

balmak[®]

evolução. revolução.



LINHA AUTOMAÇÃO COMERCIAL

Soluções completas e de alta performance do
pequeno ao grande varejo

A BALMAK é o fabricante nacional PREMIUM que oferece o mais tecnológico portfólio de produtos para a automação comercial.

Inovação tecnológica, incrível design, instalação rápida, fácil operação, baixo custo de manutenção e um preço inicial justo: são estes **os fatores determinantes que tem levado muitos clientes a elegerem para seus negócios a solução BALMAK.**

As muitas soluções oferecidas pela Balmak atendem perfeitamente todos os perfis de clientes! De fato, seja no “mercadinho de bairro”, seja em uma grande loja do varejo ou atacado, o que se espera é que a tecnologia oferecida proporcione velocidade e confiança na relação com o consumidor, com facilidade de operação e a garantia de que o sistema não vai oscilar ou parar de funcionar. **Mas, a BALMAK vai além: podemos auxiliar o estabelecimento a oferecer uma experiência de compra pessoal superior e confortável. Abusamos do TI e da Internet para inovar e auxiliar na organização da loja e de sua relação com o consumidor!**

Independente do espaço, asseguramos disponibilidade global de informações através de balanças robustas, softwares inteligentes e sistema de tabela de preço com assistente de vendas virtual: tudo seguro e prático, criptografado, integrado em um único banco de dados.

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 lhe oferecer.



Todos os produtos 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 produtos são aferidos e selados através do processo de Verificação Metrológica Inicial, realizado na fábrica diariamente pelo IPEM/SP (Instituto de Pesos e Medidas do Estado de São Paulo).



Todos os modelos ÓRION de balança computadorada de preços com impressor integrado, presentes neste catálogo, atendem as resoluções RDC 359 e 360 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) sobre cadastro e impressão de Tabelas Nutricionais.

SOLUÇÃO COMPLETA, EM TODOS OS PONTOS DE ATENDIMENTO



ORION

Balança computadorizada com impressor integrado

A ÓRION é o produto ideal para pesagem e rotulagem na venda direta e/ou na pré-embalagem de itens comercializados por peso ou quantidade, em todos os tipos de estabelecimentos dos segmentos atacadista e varejista, seja qual for o seu tamanho.

Características tecnológicas e de construção marcantes do projeto, além de um design arrebatador, tornam as balanças da linha produtos imbatíveis quando comparados à concorrência.

A Órion é flexível e revolucionária, resultado da parceria da BALMAK com a DIBAL, um dos fabricantes de maior relevância mundial em balanças e equipamentos para pesagem e rotulagem.



Versões disponíveis

ÓRION 1

Produto imbatível em custo x benefício, na medida certa para atender as necessidades dos estabelecimentos de pequeno e médio porte como lojas de conveniência, padarias, açougues, sorveterias, restaurantes e mercados.



ÓRION 2

A grande memória disponível, aliada ao versátil display gráfico, faz com que este produto ofereça a perfeita solução para estabelecimentos do atacado ou varejo desde os de pequeno porte até super e hipermercados.



ÓRION 5

Apresenta características tecnológicas e de construção de alta performance: memória para 10.000 itens, impressão de EAN 128, troca de etiquetas por sistema de cassete, entrada USB para carga rápida e backup, além de construção extremamente robusta com design arrebatador, que a tornam a balança mais adequada para o segmentos do atacado ou grande varejo.



Características

Modelo	ÓRION 1	ÓRION 2	ÓRION 5
Capacidade máxima	15KG	30KG	30KG
Divisão	Dupla Escala: 2g de 0,000 kg até 6,000 kg 5g de 6,005 kg até 15,000 kg	Triplice Escala: 2g de 0,000 kg até 6,000 kg 5g de 6,005 kg até 15,000 kg 10g de 15,010 kg até 30,000 kg	Triplice Escala: 2g de 0,000 kg até 6,000 kg 5g de 6,005 kg até 15,000 kg 10g de 15,010 kg até 30,000 kg
Capacidade da memória	1.500 itens com descritivo de 2 linhas com 20 caracteres por linha	5.000 itens com descritivo de 2 linhas de 20 caracteres por linha	10.000 itens com descritivo de 2 linhas com 20 caracteres por linha
Imagens/figuras para associação por item	Até 40 imagens/figuras	Até 40 imagens/figuras	Até 2.000 imagens/figuras
Comunicação em rede	Ethernet/ ou / Wi-Fi, com saída para cabo Ethernet integrada		
Porta USB	Não	Não	Sim
Display	SUPERLUX, LCD High Definition, retroiluminado com 3 linhas	Display GRAFICO de cor AZUL, matricial, retroiluminado, com pontos brancos e com definição 240 x 64 pixels	Display GRAFICO de cor AZUL, matricial, retroiluminado, com pontos brancos e com definição 240 x 64 pixels.
Teclado QWERTY Logos no display	Não	Sim Sim	Sim
Porta RS		Sim	
Substituição de etiquetas por sistema de cassete	Não	Não	Sim
Formatos de etiquetas	De 30x30 até 60x100mm	De 30x30 até 60x100mm	De 30x30 até 60x150mm
Informação Nutricional	Até 1500 itens, programáveis	Até 5000 itens, programáveis	Até 10.000 itens programáveis
Padrões de código de barras disponíveis	EAN13	EAN13	EAN13 e EAN128
Menus Drill Down	Não	Sim	Sim
Opções de funções de busca de itens	Tecla rápida (atalho), disponível acesso até 999 itens por digitação de 3 dígitos, código do item 6 dígitos e POR digitação do NOME DO ITEM		
Código Smiley	Sim	Sim	Sim
Venda de drenados	Não	Não	Não
Venda de glaciados	Sim	Sim	Sim
Nº de teclas rápidas de atalho	98, sendo 49 na primeira função e 49 na segunda.		
Teclado QWERTY	Sim	Sim	Sim
Formatos disponíveis	Plana e Torre	Plana e Torre	Plana e Torre
Classe de exatidão	Classe III	Classe III	Classe III
Capacidade de tara	5,998 KG	5,998 KG	5,998 KG
Cabeça térmica	8 pontos por milímetros, com velocidade de impressão de 100mm por segundo		
Alimentação Elétrica	Bivolt automático	Bivolt automático	Bivolt automático
Dimensão da Balança	Plana:16cm (A) 36,5cm (L) 44cm (P) Torre: 53cm (A) 36,5cm (L) 44cm (P)	Plana:16cm (A) 36,5cm (L) 44cm (P) Torre: 53cm (A) 36,5cm (L) 44cm (P)	Plana:18cm (A) 37,5cm (L) 47cm (P) Torre:56,5cm (A) 37,5cm (L) 47cm (P)
Dimensão do prato	36cm (A) 26,5cm (L)	36cm (A) 26,5cm (L)	36cm (A) 26cm (L)
Construção do Corpo	Base/plataforma: alumínio injetado Gabinete: plástico ABS injetado de alta resistência Prato de pesagem: aço inoxidável AISI-304 (+plástico)	Base/plataforma: alumínio injetado Gabinete: plástico ABS injetado de alta resistência Prato de pesagem: aço inoxidável AISI-304 (+plástico)	Base/plataforma: alumínio injetado Gabinete: plástico ABS injetado de alta resistência Prato de pesagem: aço inoxidável AISI-304
Peso do produto	Plana: 8,50kg Torre: 9,50kg	Plana: 8,50kg Torre: 9,50kg	Plana: 10kg Torre:11kg
Modo Comanda	Sim	Sim	Sim
Consumo	34 a 82W (Durante a impressão)	34 a 82W (Durante a impressão)	34 a 82W (Durante a impressão)
Peso do produto	1 ano contra quaisquer vícios de qualidade de materiais e/ou fabricação		

Vantagens e exclusividades da ÓRION:

A ÓRION é a única balança do mercado a disponibilizar a **busca de itens cadastrados através da simples DIGITAÇÃO DO NOME DO ITEM**, facilitando o trabalho do operador. Além claro, de também permitir a busca de itens através dos meios tradicionais: tecla rápida de atalho, código 3 dígitos ou ainda código 6 dígitos.



Código Smiley (de rentabilidade por item), que transforma a balança numa ferramenta importante para o negócio do cliente. Classifica o item mostrado no display com uma nota de 1 a 9, auxiliando operadores de balanças a oferecerem e venderem mais aqueles itens que apresentam maior rentabilidade.



Teclado com teclas independentes "tipo switch" em vez teclado adesivo "tipo membrana", diminuindo os custos de manutenção dentro e fora do período de garantia, e o conseqüente tempo de conserto (com o equipamento fora de uso).

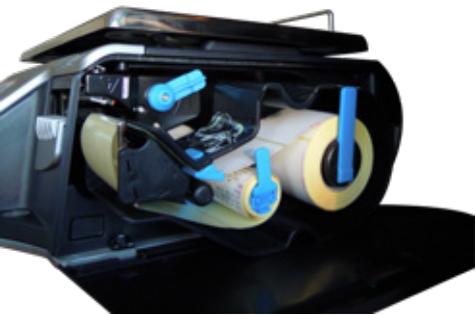


Destaque para o **DFS** (software gerenciador de cadastros e redes de balanças ÓRION) que é **100% amigável**, pois apresenta configuração compatível com qualquer software de retaguarda, de forma simples, rápida e segura. **IMPORTANTE: VERSÃO DFS GLOBAL** > Ideal para redes do varejo ou atacado, permite a (1) possibilidade de comunicação local ou remota (com servidor na própria loja, ou em qualquer outro lugar) e (2) possibilidade de comunicação com várias lojas a partir de um mesmo servidor, aonde esteja instalado a versão DFS GLOBAL.

Display GRÁFICO AZUL que oferece grandes vantagens:

- Visualização de peso, preço, e tara, além do nome (descritivo) do produto todos em uma só tela, sem nenhum tipo de alternância, garantindo máxima segurança nas transações;
- Valoriza a balança com tecnologia;
- Permite a visualização de imagens/figuras associadas por item durante o atendimento do cliente/consumidor;
- Torna a apresentação das informações mais amigável para leitura tanto do consumidor, quanto das funções do operador.
- PUBLICIDADE:** Visualização de 5 grupos de mensagens promocionais com 3 linhas cada, com possibilidade de associação de imagens/figuras (como por exemplo, logotipo de fornecedor);





INOVAÇÃO EXCLUSIVA, disponível apenas para ÓRION 5: o operador pode realizar a troca do cassete completo, instantaneamente, através do **sistema de CASSETE** oferecido pela ÓRION – reduzindo tempo de substituição, consequentemente as filas, aumentando assim a produtividade da balança.

Impressão mais rápida e personalizada: a ÓRION imprime a 100m/s, oferecendo a maior velocidade dentre todas as opções de balanças com impressor integrado disponíveis no mercado. Além disso, através de seu poderoso software, proporciona liberdade criativa e infinita em etiquetas: com interface simples e objetiva, o cliente pode desenhar de forma personalizada sua etiqueta incluindo – além dos dados básicos – diversos logos, inclusive do seu próprio estabelecimento. Não há necessidade de se comprar rolo de etiqueta com padrão customizado (mais caro), pois a balança imprimirá o logotipo do estabelecimento.



Layouts ilustrativos de etiquetas:

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

40x40cm



60x30cm



60x60cm



60x80cm

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 Trissódico), Conservante (Nitrato Sódico) e Aroma de Alho.

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

Modo de preparo: Cozinhar completamente antes de consumir.

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

RS/kg unidades
R\$ 7,95

PESO LIQ (kg):
0,440

TOTAL
R\$ 3,50

Consumir de preferência até 11.11.2018

60x100cm

Granja Ecomida

FILE DE ATUM COM TOMATE E PIMENTÃO

Ingredientes: Atum (85%), tomate (1%), óleo de girassol, pimenta verde (3%), água, extrato de vinho, sal, especiarias (sem de peso).

Informação Nutricional	por 100g
Valor energético	135 kcal / 649 kJ
Carboidratos	0,0g
Proteínas	21,6g
Gorduras Totais	2,1g
Gorduras Saturadas	0,4g
Gorduras Trans	0,0g
Fibra Alimentar	1,5g
Sódio	1,5g

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

RS/kg unidades
R\$ 21,47

PESO LIQ (kg):
0,150

TOTAL
R\$ 2,19

Consumir de preferência até 11.11.2018

CONSUMAS SUPERMERCADOS

PIZZA DE PRESUNTO

Ingredientes: amido de trigo (amido), tomate (15,3%), queijo mozzarella (15,4%), água, presunto cozido (15,4%), presunto e paleta (5,4%), carne de porco, água, sal, dextrina, estabilizantes (diacetato de sódio, citrato sódico), aroma, pimenta, extrato de pimenta, anticorrosivo (acetato sódico), conservante (nitrito sódico), óleo de girassol, dextrina, farinha de milho, açúcar, sal, levedura, fibra vegetal (Plantago ovata), estabilizantes (goma guar, hidroxipropilmetilcelulose), mono y diglicérides de ácidos graxos) e/ou, sorbato, óleo glúten.

Informação Nutricional	Por 100 g
Valor Energético	214 kcal / 899 kJ
Carboidratos	31,7 g
Proteínas	5,3 g
Gorduras Totais	2,6 g
Gorduras Saturadas	2,6 g
Gorduras Trans	0,1 g
Fibra Alimentar	1,5 g
Sódio	217 mg

Lote: 10016 D. val.: 12/10/18

RS/kg unidades
R\$ 3,95

TOTAL
R\$ 3,95

60x120cm

Granja Ecomida

MOLHO DE TOMATE ECOLÓGICO

Ingredientes: tomate, cebola, concentrado de aipo, sal marinho, casca de alho entre outros, ervas aromáticas e alho.

Informação Nutricional	por 100g
Valor energético	28 kcal / 116 kJ
Carboidratos	3,2g
Proteínas	0,6g
Gorduras Totais	0,6g
Gorduras Saturadas	0,0g
Gorduras Trans	0,0g
Fibra Alimentar	2,4g
Sódio	1,5g

Consumir de preferência até 30 meses depois da data de fabricação.
Conservar em local fresco e seco, protegido da luz direta.
Produto pasteurizado.
Uma vez aberto, conservar entre 0 e 2°C.

RS/kg unidades
R\$ 7,04

PESO (kg):
0,270

TOTAL
R\$ 1,90

Consumir de preferência até 11.11.2018

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 Trissódico), Conservante (Nitrato Sódico) e Aroma de Alho.

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

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

Como fazer torresmos:
Cortar em tiras de 2 ou 3 cm transversal 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 crepitar, nesse momento tiremos 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.

RS/kg unidades
R\$ 7,95

PESO LIQ (kg):
0,440

TOTAL
R\$ 3,50

Consumir de preferência até 11.11.2018



60x150cm

GELATO ITALIANO

Sorvete sanduiche de straciatella e chocolate

Dados do produto: Sorvete de cacau e sorvete sabor cremoso com pedacinhos de straciatella (1,5%), bolachinhas com pedacinhos de chocolate (10%) e casca de chocolate (4,5%).

Ingredientes: Farinha de trigo, leite desnatado reconstruído, açúcar, água, xarope de glucose, gorduras vegetais (estearo, coco), soro de leite, cacau (2%), malto-dextrina (10%), cacau magro (1%), cacau, xarope de glucose frutífero, sal, amido modificado de milho, estabilizantes (carboximetilcelulose, açúcar caramelizado, amulforesceno (mono y diglicérides de ácidos graxos, lecitina de soja), estabilizantes (goma guar, goma xantana, carragena, algas Eucheima transformada), manjericão de cacau, extrato de melão de estufa, aroma natural, corretivo de acidez (ácido cítrico).

Consumir gelado, leite, soja.
Pode conter ovo e frutos secos.

Informação Nutricional	por unidade (444 ml)
Valor energético	105 kcal / 439 kJ
Carboidratos	17,0 g
Proteínas	1,0 g
Gorduras Totais	10,0 g
Gorduras Saturadas	2,0 g
Gorduras Trans	0,0 g
Fibra Alimentar	0,10 g
Sódio	0,10 g

Contém 4 unidades.
Conservar em temperatura inferior a -18°C.
Uma vez descongelado, não voltar a congelar.

RS/kg
R\$ 7,63

Peso liq:
460 ml

TOTAL
R\$ 3,51

Consumir de preferência até 15.01.2019

SUPERPER

BOLO FLORESTA NEGRA

Ingredientes: Preparação do Leite: (LEITE)M, LEITE desnatado, gordura vegetal refinada e totalmente hidrogenada de palma e palma, INAO, malto-dextrina, estabilizantes (E-300, E-412 e E-415) e emulsificantes (E-435, E-322 contêm SO2) e E-471), mel com cacau (1%), açúcar, leite desnatado, cacau sem gordura em pó, gordura vegetal refinada de palma, amido modificado (E-1412), emulsificantes (E-471 e E-477), conservantes (E-202), acidulante (E-330), sal e aromas, açúcar, água e cacau em pó.

Ingredientes BISCOITO: Farinha de TRIGO, OMO líquido pasteurizado, açúcar, água, emulsificantes (E-422, E-471 e E-477), estabilizantes (E-412 e E-415), gasificantes (E-450 e E-500), sal e conservante (E-200).

Ingredientes DECORAÇÃO: Lascas de chocolate (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, gordura LACTEA anidra, aroma natural de baunilha, emulsificante (lecitina de SO2) e baunilha natural).

Contém glúten, ovo, leite, soja e pode conter frutos de cacau, amêndoas e avelãs.

Informação Nutricional	por unidade (135g)
Valor Energético	135 kcal / 564 kJ
Carboidratos	19,0 g
Proteínas	2,0 g
Gorduras Totais	2,0 g
Gorduras Saturadas	2,0 g
Gorduras Trans	0,0 g
Fibra Alimentar	0,10 g
Sódio	0,10 g

Modo de preparo:
Descongelar. Refrigerar 8h. Ambiente 6h.
Conservar a menos de 18°C.
Uma vez descongelado, manter refrigerado entre 0°C e 5°C e consumir em até 5 dias.
Uma vez descongelado não voltar a congelar.

RS/kg
R\$ 6,50

Peso liq:
1,5

D. Embalagem:
15.05.2018

D. Validade:
30.05.2018

TOTAL
R\$ 6,44

MARTE Supermercados

TORTA FLORESTA NEGRA

Ingredientes: Preparação do Leite (leite)M, leite desnatado, gordura vegetal refinada e totalmente hidrogenada de palma e totalmente hidrogenada de palma, INAO, malto-dextrina, estabilizantes (E-300, E-412 e E-415) e emulsificantes (E-435, E-322 contêm SO2) e E-471), mel com cacau (1%), açúcar, leite desnatado, cacau sem gordura em pó, gordura vegetal refinada de palma, amido modificado (E-1412), emulsificantes (E-471 e E-477), conservantes (E-202), acidulante (E-330), sal e aromas, açúcar, água e cacau em pó.

Ingredientes BISCOITO: Farinha de TRIGO, OMO líquido pasteurizado, açúcar, água, emulsificantes (E-422, E-471 e E-477), estabilizantes (E-412 e E-415), gasificantes (E-450 e E-500), sal e conservante (E-200).

Ingredientes DECORAÇÃO: Lascas de chocolate (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, gordura LACTEA anidra, aroma natural de baunilha, emulsificante (lecitina de SO2) e baunilha natural).

Contém glúten, ovo, leite, soja e pode conter frutos de cacau, amêndoas e avelãs.

Informação Nutricional	por unidade (135g)
Valor Energético	135 kcal / 564 kJ
Carboidratos	19,0 g
Proteínas	2,0 g
Gorduras Totais	2,0 g
Gorduras Saturadas	2,0 g
Gorduras Trans	0,0 g
Fibra Alimentar	0,10 g
Sódio	0,10 g

Modo de preparo:
Descongelar. Refrigerador 8h.
Conservar a menos de 18°C.
Uma vez descongelado, manter refrigerado entre 0°C e 5°C.

RS/kg
R\$ 6,50

Peso liq:
1,500

D. Embalagem:
15.05.2018

D. Validade:
30.05.2018

TOTAL
R\$ 9,75

BCK-30 Checkout

Balança para uso embutido em balcão na frente de caixa

A BCK-30 Checkout é um produto compacto, ergonômico, flexível, fácil de instalar e permite o uso (opcional) de scanner de código de barras embutido.

A velocidade no atendimento está diretamente ligada ao nível de satisfação do cliente! BCK-30 Checkout é o produto ideal para o atendimento no atacado e 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 -, além de proporcionar a leitura do código de barras em um único ponto para todos os outros produtos vendidos no estabelecimento.



Características



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



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



Zero automático:

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



Proteção contra interferências:

sejam eletromagnéticas ou de radiofrequência, obedecendo ao RTM do INMETRO.



Display LCD extra grande de alta resolução

(de baixíssimo consumo com BACKLIGHT).



Proteção contra sobrecarga mecânica:

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

Versões disponíveis

MODELO	ALTURA	PRATO
BCK-30PB	perfil baixo	standard
BCK-30PA	perfil alto	standard
BCK-30PAN	perfil alto	com nicho para uso de scanner
BCK-30PAM	perfil alto	com scanner Honeywell® Solaris™ 7890G embutido, já montado e acompanhando o produto

Em conformidade com a legislação:



A BCK-30 Checkout está em conformidade com a portaria nº 8 e Anexo I da NR 17, que regulamenta a ergonomia dos operadores de checkout, evitando doenças do trabalho (lesões do tipo LER) e acidentes.

Versão BCK-30 Checkout com Scanner Honeywell® Solaris™ 7980G

Balança para uso embutido em balcão na frente de caixa

A balança BCK-30 Checkout quando utilizada em conjunto com o Scanner Honeywell® Solaris™ 7980G simplifica o trabalho dos operadores de caixa integrando em um único equipamento pesagem e leitura de código de barras.

O Honeywell® Solaris™ 7980G é eficaz, e projetado especificamente para varejistas que exigem alto desempenho em um compacto leitor de forma horizontal.

A unidade é adaptada para aplicações de ponto de venda de médio a alto volume, exatamente como a acoplagem a balança BCK-30 Checkout.

Algoritmos avançados de decodificação de software proporcionam a melhor velocidade de varredura e, simultaneamente, melhoram as taxas de leitura da primeira passagem de códigos de barras danificados, enrugados ou mal impressos.



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.

Especificações

Capacidade máxima	30kg		
Carga mínima (20e)	100g		
Divisão (e=d)	5g		
Classe de exatidão	III		
Tara máxima	Até 17,995kg		
Prato de pesagem	Material	Aço inoxidável AISI 304	
	Dimensão (LxP)	270mm x 334mm	
	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	63mm (L) x 18mm (A)	
	Dimensões dos dígitos	7mm (L) x 15mm (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	Vca / 50 - 60hz	
	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 Honeywell® Solaris™ 7980G	
Dimensões (LxAxP)	290mmx73mmx335mm	290mmx115mmx335mm	
Dados para embutir	Rasgo no balcão de checkout	292mm(+1mm)x337mm(+1mm)	292mm(+1mm)x337mm(+1mm)
	Profundidade do Suporte da Balança	70mm	112mm

all-MÍDIA

Assistente de vendas virtual inteligente, com tabela de preços digital

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 configurável pelo cliente.



O que o all-Mídia reproduz nas telas?

- . tabelas de preços digital
- . imagens promocionais
- . vídeos
- . notícias (em tempo real)
- . previsão do tempo (em tempo real)
- . informações e anúncio relâmpago
- . tem suporte para função RSS (podcast, arquivo disponível a ser baixado dentro do software do all-Mídia)
- . tem suporte para função streaming (transmissão ao vivo)
- . quando operando juntamente de balanças ÔRION oferece a função “organizador de fila”, chamando o cliente com SENHA (exibindo dígitos vermelhos grandes + bipe sonoro), por acionamento via teclado da balança.

O all-Mídia é composto por software e hardware:

- . **all-Mídia PC:** 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 personalizada para cada setor dentro de uma só loja.
- . **all-Mídia Player:** a transmissão ocorre via Wi-Fi por mini-PCs HDMI, que podem ser integrados em TVs do cliente LED, LCD ou Plasma (full HD 1080p).

Inovação e segurança:

O all-Mídia é o único assistente de vendas virtual do Brasil que pode operar de forma integrada utilizando o mesmo banco de dados das balanças (via DFS - software gerenciador de cadastros e redes de balanças ÓRION), evitando assim importações de arquivos ou a necessidade de atualizações periódicas. É tudo automático: na prática, mudou o preço no display da balança, mudou o preço na tabela digital! Além disso, todo o sistema é 100% seguro, com proteção por criptografia a prova de invasão através de chave digital.

Versão Stand-Alone:

Podendo ser utilizado de forma independente de integração com balanças (stand alone), o all-Mídia ultrapassa a aplicação comum em supermercados, padarias, açougues e hortifrúteis permitindo, portanto, ser utilizado como ferramenta de marketing em qualquer empresa ou segmento do varejo.

Possibilidades infinitas para comunicação, divulgação e entretenimento:

A Balmak preocupa-se em oferecer o melhor. Com o all-Mídia o ponto de venda será valorizado pelos clientes, proporcionando ao lojista entregar conteúdo exclusivo e segmentado, de forma moderna, ampliando seu potencial de vendas. A formatação de grades de programação é flexível, deixando o cliente a vontade e com múltiplas opções:



Canal direto de comunicação com o consumidor, no ponto de venda:

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

. Software

. 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.

. 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.

. Sistema operacional: Windows XP, Windows 7, Windows 8, e Windows 10.

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

all-Mídia PLAYER

. Hardware

. Modelo: MK809 IV

. CPU de 1,6GHz Cortex A9 Quad Core – veloz, e com excelente definição para imagens, vídeos e sons

. Memória flash de 8GB para armazenamento de conteúdo

. 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 10,2x4x1cm, 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

Garantia: 1 ano contra quaisquer vícios de qualidade de materiais e/ou fabricação

Outros produtos relacionados Linha Comercial

Soluções completas para os diversos setores dentro de estabelecimentos do atacado e varejo: padarias, lojas de conveniência, hortifrúti e restaurantes. São balanças eletrônicas que foram especialmente desenvolvidas combinando tecnologia de ponta, precisão, robustez, durabilidade e um incrível design, e que proporcionam leituras fáceis e confiabilidade nas pesagens, com baixíssimo índice de manutenção.

Modelos

ONE

E-LINE

LINHA BRASIL



Capacidades disponíveis

Computadora de Preços (ELCO):
Cap 5/10kg x Div 1/2g
Cap 15kg x Div 5g
Cap 6/15/30kg x Div 2/5/10g

Pesadora (ELPO):
Cap 5/10kg x Div 1/2g
Cap 6/15/30kg x Div 2/5/10g

Computadora de Preços (ELC):
Cap 5/10kg x Div 1/2g
Cap 15kg x Div 5g
Cap 6/15/30kg x Div 2/5/10g

Pesadora (ELP):
Cap 5/10kg x Div 1/2g
Cap 6/15/30kg x Div 2/5/10g

Computadora de Preços (LBC):
Cap 50kg x Div 10g

Pesadora (LBP):
Cap 2,5kg x Div 0,5g

Display

LCD com backlight

LCD com backlight

LED vermelho

Dimensões do gabinete

33,5L x 23,5P x 11,5A cm

LCD com b 30L x 28P x 9,5^a cm

37L x 37P x 12^a cm

Dimensões do prato padrão

33,5L x 23,5P cm

22,5L x 29,8P cm

37 x 28 cm

Teclado de membrana, vedado e de alta resistência

Sim

Sim

Sim

Pratos opcionais

Tipo Glass (de vidro temperado)

Tipo feira (bandeja)

Não

Alimentação

Fonte automática full range externa 90-250VAC, 50/60Hz 5,5V/0,5A

Bateria interna

Opcional, autonomia de 100h

Opcional, autonomia de 100h

Opcional, autonomia de 80h

Buzzer sonoro durante a digitação

Sim

Sim

Sim

Garantia

1 ano contra quaisquer vícios de qualidade de materiais e/ou fabricação

Outros produtos relacionados Linha Industrial

Modelos

BK-Carbono & BK-Inox

BK-H

BK-P



Capacidades disponíveis

Cap 50kg x Div 20g
Cap 100kg x Div 50g
Cap 150kg x Div 50g
Cap 300kg x Div 100g
Cap 500kg x Div 100g

Cap 250kg x Div 50g
Cap 300kg x Div 100g
Cap 500kg x Div 100g
Cap 1000kg x Div 200g

Cap 500kg x Div 100g
Cap 1000kg x Div 200g
Cap 1500kg x Div 500g
Cap 2000kg x Div 500g

Módulo indicador BK-10000

- . Precisão de até 10.000 divisões de resolução de pesagem;
- . Gabinete em ABS injetado e proteção IP-65 (a prova de umidade e pó);
- . Display em LED's vermelhos com 6 dígitos;
- . Funções do teclado: Tara manual para até 100% da capacidade, Zero, Impressão e Setas (para cima e para baixo) para Tara Programável;
- . Super filtro digital controla a estabilização de pesagem em ambientes sujeitos a vibrações;
- . Fonte automática "Full Range" externa. Entrada: 90-250VAC, 50/60Hz e Saída 9V/1,5A.

Dimensões disponíveis de plataforma

Carbono:		
40 x 40 cm	30 x 38 cm	75 x 75 cm
50 x 50 cm	56 x 38 cm	100 x 100 cm
40 x 55 cm	75 x 75 cm	120 x 120 cm
49 x 71 cm	100 x 100 cm	150 x 150 cm
Inox:		
40 x 40 cm		
50 x 50 cm		
40 x 55 cm		
80x80 cm		

Opcionais

- Bateria interna recarregável: PORTABILIDADE com autonomia para até 50 horas.
- Conexão RS-232: Protocolo padrão de comunicação tipo serial RS-232 (ERD/ETD), conector DB-9, protocolo usual STX...ETX. Permite a comunicação também por protocolo MODBUS, sendo necessário o uso de conversor RS-232/485 (que não acompanha o produto).
- Kit bateria externa: Alimentação através de cabo de 5 metros, com conector circular em uma das extremidades para ser ligado à balança, e conectores do tipo "garra jacaré" na outra extremidade para ser ligado a uma bateria 12V (bateria de carro, ou outro.)

Sistema de pesagem

100% eletrônico Híbrido: eletrônico com liras mecânicas na plataforma 100% eletrônico

Número de células de carga

1, aplicada de forma central na plataforma 1, aplicada na coluna, aumentando a resistência a impactos da plataforma 4 células de carga independentes, com caixa de junção

Garantia

18 meses contra quaisquer vícios de qualidade de materiais e/ou fabricação

Outros produtos relacionados

Etiquetas térmicas

A linha de balanças ÓRION demanda um suprimento fundamental para sua operação: etiquetas térmicas.

Preocupada com a satisfação do seu cliente, a BALMAK oferece o suprimento ideal que corresponde ao alto padrão de qualidade das balanças 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 termossensível, 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 marcas de balanças do mercado.

Aplicação



Impressas através das balanças da linha ÓRION, as etiquetas podem ser aplicadas em produtos de peso variável como bandejas de frios, carnes, congelados e resfriados, hortifruti, açougue e padaria, para receber a impressão de código de barras, identificação do produto, preço por quilo e a pagar, peso, validade, receita, conteúdo nutricional e imagens (SISP, SIS e outras), e logotipo do estabelecimento.

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

Opções disponíveis, e dados técnicos:

Dimensões	1	2	3	4	5	6	Embalagem
Código do Produto	Largura (mm)	Altura (mm)	Comprimento (metros)	Etiquetas por rolo	Ø Máximo bobina (mm)	Ø Interno tubete (mm)	Caixa de Papelão c/
PA1555	40	40	30	698	83,4	39 (1,5 pol)	48
PA1556	60	40	30	698	83,4	39 (1,5 pol)	32
Tolerância	+/- 0,5mm	+/- 0,5mm	1%	1%	1%	+/- 0,5mm	Rolos

www.balmak.com.br

0800 771 79 81

vendas@balmak.com.br

UNIDADE DE NEGÓCIOS 1

Segmento de atuação:

revenda food-service, varejo, atacado, automação comercial & industrial e balanceiros

E-mail:

comercial1@balmak.com.br

Skype:

comercial1.balmak

WhatsApp:

19 98163.0824

UNIDADE DE NEGÓCIOS 2

Segmento de atuação:

saúde, revenda farma, revenda médico-hospitalar, pet-veterinário, fitness e bem estar

E-mail:

comercial2@balmak.com.br

Skype:

comercial2.balmak

WhatsApp:

19 98936.0302



Precisa de atendimento técnico, treinamento ou orientação sobre o uso e operação do produto? Fale **GRATUITAMENTE** com nosso DPV (Divisão Pós-Venda) pelo telefone **0800 771 79 81** (seg - sexta das 8h às 11h30 e das 13h às 17h30, exceto feriados) ou ainda através do email: dpv@balmak.com.br

25 ANOS **balmak**

Catálogo Linha Automação Comercial Novembro/2018 (RV3)

A BALMAK segue uma política de contínuo desenvolvimento dos seus produtos, reservando-se ao direito de alterar especificações e equipamentos a qualquer momento, sem prévio aviso, declinando toda responsabilidade por eventuais erros ou omissões que se verificarem neste catálogo.