PERFOR

MAIS PERFORMANCE À SUA INDÚSTRIA

Catálogo de Equipamentos

Soluções completas em pesagem, dosagem, ensacamento e detecção de contaminantes.



19
ANOS DE MERCADO

+7.000
EQUIPAMENTOS INSTALADOS

26
PAÍSES ATENDIDOS

9001
CERTIFICAÇÃO ISO

Sumário

Conheça as linhas de equipamentos Perfor para inspeção, pesagem, dosagem e ensacamento.

INSTITUCIONAL

Sobre a Perfor 04

Política de qualidade 05

INSPEÇÃO E PESAGEM

Checkweigher dinâmico 06

Detector de metais 08

Detector de metais multiespectral 10

Sistema combinado Expert 12

Sistema de pesagem estático 14

DOSAGEM GRAVIMÉTRICA

Dosador gravimétrico com servo redutor 16

Dosador gravimétrico com servo motor 19

Dosador gravimétrico com motorredutor e calha vibratória 21

Dosador calha ou rosca linear 23

ENSACAMENTO

Ensacadeira de sopro e rosca 25

Ensacadeira boca aberta 27

Ensacadeira big bag 29

Aplicador automático SAEF-10 31

BALANÇAS, SOFTWARE E RAIO-X

Balança de fluxo 33

Software Perfor Control 34

Sistema de inspeção por raio-X 35

PARCERIA

Brasil Packing 36

Solução completa para todos os segmentos.

Pesagem, dosagem, ensacamento e detecção de contaminantes para os mais diversos segmentos da indústria.

PERFOR

MAIS PERFORMANCE À SUA INDÚSTRIA

SOBRE A PERFOR

Engenharia de precisão para a indústria.

Fundada em 2007, com sede em Ascurra, no estado de Santa Catarina, a Perfor nasceu com o propósito único de melhorar o desempenho e a produtividade das indústrias de alimentos e de outros segmentos que necessitam de qualidade e precisão durante o processo de pesagem de suas embalagens.

Seus fundadores empreendedores, com mais de 25 anos de experiência, uniram-se para criar uma empresa que tem por objetivo a integridade, a tecnologia, a inovação e a qualidade. O dinamismo e a busca pelo novo são marcas registradas da Perfor, que há 19 anos trilha um caminho marcado por grandes conquistas e sucesso.





PERFOR NO MUNDO

Presente em 26 países.

Atualmente, a Perfor possui equipamentos instalados em 26 países da América, África e Ásia, e uma equipe de representação em todos os estados brasileiros e em diversos países.

26 países
América, África e Ásia.

Representação
Em todos os estados brasileiros.

Técnicos especializados
No Brasil e no exterior.



SEGMENTOS ATENDIDOS

- Alimentício
- Grãos e cerealistas
- Laticínios
- Frigoríficos
- Farmacêutico
- Químico
- Cosmético
- Automobilístico
- Gráficas
- Indústrias em geral

QUALIDADE

Política de qualidade

A Perfor é uma empresa voltada para o setor de desenvolvimento e fabricação de equipamentos para inspeção de pesagem, ensacamento e detecção de corpo estranho. O seu compromisso é atender aos requisitos aplicáveis à gestão da qualidade. Enfatiza a satisfação dos clientes, a evolução dos nossos colaboradores, bem como a melhoria contínua do sistema de gestão da qualidade e a busca por inovação que visa o crescimento sustentável.

MISSÃO

Fabricar e comercializar equipamentos de inspeção de pesagem e de detecção de corpos estranhos com qualidade, visando a satisfação dos envolvidos com sustentabilidade e responsabilidade social.

VISÃO

Ser líder de mercado no segmento de controladores de peso e detectores de metais.

VALORES

01	02	03	04	05
Criatividade	Inovação	Comprometimento	Espírito de equipe	Competência

OBJETIVOS

01 Assegurar a satisfação dos nossos clientes.

02 Melhorar continuamente o Sistema de Gestão da Qualidade, buscando o melhor desempenho dos processos e a continuidade do negócio.

03 Aperfeiçoar a competência dos nossos colaboradores.

CERTIFICAÇÃO

ABNT NBR ISO 9001:2015

Em 2022, a Perfor foi certificada de acordo com os requisitos da ABNT NBR ISO 9001:2015. O objetivo da Perfor com esta certificação é garantir que os produtos e serviços fornecidos satisfaçam seus clientes com qualidade e segurança, pelo comprometimento com a melhoria contínua do Sistema de Gestão da Qualidade e o aperfeiçoamento das competências dos nossos colaboradores.

Checkweigher dinâmico

A melhor precisão de pesagem do mercado.



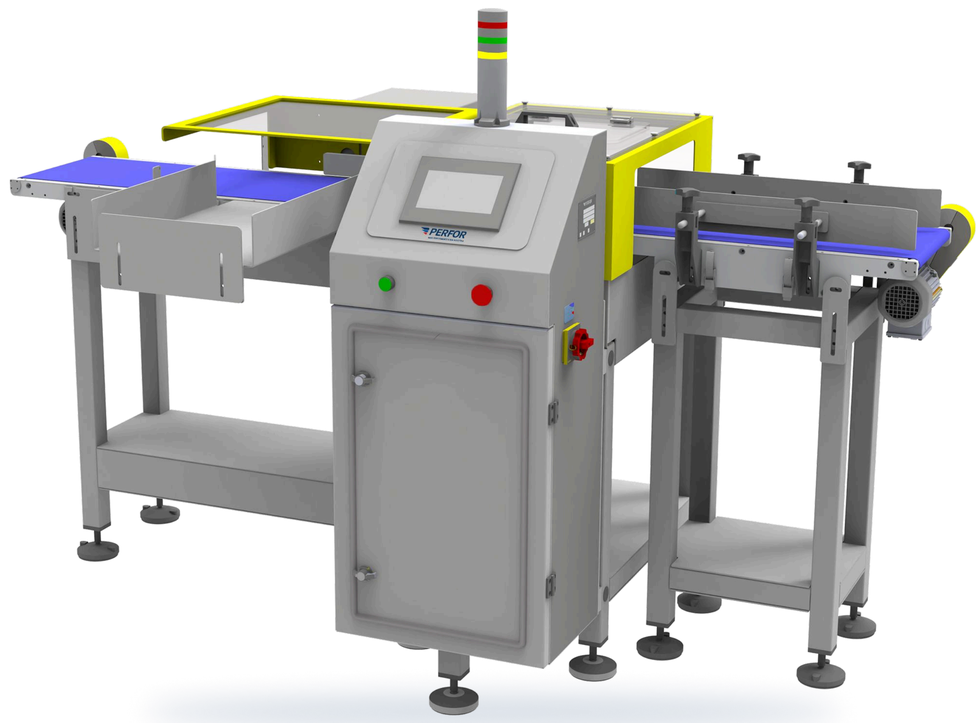
APLICAÇÕES

- Em linha de produção
- Empacotadoras/envasadoras
- Pequenos e grandes volumes
- Projetos especiais

Descrições do produto

- Verifica o peso do produto em movimento, podendo pesar em baixas e altas velocidades
- Pesagem de 100% dos itens de uma linha de produção
- Possibilidade de integração com as empacotadoras/envasadoras, com feedback de correção de peso
- Várias telas direcionadas ao controle de qualidade, com dados estatísticos em tempo real
- Gera histórico (logs)[1] de alarmes, CEP, eventos, rejeições, pesos e produção
- Opcionais dentro da programação do equipamento, como pacote duplo, aferição do INMETRO, aferição de peso, amplitude, contador de unidades, CEP (Controle Estatístico de Produção), produção e rejeições seguidas
- Baixo consumo de energia elétrica (0,5 kWh) e pneumática (50 l/min)[2]
- Equipamentos desenvolvidos para pesagem de 1 g até 50.000 g; pesos superiores ou inferiores sob consulta





CHECKWEIGHER DINÂMICO

Informações técnicas

Velocidade	Até 350 pesagens por minuto[3]. Velocidades superiores sob consulta
Receitas	Até 1.000 receitas[4]
Metrologia	Adequado à Portaria 248 do INMETRO. Em fase de adequação para a nova Portaria 93/2022 do INMETRO
Indústria farmacêutica	Projetos adequados à RDC-658, CFR-21 parte 11, RDC-301 e IN nº 138 e 134
Normas	Requisitos aplicáveis da NR-10 e NR-12 e normas técnicas ABNT NBR, ISO e IEC
Classificação e rejeição	Sistemas de acordo com a exigência do projeto
Tensão elétrica	220 V mono ou bifásico; demais tensões sob consulta
Corrente (A)	Conforme projeto
Potência (kW) e consumo (kWh)	Conforme projeto
Consumo pneumático (l/min)	Conforme projeto
Temperatura de operação	-5 °C a 45 °C
Grau de proteção	IP64 / IP66 / IP69
Tapete	PVC ou conforme o projeto, homologado FDA
Interface	Touch screen de 7 ou 10 polegadas
Precisão de pesagem	±0,1 g; ±0,2 g; ±0,5 g; ±1,0 g; ±5,0 g e ±10 g
Motorização	Motores de alto rendimento e servomotores, conforme a exigência do projeto
Construção	Aço carbono ou aço inoxidável
Opcionais	Leitor de código de barras[5] e impressora

[1] Logs somente com a placa CW-CPU.
[2] Baseado em um CW dinâmico de 3 esteiras (entrada, saída e pesagem) para pacotes de 1 kg, 1 classificador por cilindro pneumático (32 × 250 mm) com 1 acionamento por minuto a 6 bar de pressão.
[3] Equipamentos acima de 100 pesagens por minuto são considerados high speed.
[4] CW-CPU para 1.000 receitas e CLP para 100 receitas.
[5] Disponível somente na versão CLP.

Detector de metais

DMV · DETECTOR DE METAIS VERTICAL

- Produtos in natura
- Aplicação em linhas por queda livre
- Big bag
- Ensacadeiras
- Acima de empacotadoras/envasadoras
- Linhas pressurizadas

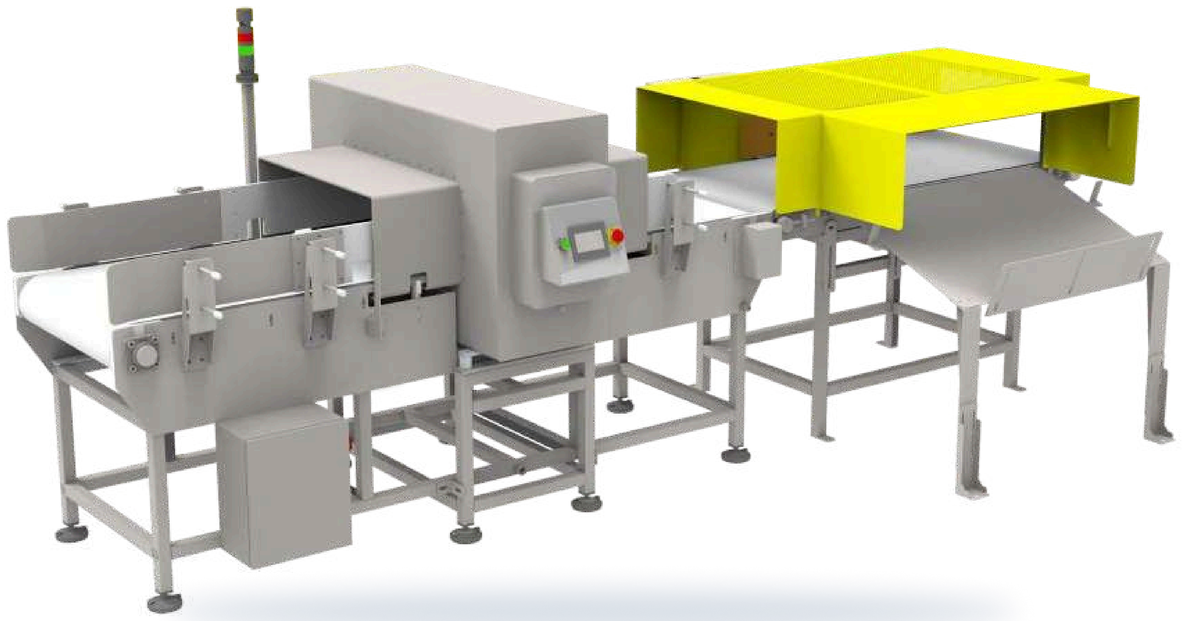
DMH · DETECTOR DE METAIS HORIZONTAL

- Produtos in natura
- Pacotes, fardos, caixas, sacos, entre outros
- Aplicado em linhas horizontais
- Abaixo de empacotadoras
- Envasadoras verticais
- Em linha de produção
- Pequenos e grandes volumes



Descrições do produto

- O princípio de operação dos detectores de metais fabricados pela Perfor baseia-se, de forma simplificada, na análise da interferência de um metal passando sob um campo magnético transmitido
- Verifica o contaminante do produto em movimento, podendo detectar contaminantes metálicos em baixas e altas velocidades
- Inspeção de 100% dos itens de uma linha de produção
- Várias telas direcionadas ao controle de qualidade, com dados estatísticos em tempo real
- Opcionais dentro da programação do equipamento, como teste de corpo de prova, teste de rejeição e rejeições seguidas
- Baixo consumo de energia elétrica e pneumática: DMH com 0,4 kWh e 4,0 l/min; DMV com 0,05 kWh e 2,80 l/min[1]







DETECTOR DE METAIS

Informações técnicas

Velocidade	DMH: até 600 produtos por minuto; velocidades superiores sob consulta. DMV: conforme a necessidade de escoamento e o diâmetro da tubulação do cliente
Receitas	Até 100 receitas
Normas	Requisitos aplicáveis da NR-10 e NR-12 e normas técnicas ABNT NBR, ISO e IEC
Classificação e rejeição	Sistemas de acordo com a exigência do projeto
Tensão elétrica	220 V mono ou bifásico; demais tensões sob consulta
Corrente (A)	DMV: 0,2 · DMH: conforme projeto
Potência (kW)	DMV: 0,085 · DMH: conforme projeto
Consumo (kWh)	DMV: 0,028 · DMH: conforme projeto
Temperatura de operação	10 °C a 45 °C
Grau de proteção	IP64 / IP66 / IP69
Tapete	PVC ou conforme o projeto, homologado FDA
Interface	Touch screen de 4,3 polegadas
Motorização	Motores de alto rendimento e servomotores, conforme a exigência do projeto
Construção	Aço carbono e alumínio ou aço inoxidável
Corpos de prova	Certificados, de Fe (ferro), NFe (não ferroso) e SS (aço inox)

[1] Baseado em um DMH 350 × 250 mm com esteira e rejeição por um cilindro pneumático 32 × 250 mm a 6 bar de pressão, para 1 ciclo por minuto. DMV baseado em desviador pneumático.

Detector de metais multiespectral

DMV · DETECTOR DE METAIS VERTICAL

- Produtos in natura
- Aplicação em linhas por queda livre
- Big bag
- Ensacadeiras
- Acima de empacotadoras/envasadoras
- Linhas pressurizadas

DMH · DETECTOR DE METAIS HORIZONTAL

- Produtos in natura
- Pacotes, fardos, caixas, sacos, entre outros
- Aplicado em linhas horizontais
- Abaixo de empacotadoras
- Envasadoras verticais
- Em linha de produção
- Pequenos e grandes volumes



Descrições do produto

- Os detectores de metais fabricados pela Perfor baseiam-se, de forma simplificada, em uma antena transmissora que envia um campo magnético a uma antena receptora. Caso algum contaminante metálico passe pelo equipamento, o sinal da antena receptora é alterado, possibilitando a detecção do corpo estranho
- Tecnologia multiespectral (mais de uma frequência de forma simultânea), que possibilita a detecção de contaminantes com muito mais eficiência, mesmo em produtos considerados de difícil inspeção devido à sua condutividade
- Verifica o contaminante do produto em movimento, podendo detectar contaminantes metálicos em baixas e altas velocidades
- Inspeção de 100% dos itens de uma linha de produção
- Várias telas direcionadas ao controle de qualidade, com dados estatísticos em tempo real
- Várias opções de históricos, como alarmes, eventos, dados de produção, rejeições e resultados dos testes de validação (corpos de prova)
- Gera histórico (logs) de alarmes, eventos, rejeições e produção
- Opcionais dentro da programação do equipamento, como teste de corpo de prova, teste de rejeição e rejeições consecutivas
- Baixo consumo de energia elétrica e pneumática: DMH com 0,4 kW e 4,0 l/min; DMV com 0,05 kW e 2,80 l/min[1]



DETECTOR DE METAIS MULTIESPECTRAL

Informações técnicas

Velocidade	DMH: até 600 produtos por minuto; velocidades superiores sob consulta. DMV: conforme a necessidade de escoamento e o diâmetro da tubulação do cliente
Receitas	Até 1.000 receitas diferentes
Normas	Requisitos aplicáveis da NR-10 e NR-12 e normas técnicas ABNT NBR, ISO e IEC
Indústria farmacêutica	Projetos adequados à RDC-658, CFR-21 parte 11, RDC-301 e IN nº 138 e 134
Classificação e rejeição	Sistemas de acordo com a exigência do projeto
Tensão elétrica	220 V mono ou bifásico; demais tensões sob consulta
Corrente (A)	DMV: 0,3 · DMH: conforme projeto
Potência (kW)	DMV: 0,05 · DMH: conforme projeto
Temperatura de operação	0 °C a 60 °C
Grau de proteção	IP64 / IP66 / IP69
Tapete	PVC ou conforme o projeto, homologado FDA
Interface	Touch screen de 10 polegadas
Motorização	Motores de alto rendimento e servomotores, conforme a exigência do projeto
Construção	Aço inoxidável
Corpos de prova	Certificados, de Fe (ferro), NFe (não ferroso) e SS (aço inoxidável)

[1] Baseado em um DMH 350 × 250 mm com esteira e rejeição por um cilindro pneumático 32 × 250 mm a 6 bar de pressão, para 1 ciclo por minuto. DMV baseado em desviador pneumático.

Sistema combinado Expert

Pesagem e detecção na mesma plataforma.

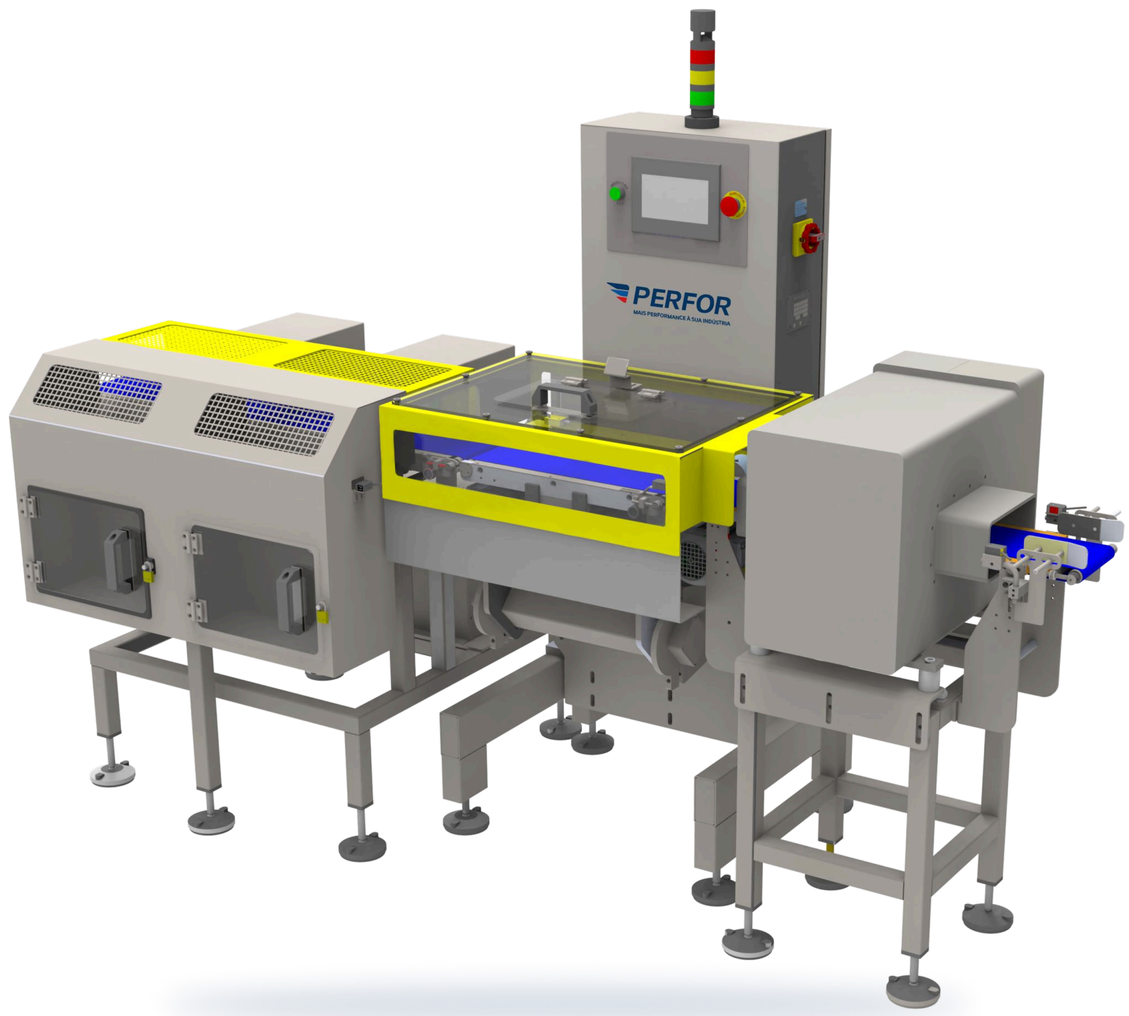
APLICAÇÕES

- Em linha de produção
- Empacotadoras/envasadoras
- Pequenos e grandes volumes
- Projetos especiais



Descrições do produto

- Verifica o peso do produto e a presença de contaminantes metálicos, em movimento, podendo pesar e detectar contaminantes metálicos em baixas e altas velocidades
- Pesagem e detecção de 100% dos itens de uma linha de produção
- Possibilidade de integração com as empacotadoras/envasadoras, com feedback de correção de peso
- Várias telas direcionadas ao controle de qualidade, com dados estatísticos em tempo real
- Gera histórico (logs)[1] de alarmes, CEP, eventos, rejeições, pesos e produção
- Opcionais dentro da programação do equipamento: pacote duplo, aferição do INMETRO, aferição de peso, amplitude, contador de unidades, CEP (Controle Estatístico de Produção), produção e rejeições seguidas
- Baixo consumo de energia elétrica (0,6 kWh) e pneumática (3,0 l/min)[2]
- Equipamentos desenvolvidos para pesagem de 1 g até 50.000 g; pesos superiores ou inferiores sob consulta
- Economia de espaço físico
- Mesma eficiência de detecção de contaminantes que um detector de metais[3]



SISTEMA COMBINADO EXPERT

Informações técnicas

Velocidade	Até 350 ppm (pesagens por minuto)[4]. Velocidades superiores sob consulta
Receitas	Até 1.000 receitas[5]
Metrologia	Adequado à Portaria 248 do INMETRO. Em fase de adequação para a nova Portaria 93/2022 do INMETRO
Normas	Requisitos aplicáveis da NR-10 e NR-12 e normas técnicas ABNT NBR, ISO e IEC
Classificação e rejeição	Sistemas de acordo com a exigência do projeto
Tensão elétrica	220 V mono ou bifásico; demais tensões sob consulta
Corrente (A)	Conforme projeto
Potência (kW) e consumo (kWh)	Conforme projeto
Temperatura de operação	-5 °C a 45 °C
Grau de proteção	IP64 / IP66 / IP69
Tapete	PVC ou conforme o projeto, homologado FDA
Interface	Touch screen de 7 ou 10 polegadas
Precisão de pesagem	±0,2 g; ±0,5 g; ±1,0 g; ±5,0 g e ±10 g
Motorização	Motores de alto rendimento e servomotores, conforme a exigência do projeto
Construção	Aço carbono ou aço inoxidável
Opcionais	Leitor de código de barras[6] e impressora

[1] Logs somente com a placa CW-CPU.
[2] Baseado em um Sistema de Pesagem Expert de 3 esteiras (entrada, saída e pesagem) para pacotes de 1 kg e 1 classificador por cilindro pneumático (32 × 250 mm) com 1 acionamento por minuto.
[3] Quando a cabeça está separada da esteira de pesagem.
[4] Equipamentos acima de 100 ppm (pesagens por minuto) são considerados high speed.
[5] CW-CPU para 1.000 receitas, CLP para 100 receitas e DM para 100 receitas.
[6] Disponível somente na versão CLP.

Sistema de pesagem estático

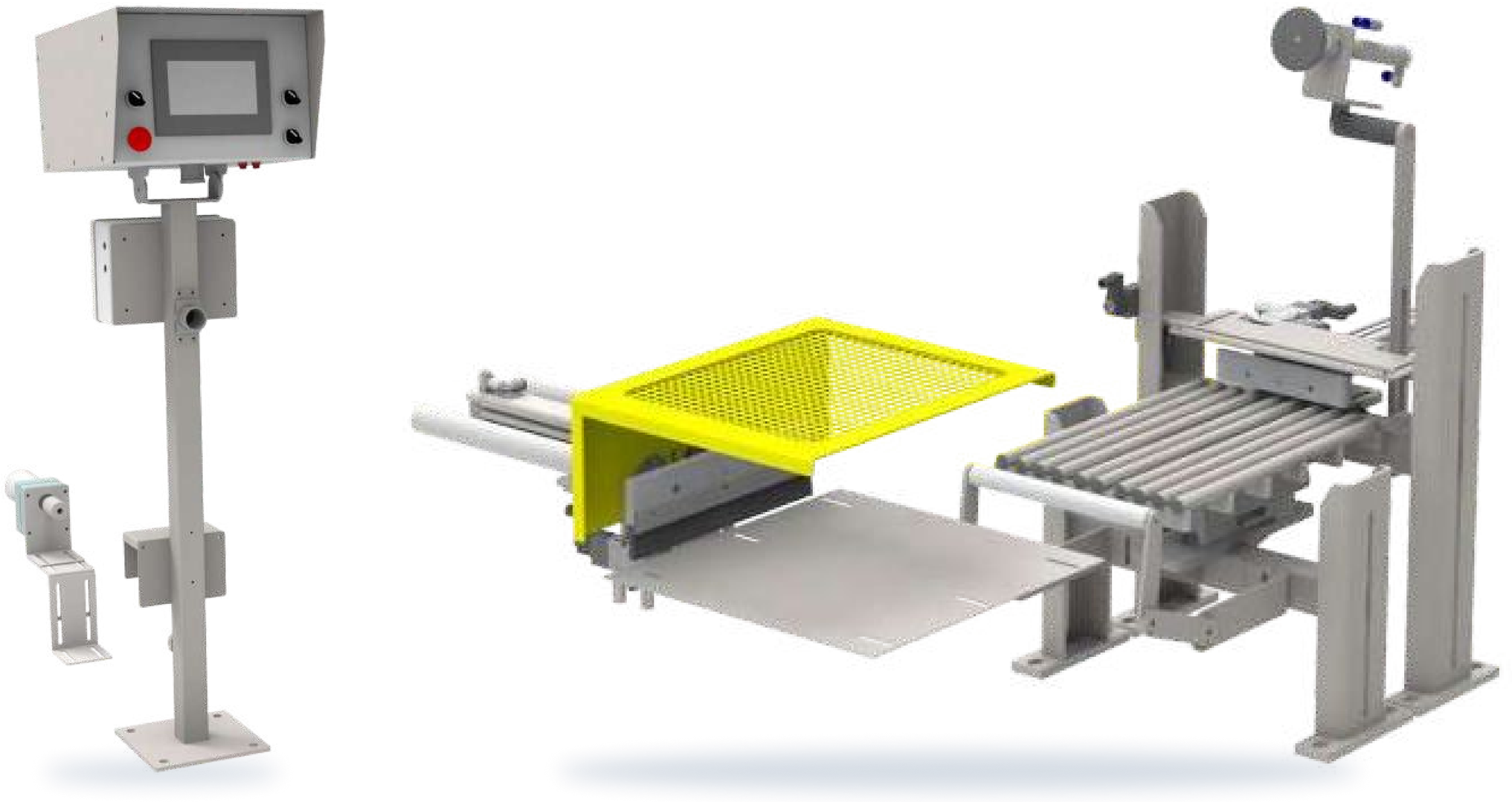
APLICAÇÕES

- Empacotadoras/envasadoras verticais
- Pequenos volumes
- Projetos especiais



Descrições do produto

- Verifica o peso do produto de forma estática
- Pesagem de 100% dos itens de uma linha de produção
- Possibilidade de integração com as empacotadoras/ envasadoras, com feedback de correção de peso
- Várias telas direcionadas ao controle de qualidade, com dados estatísticos em tempo real
- Gera histórico (logs)[1] de alarmes, CEP, eventos, rejeições, pesos e produção
- Opcionais dentro da programação do equipamento, como aferição do INMETRO, aferição de peso, amplitude, contador de unidades, CEP (Controle Estatístico de Produção), produção e rejeições seguidas
- Baixo consumo de energia[2]
- Equipamentos desenvolvidos para pesagem de 500 g até 5.000 g; pesos superiores ou inferiores sob consulta



SISTEMA DE PESAGEM ESTÁTICO

Informações técnicas

Velocidade	Até 65 ppm (pesagens por minuto) para até 1.000 g, e de 45 a 50 ppm de 2.000 g a 5.000 g
Receitas	Até 1.000 receitas[3]
Metrologia	Adequado à Portaria 248 do INMETRO. Em fase de adequação para a nova Portaria 93/2022 do INMETRO
Normas	Requisitos aplicáveis da NR-10 e NR-12 e normas técnicas ABNT NBR, ISO e IEC
Classificação e rejeição	Sistemas de acordo com a exigência do projeto
Tensão elétrica	220 V mono ou bifásico; demais tensões sob consulta
Corrente (A)	0,2
Potência (kW)	0,23
Consumo (kWh)	0,03
Consumo pneumático (l/min)	100
Temperatura de operação	8 °C a 45 °C
Construção	Aço carbono ou aço inoxidável
Cor padrão	TP 20 R LI Cinza 11680 BR; demais cores sob consulta
Grau de proteção	IP64 / IP66 / IP69
Interface	Touch screen de 7 polegadas
Precisão de pesagem	±0,5 g; ±1,0 g e ±2,0 g

[1] Logs somente com a placa CW-CPU.
[2] Baseado em um CW estático padrão para pacotes de 1 kg a 50 kg.
[3] CW-CPU para 1.000 receitas e CLP para 100 receitas.

Dosador gravimétrico com servo redutor

Payback inferior a 18 meses.



APLICAÇÕES

- Acima de empacotadoras/envasadoras
- Pequenos e grandes volumes

Descrições do produto

- Pesa o produto antes de empacotar por meio do controle de dosagem em tempo real, depositando o produto dosado na caçamba. Após a verificação do peso, descarrega para o Timing Hopper (quando o equipamento possuir), aguardando o sinal da máquina de empacotar
- Redução da quantidade de produto colocado na embalagem, com controle preciso do peso
- Desvio padrão do produto pequeno
- Medição e apresentação individual por canal de dosagem com histograma
- Dupla verificação (double check) da pesagem com integração ao Checkweigher Estático, Dinâmico ou Expert, garantindo a menor quantidade de produto necessária e ajustando o peso de forma automática
- Excelente vedação das portas, sem vazamento de pó do produto para o ambiente
- Fácil higienização
- Equipamento preparado para receber a exaustão de pó
- Baixo índice de manutenção
- Mínima intervenção operacional, pois o algoritmo encontra o melhor ponto de pesagem
- Fácil programação e operação
- Várias telas direcionadas ao controle de qualidade, com dados estatísticos em tempo real
- Equipamento integrado ao Perfor Control, com as informações da linha de produção e do equipamento em tempo real
- Baixo consumo de energia elétrica e pneumática
- Payback inferior a 18 meses
- Dosador desenvolvido para trabalho severo, 7 dias por semana, 24 horas por dia
- Canecas de fácil retirada por meio de engate rápido

DOSADOR GRAVIMÉTRICO COM SERVO REDUTOR

Dosador com 4 ou 6 canais



Informações técnicas

Peso do produto (g)	Velocidade (unidades por minuto)	Precisão (g)	Produto	Canais de dosagem	Timing Hopper obrigatório
100 a 500	85 a 90	±1,0	Sabão em pó	6	Sim
1.000	75 a 80	±1,0	Sabão em pó	6	Sim
1.100 a 3.000	60 a 70	±1,0	Sabão em pó	6	Sim
3.100 a 5.000	30 a 35	±1,0	Sabão em pó	6	Sim
100 a 500	55 a 60	±1,0	Sabão em pó	4	Sim
1.000	45 a 50	±1,0	Sabão em pó	4	Sim
1.100 a 3.500	40 a 45	±1,0	Sabão em pó	4	Sim
3.500 a 5.000	20 a 25	±1,0	Sabão em pó	4	Sim
1.000	61 a 70	±1,0	Açúcar cristal ou refinado	6	Sim
2.000	55 a 60	±1,0	Açúcar cristal ou refinado	6	Avaliar
5.000	40 a 45	±1,0	Açúcar cristal ou refinado	6	Avaliar
1.000	55 a 60	±1,0	Açúcar cristal ou refinado	4	Avaliar
2.000	40 a 45	±1,0	Açúcar cristal ou refinado	4	Avaliar
5.000	28 a 35	±1,0	Açúcar cristal ou refinado	4	Avaliar

• Demais tamanhos de amostras, produtos, velocidades e precisões devem ser consultados.
• O silo do cliente deve estar centralizado com o funil do dosador; recomenda-se um pré-silo de 200 kg.
• Timing Hopper é um dispositivo que armazena uma determinada quantia de produto para ser descarregada após o envio de um sinal de descarga. Geralmente, fica entre o funil de saída e a entrada do tubo formador da empacotadora.

DOSADOR GRAVIMÉTRICO COM SERVO REDUTOR

Informações técnicas

METROLOGIA
Adequado à Portaria 248 do INMETRO e em fase de adequação para a nova Portaria 93 do INMETRO, em vigor a partir de março de 2024

NORMAS
Em conformidade com os requisitos aplicáveis da NR-10 e NR-12

TEMPERATURA DE OPERAÇÃO
-5 °C a 45 °C

GRAU DE PROTEÇÃO
IP64; demais sob consulta

INTERFACE
Touch screen de 7 ou 10 polegadas

MOTORIZAÇÃO
Servomotor de alto rendimento com alto fator de serviço

CONSTRUÇÃO
Aço carbono ou aço inoxidável

PNEUMÁTICA
Padrão ISO

Versão	Tensão (V)	Corrente (A)	Consumo de energia (kWh)	Consumo de ar (l/min)	Pressão pneumática recomendada (bar)
4 canais	220	3,12	1,89	320	6
6 canais	220	5,00	2,83	480	6

- Valores medidos por meio de um medidor de energia em condição nominal, sem produto na operação, podendo ter variação de ±12,8%.
- Consumo de energia referente a 1 hora de simulação de todos os acionamentos.
- Demais tensões sob consulta.

Opcionais

- Jogos de canecas extras
- Válvula guilhotina para interrupção de fluxo antes da entrada de produto no dosador
- Checkweigher Estático, Dinâmico ou Expert
- Peças de reposição (spare parts)

Opções de instalação do dosador

SOBRE A MÁQUINA DE EMPACOTAR

- Cavalete
- Sobre base
- Chapa
- Perfil U

SEPARADO DA MÁQUINA DE EMPACOTAR

- Cavalete
- Mezanino

Dosador gravimétrico com servo motor

APLICAÇÕES

- Acima de empacotadoras/envasadoras
- Pequenos e grandes volumes

OPCIONAIS

- Jogos de canecas extras
- Válvula guilhotina para interrupção de fluxo antes da entrada de produto no dosador
- Checkweigher Estático, Dinâmico ou Expert
- Peças de reposição (spare parts)



Descrições do produto

- Pesa o produto antes de empacotar por meio do controle de dosagem em tempo real, depositando o produto dosado na caçamba. Após a verificação do peso, descarrega para o Timing Hopper (quando o equipamento possuir), aguardando o sinal da máquina de empacotar
- Redução da quantidade de produto colocado na embalagem, com controle preciso do peso
- Desvio padrão do produto controlado
- Medição e apresentação individual por canal de dosagem com histograma
- Dupla verificação (double check) da pesagem com integração ao Checkweigher Estático, Dinâmico ou Expert, garantindo a menor quantidade de produto necessária e ajustando o peso de forma automática
- Fácil higienização
- Baixo índice de manutenção
- Mínima intervenção operacional, pois o algoritmo encontra o melhor ponto de pesagem
- Fácil programação e operação
- Várias telas direcionadas ao controle de qualidade, com dados estatísticos em tempo real
- Equipamento integrado ao Perfor Control, com as informações da linha de produção e do equipamento em tempo real
- Baixo consumo de energia elétrica e pneumática
- Payback inferior a 18 meses
- Dosador desenvolvido para trabalho severo, 7 dias por semana, 24 horas por dia
- Canecas de fácil retirada por meio de engate rápido

DOSADOR GRAVIMÉTRICO COM SERVO MOTOR

Informações técnicas

Peso do produto (g)	Velocidade (unidades por minuto)	Precisão (g)	Produto	Canais de dosagem	Timing Hopper obrigatório
1.000	60 a 65	±1,5	Açúcar cristal ou refinado	6	Sim
2.000	45 a 50	±1,5	Açúcar cristal ou refinado	6	Avaliar
5.000	35 a 40	±1,5	Açúcar cristal ou refinado	6	Avaliar
1.000	45 a 50	±1,5	Açúcar cristal ou refinado	4	Avaliar
2.000	35 a 40	±1,5	Açúcar cristal ou refinado	4	Avaliar
5.000	25 a 30	±1,5	Açúcar cristal ou refinado	4	Avaliar

• Demais tamanhos de amostras, produtos, velocidades e precisões devem ser consultados.
• O silo do cliente deve estar centralizado com o funil do dosador; recomenda-se um pré-silo de 200 kg.
• Timing Hopper é um dispositivo que armazena uma determinada quantia de produto para ser descarregada após o envio de um sinal de descarga. Geralmente, fica entre o funil de saída e a entrada do tubo formador da empacotadora.

METROLOGIA

Adequado à Portaria 248 do INMETRO e em fase de adequação para a nova Portaria 93 do INMETRO, em vigor a partir de março de 2024

NORMAS

Em conformidade com os requisitos aplicáveis da NR-10 e NR-12

TEMPERATURA DE OPERAÇÃO

-5 °C a 45 °C

GRAU DE PROTEÇÃO

IP64; demais sob consulta

INTERFACE

Touch screen de 7 ou 10 polegadas

MOTORIZAÇÃO

Servomotor de alto rendimento com alto fator de serviço

CONSTRUÇÃO

Aço carbono ou aço inoxidável

PNEUMÁTICA

Padrão ISO

INSTALAÇÃO SOBRE A MÁQUINA DE EMPACOTAR

Cavalete, sobre base, chapa ou perfil U

INSTALAÇÃO SEPARADA DA MÁQUINA DE EMPACOTAR

Cavalete ou mezanino

Versão	Tensão (V)	Corrente (A)	Consumo de energia (kWh)	Consumo de ar (l/min)	Pressão pneumática recomendada (bar)
4 canais	220	3,75	1,15	320	6
6 canais	220	5,00	2,83	480	6

• Valores medidos por meio de um medidor de energia em condição nominal, sem produto na operação, podendo ter variação de ±12,8%.
• Consumo de energia referente a 1 hora de simulação de todos os acionamentos.
• Demais tensões sob consulta.

Dosador gravimétrico com motorredutor e calha vibratória

APLICAÇÕES

- Acima de empacotadoras/envasadoras
- Pequenos e grandes volumes

OPCIONAIS

- Jogos de canecas extras
- Válvula guilhotina para interrupção de fluxo antes da entrada de produto no dosador
- Checkweigher Estático, Dinâmico ou Expert
- Peças de reposição (spare parts)



Descrições do produto

- Pesa o produto antes de empacotar por meio do controle de dosagem em tempo real, depositando o produto dosado na caçamba. Após a verificação do peso, descarrega para o Timing Hopper (quando o equipamento possuir), aguardando o sinal da máquina de empacotar
- Redução da quantidade de produto colocado na embalagem, com controle preciso do peso
- Desvio padrão do produto controlado
- Medição e apresentação individual por canal de dosagem com histograma
- Dupla verificação (double check) da pesagem com integração ao Checkweigher Estático, Dinâmico ou Expert, garantindo a menor quantidade de produto necessária e ajustando o peso de forma automática
- Fácil higienização
- Baixo índice de manutenção
- Mínima intervenção operacional, pois o algoritmo encontra o melhor ponto de pesagem
- Fácil programação e operação
- Várias telas direcionadas ao controle de qualidade, com dados estatísticos em tempo real
- Equipamento integrado ao Perfor Control, com as informações da linha de produção e do equipamento em tempo real
- Baixo consumo de energia elétrica e pneumática
- Payback inferior a 18 meses
- Dosador desenvolvido para trabalho severo, 7 dias por semana, 24 horas por dia
- Canecas de fácil retirada por meio de engate rápido

DOSADOR GRAVIMÉTRICO COM MOTORREDUTOR E CALHA VIBRATÓRIA

Informações técnicas

Peso do produto (g)	Velocidade (unidades por minuto)	Precisão (g)	Produto	Canais de dosagem	Timing Hopper obrigatório
1.000	70 a 75	±2,0	Grãos em geral e cereais sem farinha, tipo flocos de aveia	6	Sim
2.000	60 a 65	±2,0	Grãos em geral e cereais sem farinha, tipo flocos de aveia	6	Sim
5.000	55 a 60	±2,0	Grãos em geral e cereais sem farinha, tipo flocos de aveia	6	Sim
1.000	46 a 52	±2,0	Grãos em geral e cereais sem farinha, tipo flocos de aveia	4	Avaliar
2.000	40 a 45	±2,0	Grãos em geral e cereais sem farinha, tipo flocos de aveia	4	Avaliar
5.000	36 a 42	±2,0	Grãos em geral e cereais sem farinha, tipo flocos de aveia	4	Avaliar

• Demais tamanhos de amostras, produtos, velocidades e precisões devem ser consultados.
• O silo do cliente deve estar centralizado com o funil do dosador; recomenda-se um pré-silo de 200 kg.
• Timing Hopper é um dispositivo que armazena uma determinada quantia de produto para ser descarregada após o envio de um sinal de descarga. Geralmente, fica entre o funil de saída e a entrada do tubo formador da empacotadora.

METROLOGIA
Adequado à Portaria 248 do INMETRO e em fase de adequação para a nova Portaria 93 do INMETRO, em vigor a partir de março de 2024

NORMAS
Em conformidade com os requisitos aplicáveis da NR-10 e NR-12

TEMPERATURA DE OPERAÇÃO
-5 °C a 45 °C

GRAU DE PROTEÇÃO
IP64; demais sob consulta

INTERFACE
Touch screen de 7 ou 10 polegadas

MOTORIZAÇÃO
Servomotor de alto rendimento com alto fator de serviço

CONSTRUÇÃO
Aço carbono ou aço inoxidável

PNEUMÁTICA
Padrão ISO

INSTALAÇÃO SOBRE A MÁQUINA DE EMPACOTAR
Cavalete, sobre base, chapa ou perfil U

INSTALAÇÃO SEPARADA DA MÁQUINA DE EMPACOTAR
Cavalete ou mezanino

Versão	Tensão (V)	Corrente (A)	Consumo de energia (kWh)	Consumo de ar (l/min)	Pressão pneumática recomendada (bar)
4 canais	220	3,75	1,15	320	6
6 canais	220	5,00	2,83	480	6

• Valores medidos por meio de um medidor de energia em condição nominal, sem produto na operação, podendo ter variação de ±12,8%.
• Consumo de energia referente a 1 hora de simulação de todos os acionamentos.
• Demais tensões sob consulta.

Dosador calha ou rosca linear

APLICAÇÕES

- Acima de empacotadoras/envasadoras
- Grandes e pequenos volumes
- Produtos de difícil fluidez, como farinha de amendoim ou goma de tapioca



Descrições do produto

- Pesa o produto antes de empacotar por meio do controle de dosagem em tempo real, depositando o produto dosado na caçamba. Após a verificação do peso, descarrega para o Timing Hopper (quando o equipamento possuir), aguardando o sinal da máquina de empacotar
- Redução da quantidade de produto colocado na embalagem, com controle preciso do peso
- Desvio padrão do produto controlado
- Medição e apresentação individual por canal de dosagem com histograma
- Dupla verificação (double check) da pesagem com integração ao Checkweigher Dinâmico ou Expert, garantindo a menor quantidade de produto necessária e ajustando o peso de forma automática
- Fácil higienização
- Baixo índice de manutenção
- Mínima intervenção operacional, pois o algoritmo encontra o melhor ponto de pesagem
- Fácil programação e operação
- Várias telas direcionadas ao controle de qualidade, com dados estatísticos em tempo real
- Equipamento integrado ao Perfor Control, com as informações da linha de produção e do equipamento em tempo real
- Baixo consumo de energia elétrica e pneumática
- Payback inferior a 18 meses
- Dosador desenvolvido para trabalho severo, 7 dias por semana, 24 horas por dia
- Canecas de fácil retirada por meio de engate rápido



DOSADOR CALHA OU ROSCA LINEAR

Informações técnicas

Canais de dosagem	Quantidade conforme a necessidade
Velocidade e precisão	De acordo com o projeto e o produto
Metrologia	Adequado à Portaria 248 do INMETRO. Em fase de adequação para a nova Portaria 93/2022 do INMETRO
Normas	Requisitos aplicáveis da NR-10 e NR-12 e normas técnicas ABNT NBR, ISO e IEC
Temperatura de operação	-5 °C a 45 °C
Grau de proteção	IP64; demais sob consulta
Interface	Touch screen de 7 ou 10 polegadas
Motorização	Motor de alto rendimento com alto fator de serviço
Construção	Aço carbono ou aço inoxidável
Pneumática	Padrão ISO
Consumo de energia e ar	Variável de acordo com o projeto

Opcionais

- Jogos de canecas extras
- Válvula guilhotina para interrupção de fluxo antes da entrada de produto no dosador
- Checkweigher Estático, Dinâmico ou Expert
- Peças de reposição (spare parts)

Opções de instalação do dosador

SOBRE A MÁQUINA DE EMPACOTAR

- Sobre base
- Chapa
- Perfil U

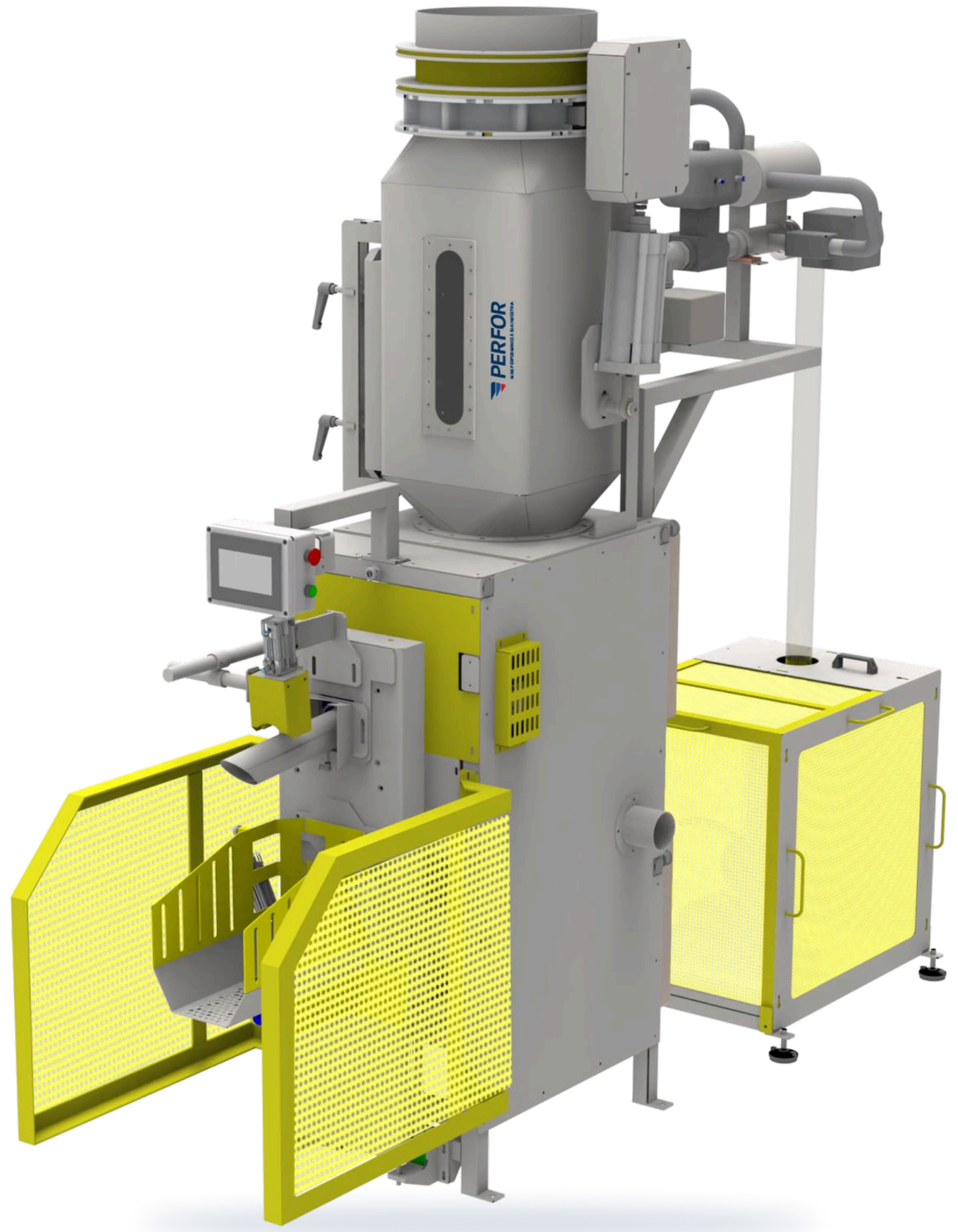
SEPARADO DA MÁQUINA DE EMPACOTAR

- Cavalete
- Mezanino

Ensacadeira de sopro e rosca

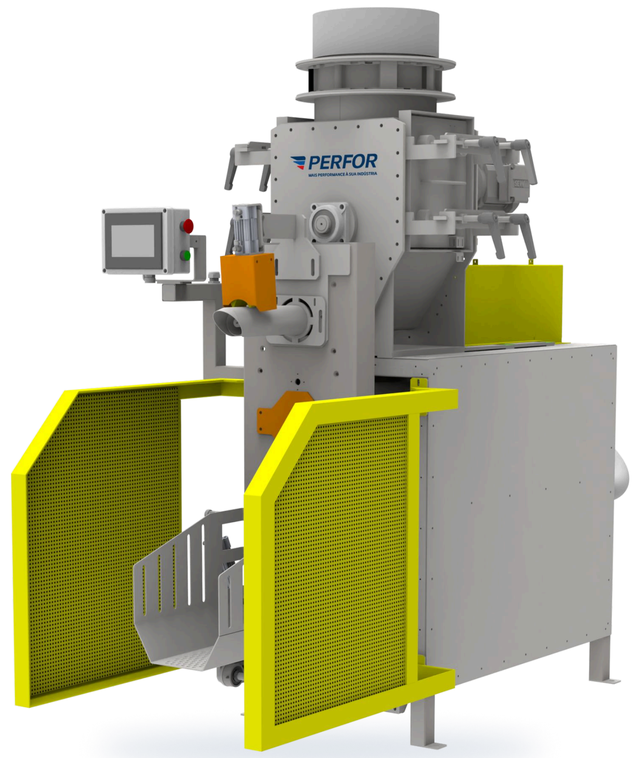
APLICAÇÕES

- Produtos de boa fluidez
- Volumes pequenos
- Sacaria de boca aberta
- Sacaria valvulada
- Demais aplicações sob consulta



Descrições do produto

- O sistema de pesagem de ensacamento Perfor pode ser produzido por rosca ou por sopro de uma turbina de ar, que transporta o produto até a sacaria. Na sequência, o software de controle de peso monitora em tempo real o enchimento até o valor desejado
- A Perfor oferece uma grande variedade de modelos de ensacadeiras de sopro e de rosca. Consulte a equipe comercial Perfor para escolher o melhor modelo para sua aplicação
- Várias telas direcionadas ao controle de qualidade, com dados estatísticos em tempo real
- Autocorreção de peso
- Fácil operação e programação
- Integração de dados com o Perfor Control
- Opcionais dentro da programação do equipamento, como controle de silo independente para melhor integração, classificador e controle de esteiras com opção de esteira cheia
- Log de produção por cartão SD ou acesso via servidor FTP
- Log peso a peso por cartão SD ou acesso via servidor FTP
- Integração fácil com sistema de aplicação automática de sacaria
- Integração com módulo de fechamento da válvula da sacaria
- Baixo consumo de energia elétrica e ar comprimido
- Equipamentos desenvolvidos para pesagem de 5 kg até 60 kg; pesos superiores ou inferiores sob consulta



ENSACADEIRA DE SOPRO E ROSCA

Informações técnicas

Velocidade	Depende de 3 fatores: produto, sacaria e tipo de equipamento. Ensacadeira de rosca: de 1 a 5 produtos por minuto. Ensacadeira de sopro: de 3 a 10 sacos por minuto. Velocidades maiores sob consulta
Receitas	Até 100 receitas
Metrologia	Adequado à Portaria 248 do INMETRO. Em fase de adequação para a nova Portaria 93/2022 do INMETRO
Normas	Requisitos aplicáveis da NR-10 e NR-12 e normas técnicas ABNT NBR, ISO e IEC
Precisão	Ensacadeira de rosca: 50 g, podendo haver maior variação dependendo do diâmetro da rosca. Ensacadeira de sopro: 50 g a 150 g
Tensão elétrica	220/380 V trifásico; demais tensões sob consulta
Corrente, potência e consumo	Conforme projeto
Temperatura de operação	-5 °C a 45 °C
Grau de proteção	IP64; demais sob consulta
Interface	Touch screen de 7 polegadas
Motorização	Motores de alto rendimento, conforme a exigência do projeto
Construção	Aço carbono ou aço inoxidável
Pneumática	Padrão ISO

Opcionais

- Kit boca aberta ou valvulado
- Esteira de saída
- Massageador de sacaria
- Válvulas proporcionais

Produtos já aplicados à tecnologia

Grãos e cereais · Colágeno · Sal · Farinhas alimentícias · Argamassas e similares · Defensivos agrícolas em pó ou em grãos · Açúcar · Demais produtos sob consulta

Ensacadeira boca aberta

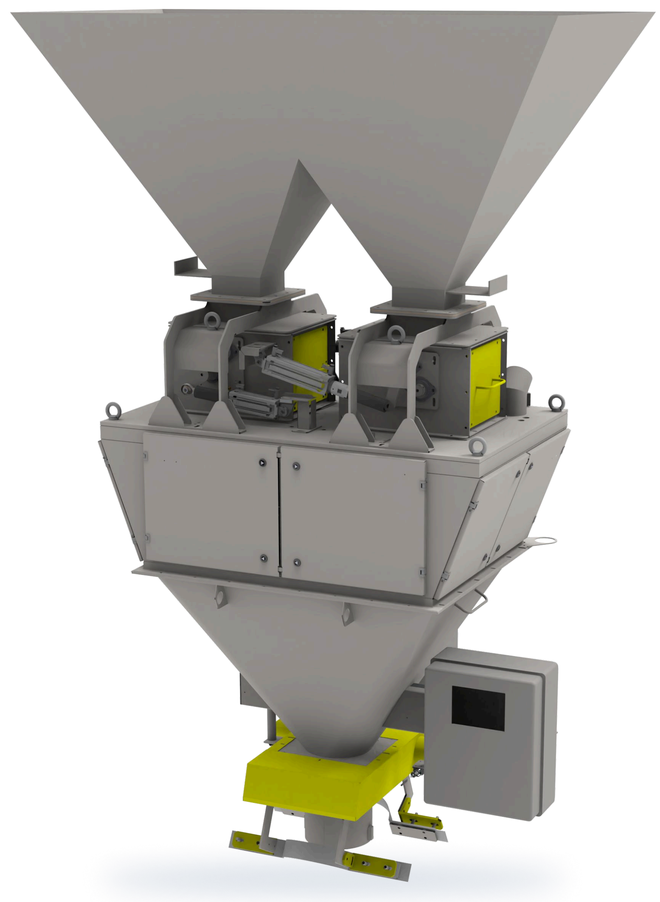
APLICAÇÕES

- Produtos de boa fluidez
- Volumes pequenos
- Projeto exclusivo para sacaria de boca aberta
- Demais aplicações sob consulta



Descrições do produto

- O sistema de pesagem de ensacamento Perfor pode ser realizado por rosca, esteira de transporte, calha vibratória ou válvula calandrada, que transporta o produto até uma caçamba de dosagem
- O software de controle de peso monitora em tempo real o enchimento até o valor desejado. Quando acionado, o comando despeja o produto na sacaria
- A Perfor oferece uma grande variedade de modelos de ensacadeiras de boca aberta. Consulte a equipe comercial Perfor para escolher o melhor modelo para sua aplicação
- Várias telas direcionadas ao controle de qualidade, com dados estatísticos em tempo real
- Autocorreção de peso
- Fácil operação e programação
- Integração de dados com o Perfor Control
- Opcionais dentro da programação do equipamento, como controle de silo independente para melhor integração, classificador e controle de esteiras com opção de esteira cheia
- Log de produção por cartão SD ou acesso via servidor FTP
- Log peso a peso por cartão SD ou acesso via servidor FTP
- Baixo consumo de energia elétrica e ar comprimido
- Equipamentos desenvolvidos para pesagem de 5 kg até 60 kg; pesos superiores ou inferiores sob consulta



ENSACADEIRA BOCA ABERTA

Informações técnicas

Velocidade	Depende de 4 fatores: produto, sacaria, tipo de equipamento e quantidade de canais de dosagem. Com uma caçamba de dosagem: de 2 a 7 produtos por minuto. Com duas caçambas: de 5 a 11 produtos por minuto. Velocidades superiores sob consulta
Receitas	Até 100 receitas
Metrologia	Adequado à Portaria 248 do INMETRO. Em fase de adequação para a nova Portaria 93/2022 do INMETRO
Normas	Requisitos aplicáveis da NR-10 e NR-12 e normas técnicas ABNT NBR, ISO e IEC
Precisão	50 g a 150 g, dependendo do sistema de dosagem
Tensão elétrica	220 V; demais tensões sob consulta
Corrente, potência e consumo	Conforme projeto
Temperatura de operação	-5 °C a 45 °C
Grau de proteção	IP64; demais sob consulta
Interface	Touch screen de 7 polegadas
Motorização	Motores de alto rendimento, conforme a exigência do projeto
Construção	Aço carbono ou aço inoxidável
Pneumática	Padrão ISO

Opcionais

- Esteira de saída
- Massageador de sacaria

Produtos já aplicados à tecnologia

Grãos e cereais · Colágeno · Sal · Farinhas alimentícias · Defensivos agrícolas em pó ou em grãos · Açúcar · Demais produtos sob consulta

Ensacadeira big bag

APLICAÇÕES

- Produtos de boa fluidez
- Grandes volumes
- Demais aplicações sob consulta

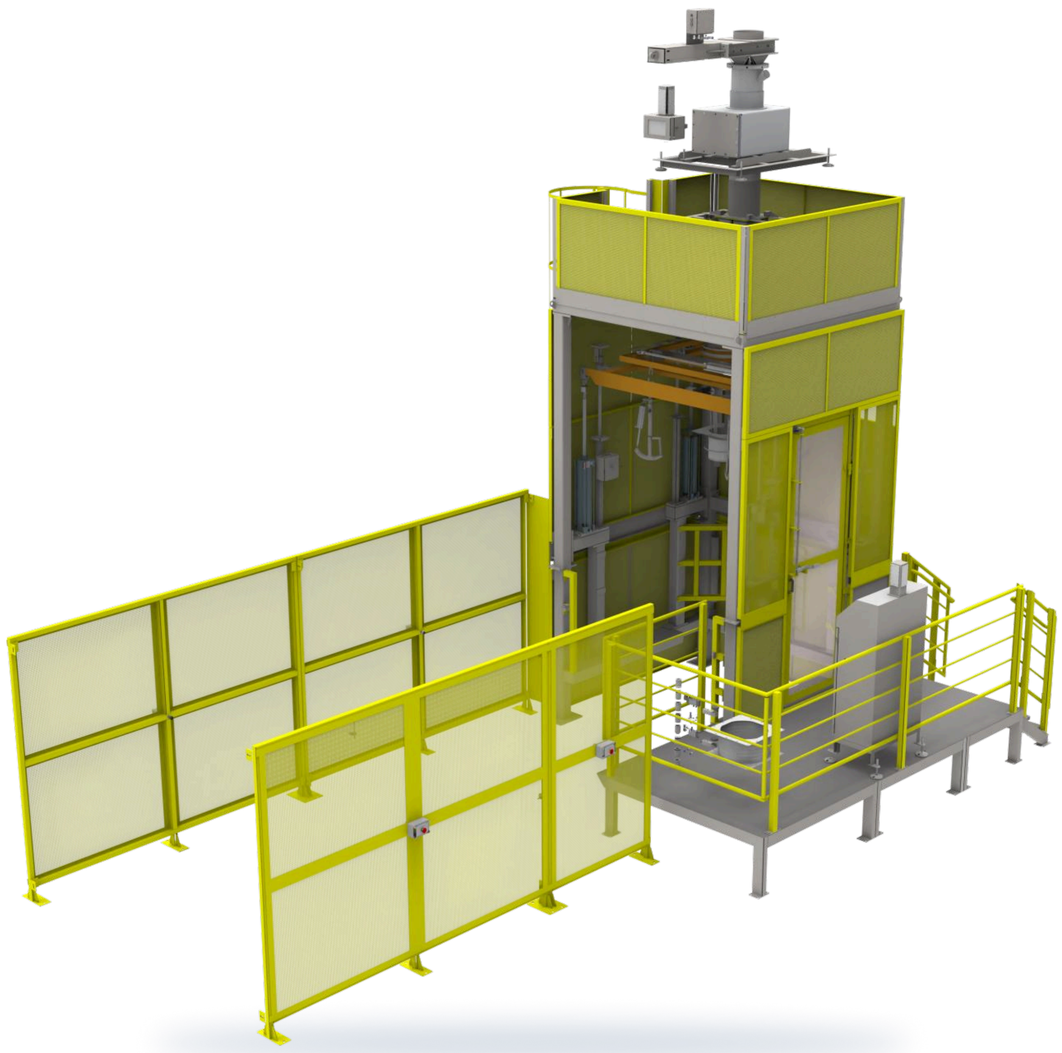
OPCIONAIS

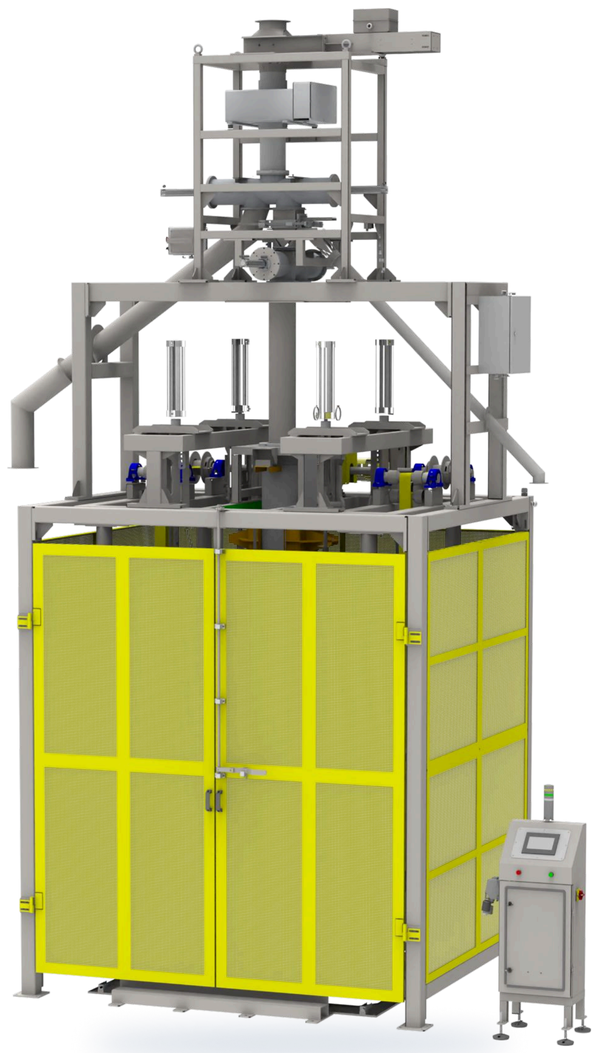
- Plataforma de elevação do bag para produtos sensíveis (amendoim, castanhas etc.), com controle de nível automático para evitar a quebra do produto
- Inflador de bag automático
- Esteiras para retirada automática do bag
- Detector de metais vertical com desviador na mesma estrutura
- Válvula para controle de dosagem
- Prendedor automático da válvula de carga (boca do bag)
- Controle do sistema de alimentação automática do pallet
- Prendedor automático das alças do bag



Descrições do produto

- O sistema de pesagem big bag pode ser feito por suspensão do bag por meio de cilindros pneumáticos, por elevação de plataforma ou de forma estática, dependendo do tipo de produto
- A Perfor oferece uma grande variedade de modelos de ensacadeiras big bag. Consulte a equipe comercial Perfor para escolher o melhor modelo para sua aplicação
- Várias telas direcionadas ao controle de qualidade, com dados estatísticos em tempo real
- Autocorreção de peso
- Massageador do bag por elevação, controlado na receita
- Fácil operação e programação
- Integração de dados com o Perfor Control
- Opcionais dentro da programação do equipamento, como controle de silo independente para melhor integração
- Baixo consumo de energia elétrica e ar comprimido
- Equipamentos desenvolvidos para pesagem de 500 kg até 1.200 kg; pesos superiores ou inferiores sob consulta





ENSACADEIRA BIG BAG

Informações técnicas

Velocidade	Depende da capacidade de abastecimento do silo do cliente para o equipamento; em geral, a média é de 10 a 35 bags/hora. Maiores capacidades sob consulta
Receitas	Até 40 receitas
Metrologia	Adequado à Portaria 248 do INMETRO. Em fase de adequação para a nova Portaria 93/2022 do INMETRO
Normas	Requisitos aplicáveis da NR-10 e NR-12 e normas técnicas ABNT NBR, ISO e IEC
Precisão	500 g, com picos de 1.500 g
Tensão elétrica	220 V mono ou bifásico; demais tensões sob consulta
Corrente, potência e consumo	Conforme projeto
Temperatura de operação	-5 °C a 45 °C
Grau de proteção	IP64; demais sob consulta
Interface	Touch screen de 7 polegadas
Motorização	Motores de alto rendimento, conforme a exigência do projeto
Construção	Aço carbono ou aço inoxidável
Pneumática	Padrão ISO
Capacidade de ensaque	De 1 a 2 m³; maiores capacidades sob consulta

Produtos já aplicados à tecnologia

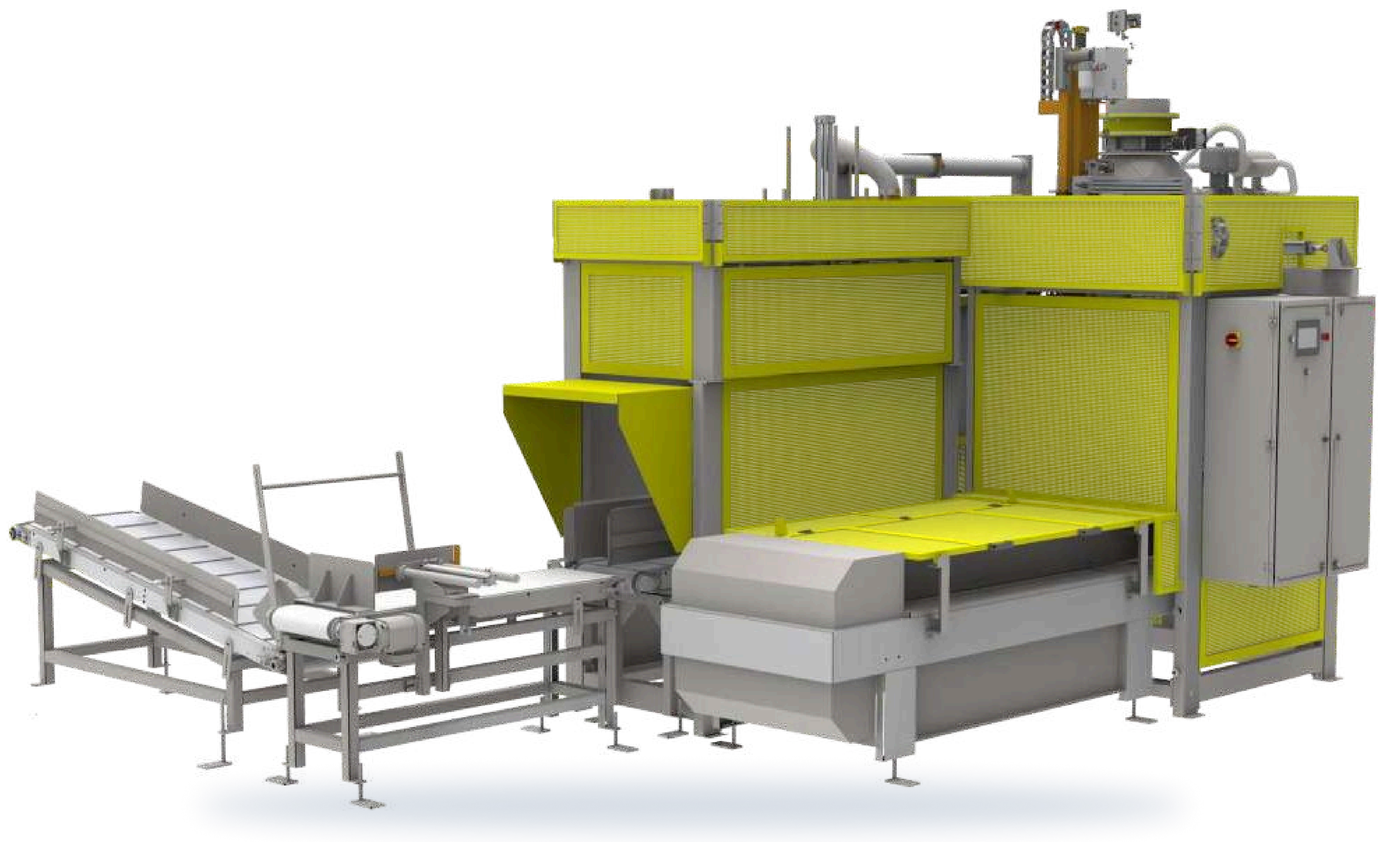
Amendoim · Castanhas · Grãos e cereais · Colágeno · Sal · Açúcar · Demais produtos sob consulta

Aplicador automático SAEF-10

Eficiência acima de 98,8% na aplicação de sacaria.

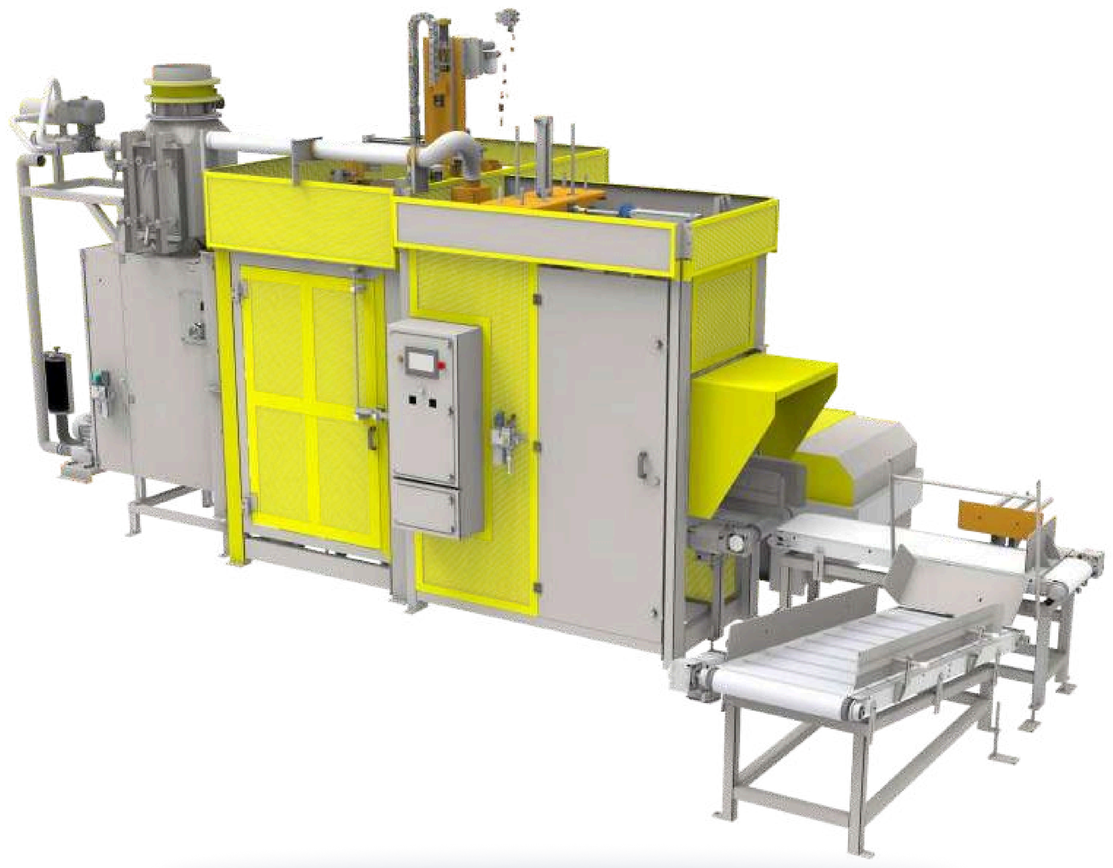
APLICAÇÕES

- Produtos de boa fluidez
- Volumes pequenos
- Projeto exclusivo para sacaria valvulada
- Demais aplicações sob consulta



Descrições do produto

- Aplica automaticamente a sacaria na ensacadeira de sacos valvulados, e o equipamento completa o peso até o valor desejado. Em seguida, a sacaria é direcionada para o sistema de fechamento automático
- O equipamento contempla: ensacadeira de rosca ou sopro; aplicador para sacaria valvulada; e módulo de fechamento com limpeza automática e solda, por barra quente ou ultrassom
- Equipamento modular, podendo ser aplicado em outros fabricantes
- Magazine para autonomia de ensacamento de 20 a 30 minutos, conforme o tamanho da sacaria
- Equipamento totalmente automatizado
- Fácil operação e programação
- Telas tipo touch screen de 7 polegadas
- Telas separadas para o aplicador e o módulo de fechamento
- Equipamento com gerador de vácuo pneumático
- Baixo consumo de energia
- Alta taxa de eficiência na aplicação da sacaria, acima de 98,8%



APLICADOR AUTOMÁTICO SAEF-10

Informações técnicas

Pressão pneumática de trabalho	5 a 8 bar
Capacidade de produção	De acordo com o produto e a aplicação, sob consulta
Capacidade de ensaque	De 5 kg a 60 kg
Receitas	Até 100 receitas
Metrologia	Adequado à Portaria 248 do INMETRO. Em fase de adequação para a nova Portaria 93/2022 do INMETRO
Normas	Requisitos aplicáveis da NR-10 e NR-12 e normas técnicas ABNT NBR, ISO e IEC
Precisão	50 g a 150 g, dependendo do sistema de dosagem
Tensão elétrica	220 V; demais tensões sob consulta
Corrente, potência e consumo	Conforme projeto
Temperatura de operação	-5 °C a 45 °C
Grau de proteção	IP64; demais sob consulta
Motorização	Motores de alto rendimento, conforme a exigência do projeto
Construção	Aço carbono ou aço inoxidável
Pneumática	Padrão ISO

Opcionais

- Esteira de saída
- Massageador de sacaria

Produtos já aplicados à tecnologia

Grãos e cereais · Colágeno · Sal · Farinhas alimentícias · Defensivos agrícolas em pó ou em grãos · Açúcar · Demais produtos sob consulta

Balança de fluxo

DESCRIÇÕES DO PRODUTO

- Equipamento desenvolvido para pesagem contínua ou por bateladas
- Telas direcionadas ao controle de qualidade, com dados estatísticos em tempo real
- Baixo consumo de energia elétrica e pneumática

APLICAÇÕES

- Produto in natura
- No início, meio ou final da entrada do produto
- Carregamento de caminhões
- Projetos especiais



Informações técnicas

VELOCIDADE 100 t/h (toneladas por hora)	RECEITAS Até 10 receitas de bateladas ou fluxos diferentes
NORMAS Requisitos aplicáveis da NR-10 e NR-12 e normas técnicas ABNT NBR, ISO e IEC	TENSÃO ELÉTRICA 220 V mono ou bifásico; demais tensões sob consulta
CORRENTE (A) 1,05	POTÊNCIA (KW) 0,30
CONSUMO (KWH) 0,25	CONSUMO PNEUMÁTICO (L/MIN) 50
TEMPERATURA DE OPERAÇÃO 10 °C a 45 °C	GRAU DE PROTEÇÃO IP64 / IP66 / IP69
INTERFACE Touch screen de 7 polegadas	PRECISÃO DE PESAGEM ±0,25%
CONSTRUÇÃO Aço carbono ou aço inoxidável	CAPTAÇÃO DE PÓ Sistema de captação de pó

Software Perfor Control



O Perfor Control é um software supervisório para monitoramento em tempo real, geração de relatórios e análise de dados. Por meio de uma rede de computadores, o software realiza a coleta de dados de todas as máquinas conectadas, gerando um banco de dados para consultas a partir de um computador.

Projetado e desenvolvido pela equipe de engenheiros de software da Perfor, o Perfor Control disponibiliza dados históricos e em tempo real de todo o processo produtivo.

Descrições do produto

- Fornece análise de tendências para cada equipamento, bem como os dados acumulados em tempo real
- Demonstra conformidade enquanto reduz a papelada e a necessidade de apontamento manual da produção, sujeito a falhas e erros
- Auxilia na redução do desperdício de produto, reduzindo custos
- Imprime e exporta relatórios de todo o processo produtivo

Módulos

Independentemente da sua necessidade, temos a ferramenta completa para auxiliar em todo o controle do processo produtivo da sua empresa. O Perfor Control conta com todas as funcionalidades abaixo:

Monitoramento

- Monitoramento de rede
- Monitoramento de máquina
- Status de máquina
- Monitoramento de OEE (Overall Equipment Effectiveness – Eficiência Global do Equipamento)
- Monitoramento de CEP (Controle Estatístico do Processo)

Relatórios

- Relatório de produção
- Relatório de INMETRO
- Relatório de controle de qualidade
- Relatório de rejeição
- Relatório peso a peso
- Relatório de status
- Relatório de OEE
- Relatório de CEP
- Filtros de relatórios
- Gráficos de relatórios

Cadastros

- Cadastro de máquinas
- Cadastro de produtos (receitas)
- Cadastro de operadores
- Cadastro de motivos de parada
- Cadastro de usuários

Outras funcionalidades

- Interface on-line de dados (API)
- Agendamento de relatórios
- CFR 21 Part 11
- Funções corporativas

Sistema de inspeção por raio-X

REVENDEDOR DYLOG®
SISTEMA DE INSPECÃO POR RAIO-X

Em parceria com a empresa Dylog-Italy, a Perfor oferece os Sistemas de Inspeção por Raio-X. A inspeção por raio-X é uma análise não destrutiva que, sem alterar de forma alguma a composição química e as propriedades organolépticas dos produtos, permite a detecção de contaminantes no interior deles (em qualquer tipo de embalagem) e a verificação de sua integridade e conformidade.

- Tipo de embalagem: todas, inclusive as embalagens metálicas
- Tipo de conteúdo da embalagem: todos (densidade, temperatura, salinidade e umidade do produto não são relevantes)
- Tipo de contaminantes: metais, vidro, pedras, ossos calcificados, sementes e caroços de fruta, plástico de alta densidade, borracha de alta densidade, conchas, PVC, Viton®, cerâmica e ocos (ex.: bolhas de ar)
- Outras características: nível de enchimento (inferior ou superior), falta de produto ou produto danificado, defeitos da embalagem e formas não regulares

Tecnologia europeia, pós-venda e assistência técnica 100% nacional.



Informações técnicas

INTERFACE Touch screen de 15 polegadas	PROCESSAMENTO PC industrial
GERADOR Várias especificações, de 40 kV a 120 kV	RESOLUÇÃO 4.096 níveis de cinza por pixel
CALIBRAÇÃO Autocalibração durante a operação normal	CLASSIFICAÇÃO E REJEIÇÃO De acordo com a exigência do projeto (opcional)
CONSTRUÇÃO Aço inoxidável	OUTRAS ESPECIFICAÇÕES De acordo com a linha e o produto do cliente

BRASIL
PACKING

Fundada em 2021, com sede em São Bernardo do Campo, no estado de São Paulo, a Brasil Packing nasceu com o objetivo de atender com excelência e tecnologia de ponta empresas de diversos segmentos que necessitam de equipamentos para pesagem, dosagem, empacotamento e enfardamento.

Atualmente, a Brasil Packing conta com uma equipe de profissionais altamente qualificados para um atendimento diferenciado, com rapidez e qualidade.

A parceria entre Perfor e Brasil Packing surgiu a partir da experiência dos empreendedores de ambas as empresas, que se uniram para oferecer a solução completa em equipamentos, atendendo do início ao final da linha produtiva.



Balança multicabeçote

BP-14C



Dosador de rosca

BP-DR

BRASIL PACKING

Empacotamento e enfardamento



Empacotadora

300I



Enfardadeira

MF600

Perfor e Brasil Packing: a solução completa, do início ao final da linha produtiva.

PERFOR

MAIS PERFORMANCE À SUA INDÚSTRIA

Conheça todas as soluções Perfor.

PERFOR.IND.BR



VENDAS

+55 47 3306-5701

vendas@perfor.com.br

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

+55 47 3383-3727

assistencia@perfor.com.br

ASCURRA · SANTA CATARINA · BRASIL

Matriz: Rua Vila Nova, 192, Bairro Vila Nova, Caixa Postal 001, CEP 89138-000

Filial: Rod. BR-470, nº 2360, Km 91, Bairro Estação, CEP 89138-000