
Porção: 80g (1 fatia(s))

	100g	80g	%VD*
Valor energético (kcal)	214	171	8,6
Carboidratos totais (g)	32,7	26	8,7
Açúcares totais (g)	5	4	
Açúcares adicionados (g)	3	2,4	4,8
Proteínas (g)	5,9	4,7	9,4
Gorduras Totais (g)	2,6	2,1	3,2
Gorduras Saturadas (g)	2,6	2,1	11
Gorduras Trans (g)	6,1	4,9	245
Fibra Alimentar (g)	1,5	1,2	4,8
Sódio (mg)	227	182	9,1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

D. val. : 12 / 10 / 24

PREÇO kg/uni.: R\$ 3,95
Unidades: 1
TOTAL:
R\$ 3,95

2 562381 003950

60x60mm

balmak
BOLO ESPECIAL

RS/kg 14,00	Peso kg 0,460
Preço R\$	6,44

Data embalagem: 15.05.2024
Data validade: 15.05.2024

2⁶⁰⁰⁰⁰⁶006440

CONSUMAS
SUPERMERCADOS

BOLO FLORESTA NEGRA

RS/kg 6,50	Peso kg 1,5
Total: R\$ 9,75	

D. Embalagem: 15.11.2018
D. Validade: 30.05.2018

2⁶⁰⁰⁰⁰⁶009754

MARTE
supermercados

CONTRA-FILÉ

Peso líquido: **0,435 kg** Preço kg: **R\$ 20,60**

Consumir de preferência antes de: **15.10.2018** Conservar entre 0° e 4° C

Total: **R\$ 8,96**

Lote: 400316 2⁶⁰⁰⁰⁰⁶002874

Granja Ecomida

MOLHO DE TOMATE ECOLÓGICO

Ingredientes: tomate, cebola, concentrado de cogave, sal marinho, azeite de oliva extra virgem, ervas aromáticas e alho.

Conservar em lugar fresco e seco, protegido da luz direta. Uma vez aberto, conservar entre 0 e 3° C. Consumir de preferência até 30 meses após a data de fabricação.

PREÇO kg/unidade:	PESO (kg):
R\$ 7,04	0,270

8 427406 041908

TOTAL: **R\$ 1,90**

2600002500000100190

CONSUMAS
SUPERMERCADOS

MORTADELA DEFUMADA

D. embalagem:	D. validade:
22.10.2016	29.10.2016
Número do lote: 266	

PESO (kg):	PREÇO RS/KG:
0,405	7,50
TOTAL: R\$ 3,04	

2⁶⁰⁰⁰⁰⁶003040

60x120mm

Carnes
Sentre

PANCETA MARINADA

Panceta de porco (92%), Água, Sal, Xarope de Glicose (milho), Pimentão, Especiarias, Extratos de Especiarias, Açúcar, Antioxidante (Ascorbato Sódico), Corretivo de Acidez (Citrato Trissódico), Conservante (Nitrito Sódico) e Aroma de Alho.

RS/kg:	Peso líq:	Total:
7,95	0,440 kg	R\$ 3,50

Conservar entre 0° e 4° C. Uma vez aberto consumir em 5 dias.

2⁶⁰⁰⁰⁰⁶003500

Como fazer torresmos:
Cortar em tiras de 2 ou 3 cm transversalmente e colocá-los com crosta por baixo numa panela com muito óleo (1-2 cm).
Esquente o óleo em fogo médio até que comece a crepear, nesse momento tiraremos os torresmos da panela e esquentaremos o óleo em fogo máx. Quando estiver muito quente voltaremos a colocar os torresmos crosta por baixo e os cozinharemos de ambos lados até obter a fritura desejada.

EOS
CULTIVADORES

TANGERINA

0,80 RS/kg	2,00 kg
Total: R\$ 1,60	

2⁶⁰⁰⁰⁰⁶001604

GRANJA
Tia Emilia

OVOS DE GALINHAS CAPIRAS (M)

UNIDADES: 6 PESO LIQ: 0,348 kg

Consumir preferencialmente antes de: 05.09.2024

2⁶⁰⁰⁰⁰⁶001596

COMUNICAÇÃO

A ÓRION possui a comunicação em rede, onde ela recebe os dados dos produtos, imagens de display, configurações e informações da loja.

Cabo



Padrão Ethernet TCP/IP

Utiliza a mesma infra-estrutura e rede já existentes no estabelecimento, economizando custos na instalação.

Sem Fio



Padrão Wi-Fi (802.11)

Sistema mais prático e indicado para estabelecimentos que buscam maior mobilidade de uso, segurança e velocidade de rede, e claro melhor estética no local de uso da balança (uma vez que são eliminados cabos e conduítes).

***A ÓRION é fornecida nesta configuração com duas opções de comunicação na mesma balança: Ethernet cabo e Wi-Fi.



OPERAÇÃO EM REDE E SOFTWARES DISPONÍVEIS

Para gestão das redes de balanças ÓRION com PC, a BALMAK oferece um software aplicativo, totalmente gratuito, o DFS:

VERSÃO STANDARD

Consiste no administrador geral de redes e cadastros. O DFS oferece muito mais praticidade e tecnologia ao cliente!

Funções:

- ◀ Cadastro de balanças (IPs) com imagem ou planta da loja ao fundo da tela principal (podendo ser facilmente encontrada na tela do DFS a balança correspondente ao setor que se deseja alterar, cadastrar ou excluir);
- ◀ Cadastro de dados como itens (PLUs), datas, vendedores (operadores);
- ◀ Cadastro de receitas, dados de fornecedores e tabelas nutricionais;
- ◀ Definições de códigos e teclas rápidas de atalho para os itens cadastrados;
- ◀ Cadastro de funções MACRO;
- ◀ Cadastro de mensagens publicitárias;
- ◀ Cadastro de rastreabilidade por item;
- ◀ Cadastro de código Smiley de rentabilidade por item;
- ◀ Edição de ofertas e promoções por itens ou por setores;
- ◀ Recepção no servidor das vendas efetuadas pelas balanças com gestão através de relatórios fixos;
- ◀ E-mails de alerta tanto para gestão de operações que as balanças estão realizando, como para resultado das comunicações;
- ◀ A carga pode ser por balança, por setores ou geral por loja - podendo ser manual ou automática através de agendamento.



Operações:

- ◀ Envio de alterações
- ◀ Recepção de dados de vendas
- ◀ Fim de dia
- ◀ Inicialização
- ◀ Envio de arquivo TX

Para clientes de grande porte, a BALMAK oferece ainda a versão completa do DFS, que agrega funções demandadas para este segmento.

VERSÃO COMPLETA (com custo de aquisição)

Funções adicionais oferecidas nesta versão:

- ◀ Possibilidade de comunicação com várias lojas a partir de um mesmo servidor, aonde esteja instalado a versão completa do DFS.
- ◀ Habilitação permanente de publicidade no display da ÓRION 2 KEY.
- ◀ Recepção no servidor das vendas efetuadas pelas balanças com gestão através de relatórios (possibilidade de personalização dos relatórios).

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

MODELO	ÓRION 1 KEY
Capacidade	6/15/30kg
Divisão (e=d)	2g de 0,000kg até 6,000kg 5g de 6,005kg até 15,000kg 10g de 15,010kg até 30,000kg
Carga mínima (20e)	40g
Tara máxima	-5,998kg
Display (visor)	SUPERLUX LCD (Cristal Líquido) de alta definição retro iluminado, alfanumérico, com 3 linhas, sendo: 2 linhas, cada uma com 13 dígitos de 10,16 mm (A) x 6,12mm (L) e 1 linha com 16 dígitos de 8,31 mm (A) x 4,66 mm (L).
Alimentação	Multi-voltagem! Permite a operação entre 110 a 230 VDC (60 Hz). Dispensa o uso de estabilizadores de tensão e chave manual de comutação de energia.
Cabo de alimentação	Comprimento de 2m, conector tripolar
Classe de exatidão	III
Consumo	34W a 82W (durante a impressão)
Cabeça térmica	Cabeça térmica: 8 pontos por milímetro Velocidade de impressão: 100 milímetros por segundo
Construção do corpo	Base/plataforma: alumínio injetado Gabinete: plástico ABS injetado de alta resistência Prato de pesagem: aço inoxidável AISI-340 (+plástico)
Dimensões da balança	Plana: 16 cm (A) 36,5 cm (L) 44 cm (P) Torre: 53 cm (A) 36,5 cm (L) 44 cm (P)
Dimensões do prato de pesagem	Plana: 36 cm (A) 26,5 cm (L) Torre: 36 cm (A) 26,5 cm (L)
Formatos disponíveis	Plana e torre
Peso da balança	8.50kg (plana) 9.50kg (torre)
Peso de embarque da balança	10kg (plana) 11kg (torre)
Temperatura de operação	-10°C a +40°C, com umidade máxima a 85% (sem condensação)
Garantia	1 ano contra quaisquer vícios de qualidade de materiais e/ou fabricação



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

MODELO	ÓRION 2 KEY
Capacidade	6/15/30kg
Divisão (e=d)	2g de 0,000kg até 6,000kg 5g de 6,005kg até 15,000kg 10g de 15,010kg até 30,000kg
Carga mínima (20e)	40g
Tara máxima	-5,998kg
Display (Visor)	GRÁFICO com 150mm (L) x 42mm (A), matricial, retro iluminado, de fundo azul e pontos brancos, com definição de 240 x 64 pixels.
Alimentação	Multi-voltagem! Permite a operação entre 110 a 230 VDC (60 Hz). Dispensa o uso de estabilizadores de tensão e chave manual de comutação de energia.
Cabo de alimentação	Comprimento de 2m, conector tripolar
Classe de exatidão	III
Consumo	34W a 82W (durante a impressão)
Cabeça térmica	Cabeça térmica: 8 pontos por milímetro Velocidade de impressão: 100 milímetros por segundo
Construção do corpo	Base/plataforma: alumínio injetado Gabinete: plástico ABS injetado de alta resistência Prato de pesagem: aço inoxidável AISI-340 (+plástico)
Dimensões da balança	Plana: 16 cm (A) 36,5 cm (L) 44 cm (P) Torre: 53 cm (A) 36,5 cm (L) 44 cm (P)
Dimensões do prato de pesagem	Plana: 36 cm (A) 26,5 cm (L) Torre: 36 cm (A) 26,5 cm (L)
Formatos disponíveis	Plana e torre
Peso da balança	8.50kg (plana) 9.50kg (torre)
Peso de embarque da balança	10kg (plana) 11kg (torre)
Temperatura de operação	-10°C a +40°C, com umidade máxima a 85% (sem condensação)
Garantia	1 ano contra quaisquer vícios de qualidade de materiais e/ou fabricação



all-MÍDIA

Assistente de vendas virtual inteligente.

O all-Mídia é uma ferramenta completa de marketing que oferece canal direto de comunicação com o consumidor, no ponto de venda, em ALTA DEFINIÇÃO FULL HD 1080p!

É informação, divulgação e entretenimento com grades de programação modernas e flexíveis – totalmente programável pelo cliente.

Reproduz tabelas de preços (com produtos comercializados no estabelecimento), imagens promocionais, vídeos, notícias, previsão do tempo, informações, anúncio relâmpago, etc. O sistema suporta funções RSS (podcast, arquivo disponível a ser baixado dentro do software do all-Mídia), e quando operando juntamente de balanças ÓRION oferece ferramenta “organizador de fila”.

O all-Mídia é composto por software e hardware. O software gerenciador (all-Mídia PC) permite administração de tabelas de preço em tempo real, e a formatação de grades e cadastros. Tudo isso pode ser configurado de forma diferente para cada setor dentro de uma só loja. A transmissão ocorre via Wi-Fi por mini-PCs HDMI (all-Mídia player), que podem ser integrados em TVs do cliente – LED ou LCD (full HD 1080p).

Todo o sistema é 100% seguro, com proteção a prova de invasão através de chave digital.



Possibilidades infinitas para comunicação, divulgação e entretenimento:

A formatação de grades de programação é infinita, e pode ser realizada com telas flexíveis

Coca-Cola Levando o vasilhame
vezes só paga pelo líquido

3,49

Padaria **all Midia**

Mussarela	R\$ 24,00
Queijo Prato	R\$ 24,00
Presunto	R\$ 20,50
Apresuntado	R\$ 15,90
Salame	R\$ 47,00
Lombo	R\$ 24,50
Peito de Peru	R\$ 36,50
Mortadela Marba	R\$ 15,00
Mortadela Sadia	R\$ 13,50
Requeijão Crioulo	R\$ 4,00
Salsicha	R\$ 6,50

PREVISÃO DO DIA PARA SANTA BARBARA D'OESTE

↑ 04°
↓ 21°
variação ☉

☁ manhã ☁ tarde ☁ noite

Padaria **all Midia**

Mussarela	R\$ 24,00
Queijo Prato	R\$ 24,00
Presunto	R\$ 20,50
Apresuntado	R\$ 15,90
Salame	R\$ 47,00
Lombo	R\$ 24,50
Peito de Peru	R\$ 36,50
Mortadela Marba	R\$ 15,00
Mortadela Sadia	R\$ 13,50
Requeijão Crioulo	R\$ 4,00
Salsicha	R\$ 6,50

Padaria **all Midia**

Mussarela	R\$ 24,00
Queijo Prato	R\$ 24,00
Presunto	R\$ 20,50
Apresuntado	R\$ 15,90
Salame	R\$ 47,00
Lombo	R\$ 24,50
Peito de Peru	R\$ 36,50
Mortadela Marba	R\$ 15,00
Mortadela Sadia	R\$ 13,50
Requeijão Crioulo	R\$ 4,00
Salsicha	R\$ 6,50

Marketing na veia:

O all-Mídia permite a divulgação de publicidade & propaganda em formato de imagem ou vídeo. A loja terá um portal de marketing para seus produtos e serviços, além de evoluir para a possibilidade de acordos com fornecedores



VERSÕES DISPONÍVEIS:

all-Mídia basic: integrado com balança: Acesso ao cadastro de produtos do DFS; Cadastro de usuário; Configuração; Backup; Tabela de Preço; Cadastro de Player; Grade de exibição: Vídeo/Imagem/Tabela de Preço; Associação de Grade a Player; Envio de informações a Player.

all-Mídia full: integrado com balança: Acesso ao cadastro de produtos do DFS; Cadastro de usuário; Configuração; Backup; Tabela de Preço; Cadastro de Player; Grade de exibição: Vídeo/Imagem/Tabela de Preço/RSS/Streaming/Previsão de Tempo/Organizador de Fila; Associação de Grade a Player; Envio de informações a Player

all-Mídia full stand-alone: para uso independente de balança: Cadastro de Produtos; Cadastro de Setor; Cadastro de usuário; Configuração; Backup; Tabela de Preço; Cadastro de Player; Grade de exibição: Vídeo/Imagem/Tabela de Preço/RSS/Streaming/Previsão de Tempo; Associação de Grade a Player; Envio de informações a Player.



ESPECIFICAÇÕES

all-Mídia PC	all-Mídia PLAYER
Software	Hardware
O software gerenciador permite administração de tabelas de preço em tempo real, e a formatação de grades e cadastros. Tudo isso pode ser configurado de forma diferente para cada setor dentro de uma só loja, sendo enviado grades específicas para cada all-Mídia PLAYER.	Modelo: MK809 IV ou Raspberry
Se integrado com balanças, utiliza o banco de dados do próprio DFS (software gerenciador de cadastros e redes de balanças ÓRION) evitando importações de arquivos ou necessidade de atualizações periódicas.	CPU de 1,6GHz Cortex A9 Quad Core - veloz, e com excelente definição para imagens, vídeos e sons
Sistema operacional: Windows XP, Windows 7, Windows 8, e Windows 10.	Memória flash de 8GB para armazenamento de conteúdo
Requisitos mínimos para instalação do all-Mídia PC: Processador: INTEL DUAL CORE 2,93 GHZ. - Memória Ram: 2 GB. - Capacidade mínima: 350 Mb no HD	Suporta resolução de vídeo de alta definição full HD com 1920 x 1080p
	Opera em rede Wi-Fi nos padrões 802.11b/g/n (integrado)
	Bluetooth 3.0 (integrado)
	Tamanho compacto de 102x40x9mm, fica imperceptível quando conectado à TV, e não necessita de suportes ou parafusos adicionais.
	Porta de comunicação HDMI
	Material: plástico
	Peso líquido: 35g
	Formatos de vídeo suportados: AVI, MOV, MP4, FLV, 3GP, MPG, MPG4, MKV.
	Formatos de imagem suportados: JPG, JPEG, BMP, TIF, JPE e etc



BCK-30 CHECKOUT

Robustez, ergonomia e alta tecnologia em pesagem no checkout.

A BCK-30 Checkout é a balança ideal para uso na frente de caixa, embutida em balcões de checkout. O produto é compacto, ergonômico, flexível e fácil de instalar.

A BCK-30 Checkout está em conformidade com a portaria nº 8, de 30 de março de 2007, que regulamenta a ergonomia dos operadores de checkout, evitando doenças do trabalho (lesões do tipo LER) e acidentes.

É o produto ideal para o atendimento no varejo de qualquer porte, por permitir realizar a pesagem de produtos como FLV (Frutas-Legumes-Verduras) e pães no caixa, reduzindo custos de mão de obra e rotulagem com etiquetas no interior da loja - evitando filas e agilizando o atendimento ao cliente.

A velocidade no atendimento está diretamente ligada ao nível de satisfação do cliente!

Seja bem-vindo a BCK-30 Checkout!





Montagem: estrutura para embutir, garantindo que a balança não se desloque dentro do balcão de checkout, e ao mesmo tempo, que o prato não toque nas laterais. Conta com quatro pés para nivelamento fino no momento da instalação.



Indicador de peso: gabinete em plástico ABS injetado na cor preta, remoto, e em torre, deve ser fixado com dois parafusos na base do balcão, e como é flexível, pode ser posicionado com inclinação horizontal e vertical, facilitando a leitura tanto para o consumidor quanto para o operador.



Capacidade 30kg x Divisão 5g



Duas saídas para comunicação serial disponíveis, uma RS-232 e outra USB.



Prato de pesagem em aço inoxidável AISI-304, com 4 rampas para facilitar o deslizamento de produtos sobre a balança.



Zero automático: ao ser ligada, a balança sempre estará pronta para operação.



Display LCD extra grande de alta resolução (de baixíssimo consumo) com BACKLIGHT.



Teclado com painel em policarbonato e teclas tact switch. Funções: Liga/Desliga, Menu, Liga/Desliga Backlight, Tara e Zero.



Proteção contra interferências: sejam eletromagnéticas ou de radiofrequência, obedecendo ao RTM do INMETRO.



Proteção contra sobrecarga mecânica: protege contra cargas excessivas depositadas sobre o prato de pesagem, o que garante a continuidade da qualidade para operações mais precisas.

VERSÕES DISPONÍVEIS:

Modelo	BCK-30PB
Altura	Perfil baixo
Prato	standard



Modelo	BCK-30PA
Altura	Perfil alto
Prato	standard

Modelo	BCK-30PAN
Altura	Perfil alto
Prato	Com nicho para scanner



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

Capacidade máxima	30 kg	
Carga mínima (20e)	100 g	
Divisão (e=d)	5 g	
Classe de exatidão	III	
Tara máxima	Até 17,995 kg	
Prato de pesagem	Material	Aço inoxidável AISI 304
	Dimensão (LxP)	279 mm x 334 mm
	Rampas laterais	4
Teclado	Painel em policarbonato com teclas do tipo tact switch	
Indicador de peso	Gabinete em plástico ABS injetado na cor preta	
Temperatura de operação	De -5 a 40°C, com umidade máxima a 85% (condensação)	
Display remoto	Tipo	LCD (Cristal líquido), com backlight
	Área de visualização	63 mm (L) x 18 mm (A)
	Dimensões dos dígitos	7 mm (L) x 15 mm (A)
Alimentação elétrica	Tipo de alimentação	Adaptador de parede full range automático, e opção de alimentação através de uma porta USB, não sendo necessária (neste caso) a utilização do adaptador full range automático.
	Tensão e frequência de entrada	De 90 a 250 Vca / 50 – 60 Hz
	Tensão e corrente de saída	5,5 Vcc / 500 mA
	Consumo	0,3W
Garantia	1 ano contra quaisquer vícios de qualidade de materiais e/ou fabricação	

Especificações	Versões	
	BCK-30 Standard (sem scanner)	BCK-30 com nicho para uso de scanner embutido
Dimensões (LxAxP)	290 mm x 73 mm x 335 mm	290 mm x 115 mm x 335 mm
Dados para embutir Tara máxima	Rasgo no balcão de checkout	292 mm x 337 mm
	Profundidade do Suporte da Balança	70 mm / 112 mm

DISPOSITIVO DE CONFERÊNCIA

Para aplicação a sistemas de self-checkout.

A BALMAK é importante fornecedora de dispositivos de conferência para aplicação em sistemas de self-checkout.

A plataforma com célula de carga pode ser fornecida em medidas customizadas, acompanhada ou não de eletrônica, e pode contar ou não com bordas em acrílico, tudo conforme projeto do cliente.

Consulte os especialistas da BALMAK.



ETIQUETAS TÉRMICAS

Suprimento original para balanças EDGE e Órion.

Preocupada com a satisfação do cliente, a BALMAK desenvolveu e passa a oferecer o suprimento ideal que corresponde ao alto padrão de qualidade das balanças EDGE e ÓRION. As etiquetas térmicas originais fornecidas pela BALMAK garantem nitidez e qualidade de impressão, segurança, economia e aumento da vida útil do sistema de impressão da balança – preservando a cabeça térmica.

Material utilizado:

Produzidas em papel adesivo termo sensível, brancas ou personalizadas, com camada de proteção/revestimento, essas etiquetas são altamente resistentes a rasgos, umidade, ambientes de altas e baixas temperaturas e obedecem às especificações das diversas marcas de balanças do mercado.

Aplicação:

Impressas através das balanças da linha EDGE ou ÓRION, as etiquetas podem ser aplicadas/coladas em produtos de peso variável embalados em sacolas ou bandejas.

As etiquetas térmicas são utilizadas pelos mais variados setores do varejo como casas de carnes, padarias, sacolões, atacados, supermercados e atacarejos.





Vantagens de se utilizar o suprimento original Balmak:

- ◀ Garantia de uso das melhores matérias-primas
- ◀ Qualidade de impressão
- ◀ Colagem eficiente
- ◀ Preservação do tempo de vida útil da cabeça térmica de impressão

Código do produto	Largura (mm)	Altura (mm)	Comprimento (metros)	Etiquetas por rolo	Ø Máximo bobina (mm)	Ø Máximo tubete (mm)	Caixa de papelão com
PA1555	40	40	30	698	83,4	39 (1,5 pol)	48 rolos
PA1556	60	40	30	698	83,4	39 (1,5 pol)	32 rolos
PA1731	60	-	30	-	83,4	39 (1,5 pol)	32 rolos
Tolerâncias	+ - 0,5mm	-	1%	1%	1%	+ - 0,5 mm	



all-Midia

balmak

Alta performance
do pequeno ao
grande varejo.

CONHEÇA TAMBÉM

Linha Comercial >

QUICK

A QUICK é a balança que veio para reescrever a realidade das balanças compactas no Brasil: ela é a única a agregar em um mesmo equipamento 3 funções de balança: pesadora, computadoradora de preços e contadora de peças.

**A PRIMEIRA E ÚNICA
BALANÇA 3 EM 1 DO BRASIL!**



ONE

A ONE é um produto premium! Uma balança de tamanho grande, com construção leve e moderna, display LCD de alta resolução com backlight, uma das maiores áreas de pesagem do mercado brasileiro.



E-LINE

No Brasil, a E-Line segue como opção de balança compacta com construção que aplica aço carbono na base, tornando o produto robusto e resistente.



Linha Industrial >

SÉRIE K

A K é a família de balanças digitais de plataforma da Linha Industrial da BALmak e se apresenta em 3 versões: Série Mini, Série Plus e Série Standard.



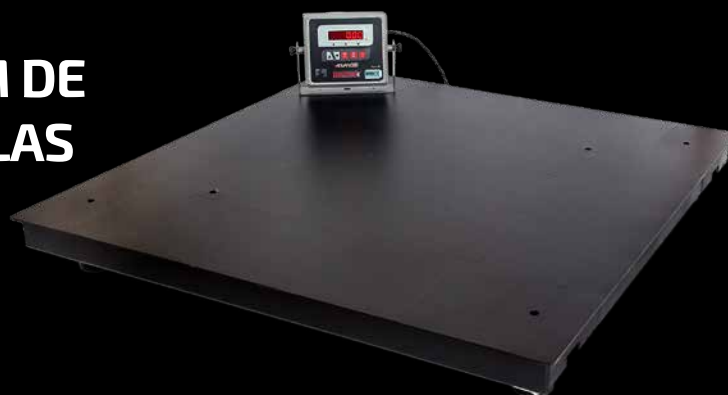
BK-300T

Desenvolvida como solução para pesagem de bovinos, suínos, caprinos e ovinos, a balança tendal é ideal para áreas de recebimento, processamento, expedição e controle em açougues, frigoríficos, matadouros e supermercados. Fácil de instalar e de manusear, apresenta leitura rápida e confiável de peso.



BK-P PLATAFORMA DE PESAGEM DE BAIXO PERFIL COM 4 CÉLULAS

Desenvolvida para pesagem de grandes cargas depositadas na plataforma por empilhadeira, transpaleteira ou outro equipamento auxiliar, e com portabilidade facilitada através de olhais, a BK-Plataforma é a balança mais segura, confiável e bem construída para o uso na indústria.



Conheça nossa linha completa de produtos acessando www.balmak.com.br

balmak[®]

Presente nas suas melhores escolhas!

0800 771 79 81

   /balmakbalancas

balmak.com.br