



Formadora de alimentos Prix Formati Formati 10 / Formati 20 **Manual do Usuário**

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	04
2. DESCRIÇÃO GERAL	05
2.1. Antes de desembalar a sua Prix Formatí	05
2.2. Inspeção da embalagem.....	05
2.3 Conhecendo seu equipamento	05
2.3.1 Prix Formatí 10	05
2.3.2 Prix Formatí 20	05
3. PREPARAÇÃO DA INSTALAÇÃO	07
3.1. Local de instalação	07
3.2. Instalação	07
3.3. Execução de teste	07
3.4. Regulagem da espessura do Hambúguer	08
3.5. Instalando o pedal acionador	08
4. UTILIZANDO A PRIX FORMATI	10
4.1. Operação	10
4.2.Carregamento de papel interno	10
4.3.Ligando a Prix Formatí.....	11
5. CUIDADOS E LIMPEZA DA PRIX FORMATI	12
6. ANTES DE CHAMAR A TOLEDO DO BRASIL	14
7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	15
8. ASSISTÊNCIA TÉCNICA	16
9. TERMO DE GARANTIA	17
10. PARA SUAS ANOTAÇÕES	18

1. INTRODUÇÃO

Prezado cliente,

Você adquiriu a Formadora de alimentos Prix Format 10 e/ou Format 20 e isto nos deixa orgulhosos. A Toledo do Brasil está empenhada em comprovar que você fez um bom investimento e optou pelo melhor, aumentando cada vez mais a sua confiança em nossas soluções.

Agradecemos sua compra desta solução Prix e temos certeza de que a Prix Format superará suas expectativas. Para tirar o máximo de proveito dos recursos e da tecnologia contidos nesta Formadora de alimentos, assim como, para obter um melhor desempenho durante as operações, leia este manual por completo.

A Toledo do Brasil Indústria de Balanças Ltda. possui filiais próprias em todo o país que prestam serviços de alta qualidade de instalação, calibração, manutenção e atualização tecnológica. Além destas filiais, a Toledo do Brasil oferece uma rede de oficinas técnicas autorizadas com peças de reposição originais para atender com rapidez e eficiência, principalmente, aos clientes do mercado varejista. Caso haja alguma dúvida, entre em contato conosco em um dos telefones indicados no final deste manual, que teremos o prazer em lhe ajudar ou indicar a oficina técnica autorizada mais próxima.

A Toledo do Brasil segue uma política de contínuo desenvolvimento dos seus produtos, preservando-se no direito de alterar especificações e equipamentos a qualquer momento, sem aviso, declinando de toda responsabilidade por eventuais erros ou omissões que se verifiquem neste manual.

Sua satisfação é da maior importância para todos nós da Toledo do Brasil, que trabalhamos para lhe oferecer as melhores soluções em pesagem do Brasil.

Atenciosamente,



Gustavo Cruz

Marketing & Vendas - Mercado Comercial

ATENÇÃO!

Os sistemas de segurança instalados na máquina são considerados em conformidade com os requisitos de segurança previstos na NR-12, com relação às partes de sistemas de comando relacionados à segurança, de acordo com a NBR ISO 13849. Partes 1 e 2, conforme item 12.1.11 da NR-12.

Disponível para consulta:



2. DESCRIÇÃO GERAL

2.1. Antes de desembalar a sua Prix Formatí

Para que seu equipamento conserve suas características iniciais e seu perfeito funcionamento com o decorrer do tempo, é fundamental que leia completamente o manual, seguindo as orientações e instruções aqui descrito. A máquina destina-se exclusivamente à produção de produtos alimentares e qualquer outra utilização é considerada inadequada e perigosa.

2.2. Inspeção da embalagem

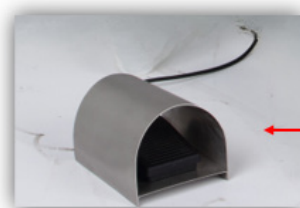
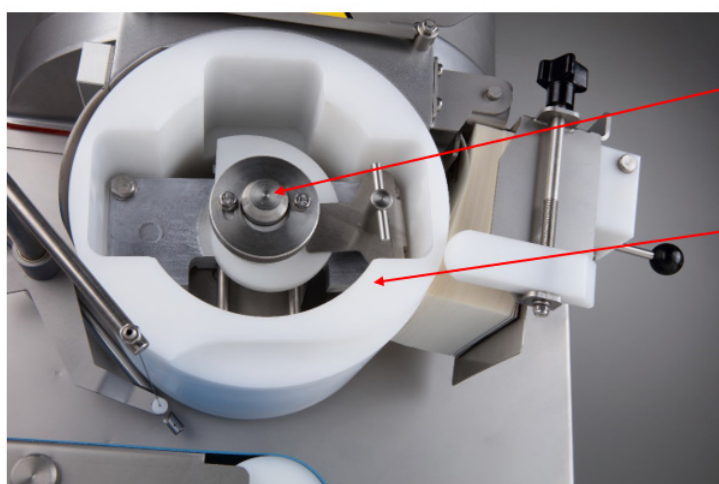
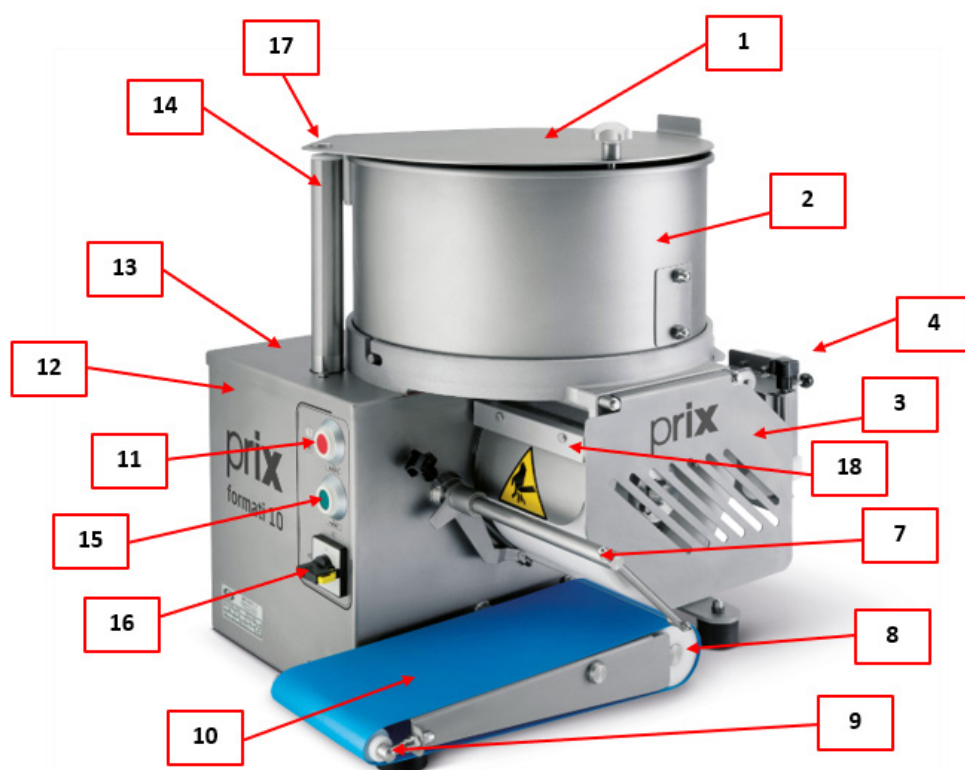


Verifique se existem avarias visíveis, como partes rompidas, úmidas, etc. Informe ao responsável a fim de garantir a cobertura de seguro, garantias de fabricante, transportadores, etc.

2.3. Conhecendo seu equipamento

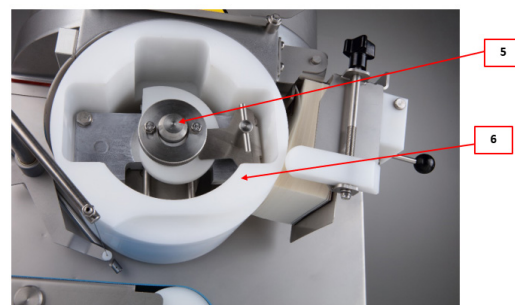
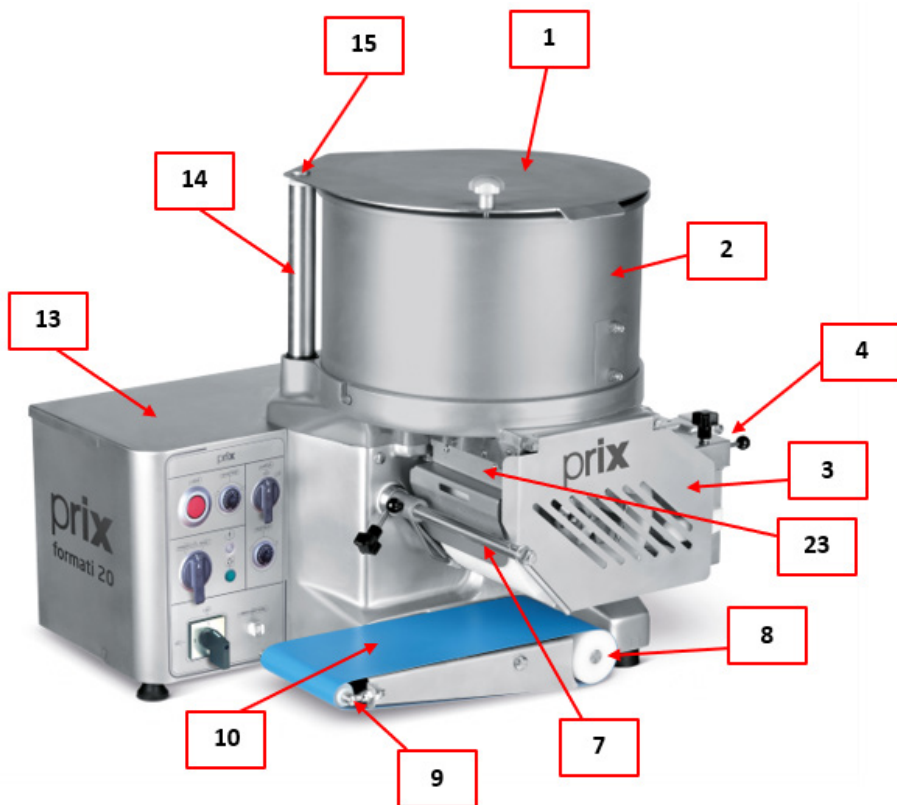
2.3.1 Prix Formatí 10

1. Tampa;
2. Caldeirão;
3. Protetor do molde;
4. Alimentador de papel;
5. Anel de travamento do molde;
6. Molde;
7. Raspador;
8. Rolo condutor;
9. Rolo conduzido;
10. Esteira transportadora;
11. Botão de parada;
12. Quadro de proteção;
13. Base;
14. Eixo da tampa;
15. Botão de iniciar;
16. Chave geral;
17. Sensor da tampa;
18. Sensor de proteção do molde;
19. Pedal acionador (opcional).

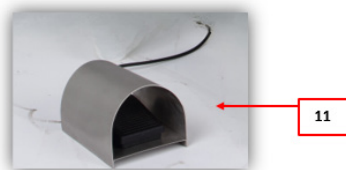
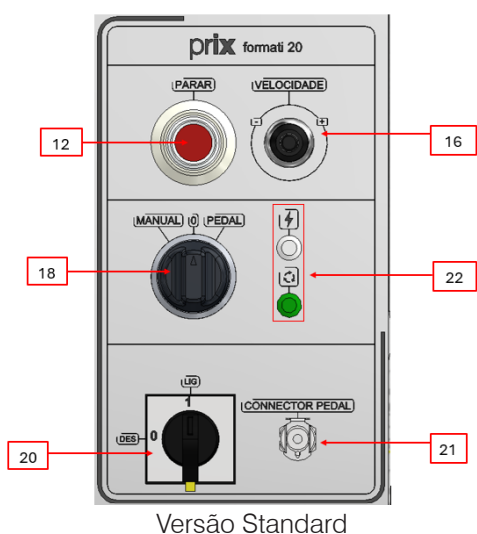


2.3.2 Prix Formati 20

1. Tapa;
2. Caldeirão;
3. Protetor do molde;
4. Alimentador de papel;
5. Anel de travamento do molde;
6. Molde;
7. Raspador;
8. Rolo condutor;
9. Rolo conduzido;
10. Esteira transportadora;
11. Pedal acionador;
12. Botão de parada;
13. Base;
14. Eixo da tampa;
15. Sensor da tampa;
16. Regulador de velocidade;
17. Botão de limpeza ligada/desligada;
18. Seletor de modos automático ou pedal;
19. Regulador de velocidade da limpeza;
20. Chave geral;
21. Plugue para o pedal;
22. Indicador luminoso de energia;
23. Sensor protetor do molde.



ATENÇÃO: O modelo Formati 20 dispõe de dois painéis, sendo o primeiro modelo a versão Standard e o segundo modelo é o opcional, para o limpador pneumático.



ATENÇÃO !

Para uso do limpador pneumático, é necessário que o estabelecimento forneça saída de ar comprimido.

3. PREPARAÇÃO DA INSTALAÇÃO

3.1 Local de instalação

- A sua Prix Formati deve trabalhar sobre superfície plana, firme e livre de vibrações.
- Devem ser evitados locais sujeitos a correntes de ar que incidam diretamente sobre a sua Formadora de alimentos e/ou que excedam as especificações técnicas de temperatura e umidade.

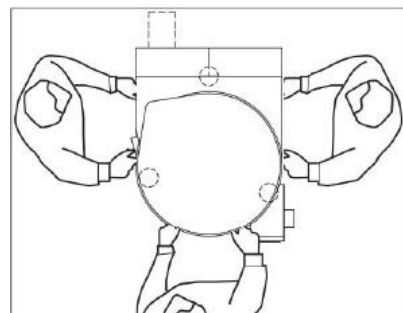
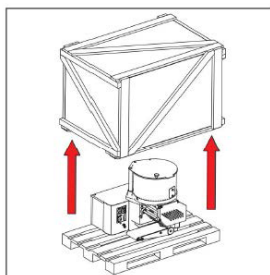
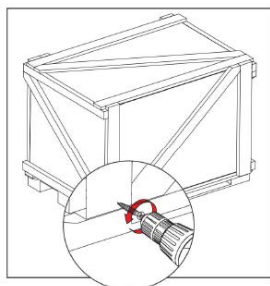
3.2 Instalação

INSTRUÇÕES !

1. A instalação da máquina deve ser realizada apenas por pessoas treinadas;
2. A máquina foi projetada para ser usada por um único operador por vez. A posição de trabalho correta é oposta ao painel de controle;
3. A máquina não possui materiais e componentes potencialmente perigosos. Ao descartar os materiais que compoem a máquina aja de acordo com as normas vigentes em seu país.



- Para movimentar a Prix Formati NUNCA segure pelo braço limpador;
- Para transporta-la com total segurança são necessárias 3 pessoas.
- A máquina é equipada com cabo de alimentação, antes de conectá-la na tomada verifique a tensão de funcionamento indicada na etiqueta de identificação:

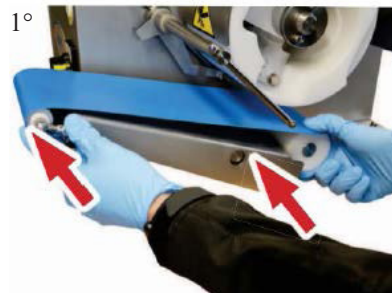


Atenção: Os moldes vem em uma embalagem separada e devem ser encaixados nas máquinas, sem a necessidade de chaves especiais.

3.3 Execução de teste

Antes de realizar a verificação de funcionamento é necessário montar o molde, a correia transportadora, fechar as tampas de proteção frontal:

- Coloque a fita ao redor da estrutura;
- Insira a estrutura no pino guia;
- Coloque-o no centro;
- Empurre a estrutura para baixo;
- Coloque a chave geral em "L";
- Pressione o botão iniciar para ligar a máquina;
- Verifique a rotação da fita (ver seta);
- Verifique se a luz indicadora do botão de seleção de inicialização acende;
- Ao pressionar o botão parar, a máquina deve parar e o botão de inicialização deve apagar.



Atenção:

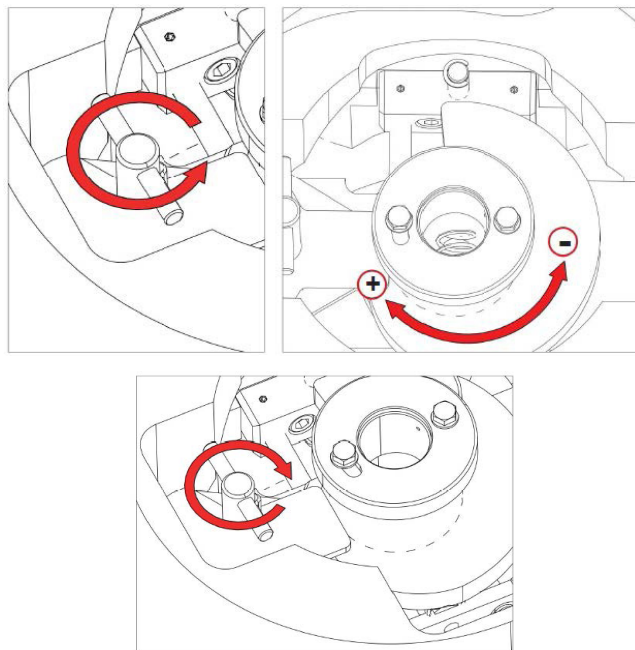
- Durante a operação levantando a proteção frontal do molde, a máquina deve parar;
- Durante a operação girando a tampa do caldeirão a máquina deve parar.



3.4 Regulagem da espessura do Molde

A Prix Formati vem configurada de fábrica para espessura média. Se deseja variar a espessura, siga as instruções abaixo:

- Afrouxe o botão de travamento do calibrador no molde;
- Gire o calibrador para ajustar a espessura;
- Travar o botão de travamento.



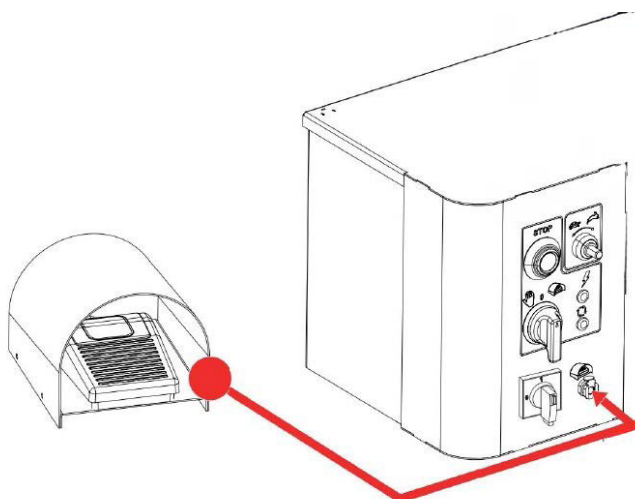
ATENÇÃO !

Para evitar que o hambúguer grude, borrife um pouco de água!

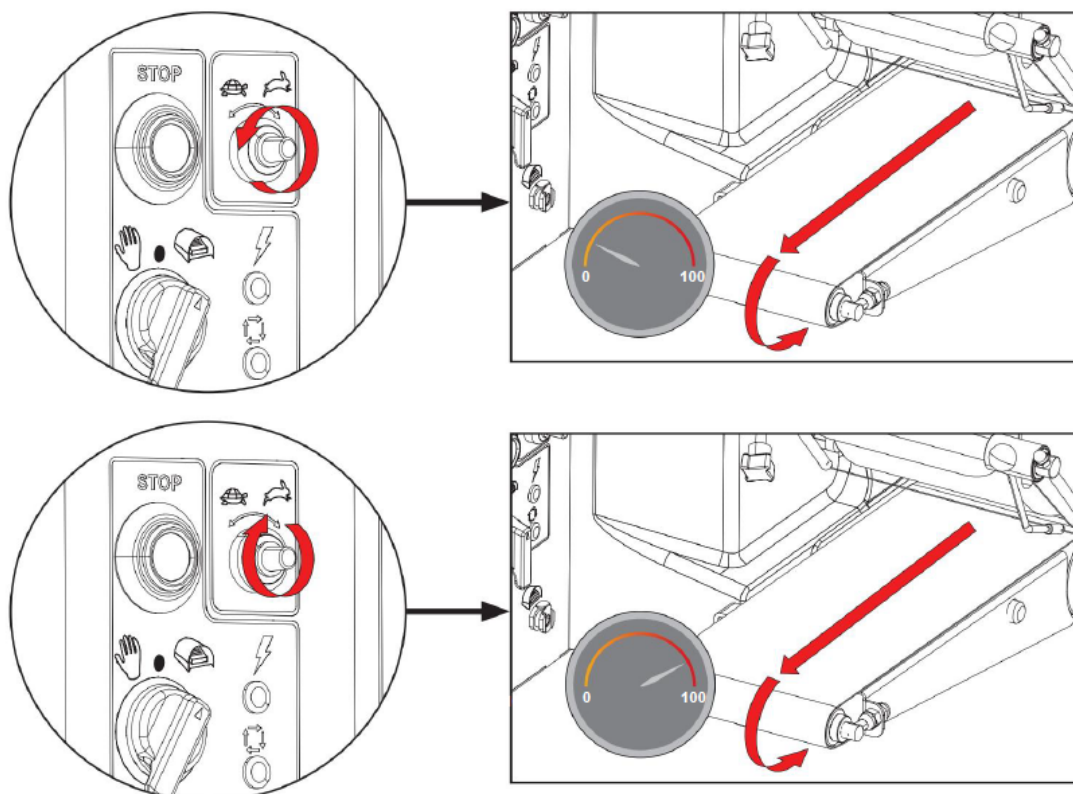
Observação: As Prix Formati 10 e Formati 20 permitem que diferentes tipos de alimentos sejam feitos, não somente de carne bovina (tradicional), mas também de peixe, cogumelos, vegano, peru, almôndegas, nugget, mexicano, salmão, entre outras possibilidades. Caso seja necessário a elaboração de um molde específico, basta solicitar a cotação para um analista de produtos do time comercial.

3.5 Instalando o pedal acionador

Para inserir o pedal acionador, basta plugar o cabo na Formadora de alimentos:



Somente no modelo Formati 20 é possível controlar a velocidade da esteira. Para isso basta utilizar o regulador de velocidade:



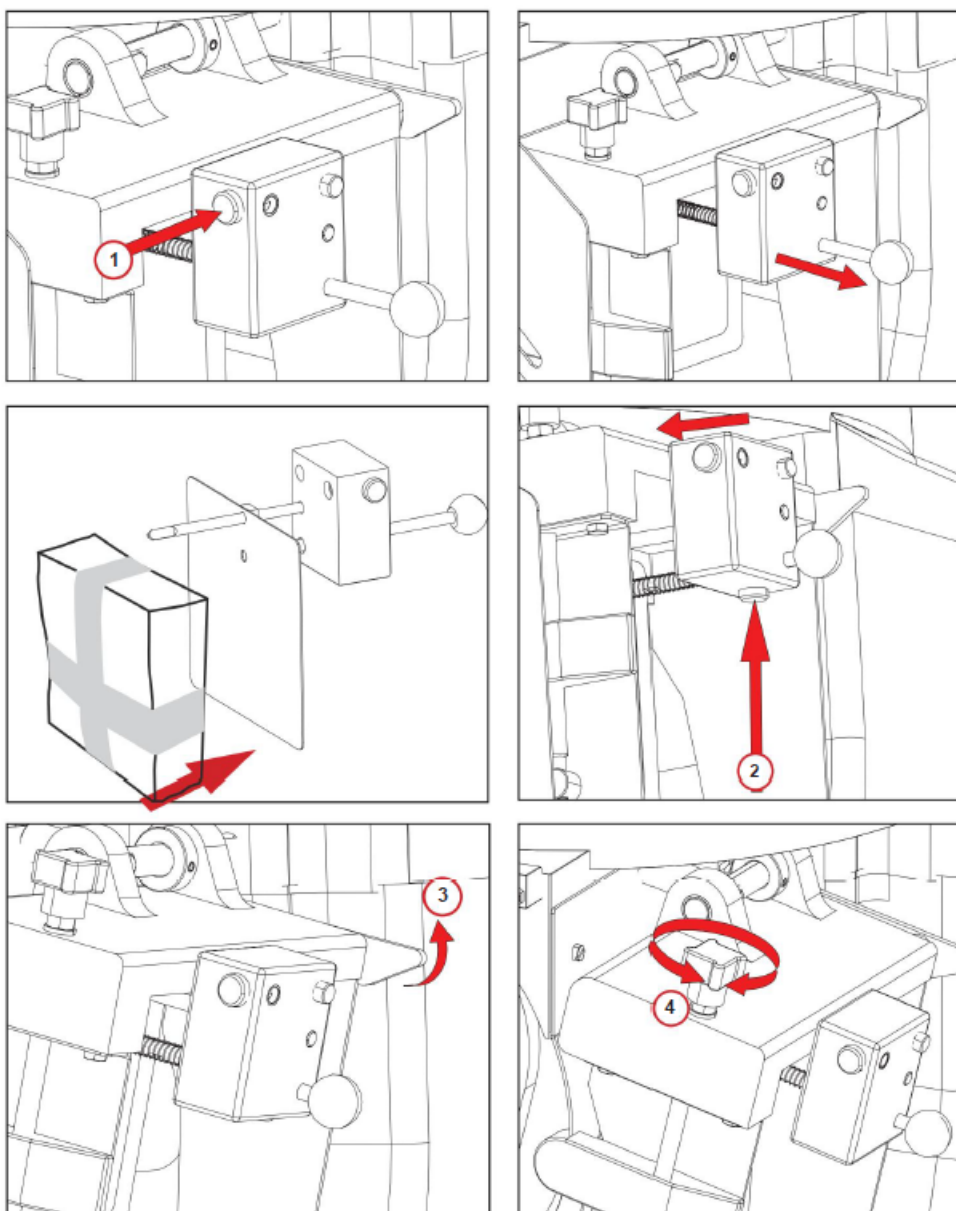
4. UTILIZANDO A PRIX FORMATI

4.1 Operação

- As fases de montagem e desmontagem não prevêem o uso de chaves inglesas e/ou ferramentas especiais;
- Enquanto a Formadora de alimentos estiver em operação, opere o raspador no fio para remover resíduos do produto;
- O produto cai na Correia Transportadora e é transportado para longe do caldeirão;
- Remova o produto acabado da correia transportadora manualmente e em tempo hábil;
- Para interromper o uso da máquina pressione o botão de parada;
- Em caso de acidente, pressione o botão de parada ou aba as tampas protetoras, desconecte o cabo de alimentação e chame o responsável pela segurança e/ou resgate.

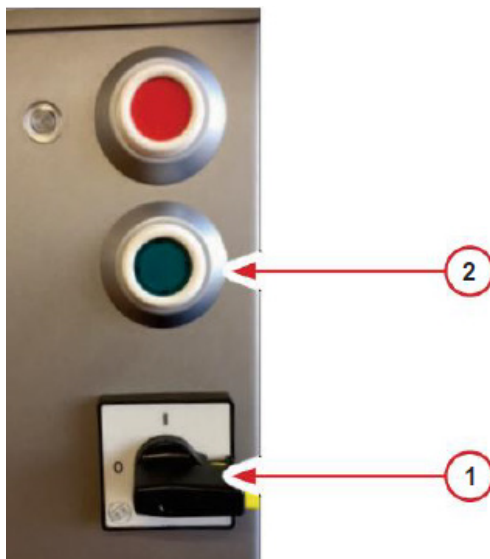
4.2 Carregamento de Papel Interno

1. Extraia o suporte de papel pressionando o botão (1) e deslizando-o para fora dos pinos-guia;
2. Carregar a mola de impulso;
3. Insira o bloco de papel e remova a faixa;
4. Posicione o acessório de papel, liberando a alavanca de travamento.



4.3 Ligando a Prix Formati

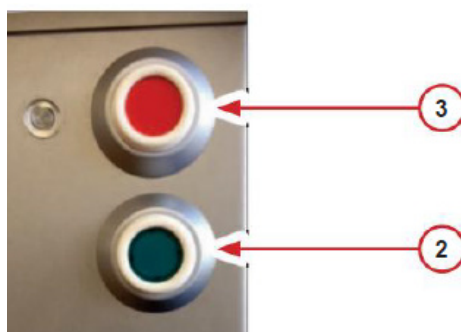
- Coloque a chave geral em "I" (1);
- Pressione o botão iniciar para ligar a máquina (2);



- Durante a operação, mova o limpador para limpar quaisquer resquícios do hambúrguer:



- Para parar a máquina, pressione o botão de parada (3) e para continuar a operação, pressione o botão (2):





ATENÇÃO !

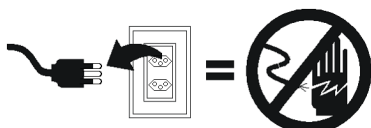
Borrife um pouco de água na esteira, para evitar que o hambúrguer grude.

5. CUIDADOS E LIMPEZA DA PRIX FORMATI

• Limpeza Externa (Geral)

	 ADVERTÊNCIA Não jogue água diretamente no equipamento. Existem riscos de choques elétricos ou queimaduras.
---	--

DESCONECTE O CABO DE ALIMENTAÇÃO DA TOMADA.

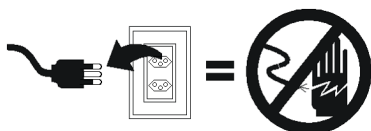


Use um pano suavemente umedecido em água e um detergente neutro (ou um limpador neutro) para limpar as superfícies exteriores. Não jogue água diretamente sobre a Formadora de Alimentos. Limpadores do tipo aerosol suave só podem ser utilizados sobre o pano de limpeza e nunca diretamente sobre a máquina.



• Limpeza Interna da Formadora de Alimentos

DESCONECTE O CABO DE ALIMENTAÇÃO DA TOMADA



1. Remova a capa;
2. Gire o caldeirão no sentido horário, levante-a e remova-a da base;



3. Segure a alça e gire no sentido anti-horário, levante a correia no lado da polia intermediária e desmonte o transportador completo com pino-guia, conforme as imagens a seguir:



• Retirando o molde

6. Gire o anel de travamento do molde no sentido anti-horário, e puxe:



7. Afrouxe o botão de parada do eixo raspador



8. Remova o raspador completo:



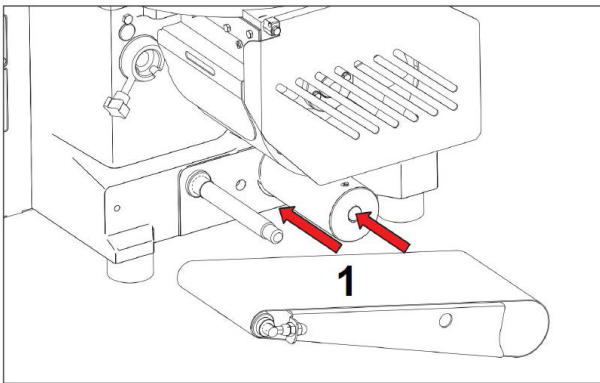
ATENÇÃO !

Todos os componentes desmontados devem ser lavados com água quente e detergente neutro, enxaguados em água e secos.

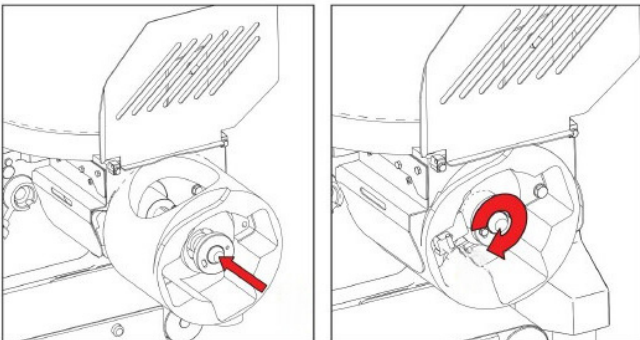
Para remontar os acessórios proceda na ordem inversa do descrito anteriormente durante a desmontagem.

É necessária atenção especial ao montar os seguintes acessórios:

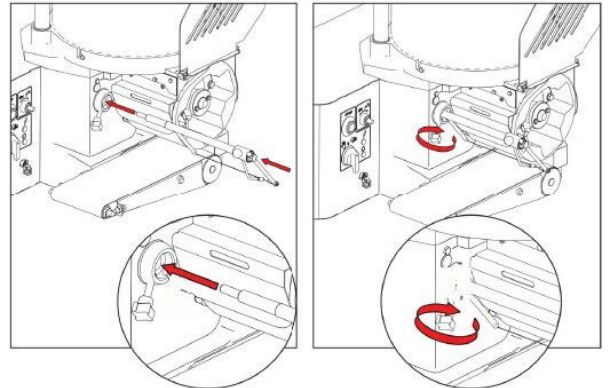
• Esteira:



• Molde:



• Limpador:



CUIDADOS !

A Prix Formati não requer manutenção especial. Realize apenas as verificações diárias descritas abaixo:

1. Verifique o estado de desgaste do cabo de alimentação;
2. Verificar a eficácia do defector magnético e dos controles elétricos.

6. ANTES DE CHAMAR A TOLEDO DO BRASIL



A Toledo do Brasil despende anualmente no aprimoramento técnico de centenas de profissionais mais de 40.000 horas/homem e, por isso, garante a execução de serviços dentro de rigorosos padrões de qualidade. Um simples chamado e o Técnico especializado estará em seu estabelecimento, resolvendo problemas, auxiliando, orientando ou consertando sua Prix Formatí. Mas, antes de fazer contato com eles, e evitar que seu equipamento fique fora de operação, verifique se você mesmo pode resolver o problema, com uma simples consulta na tabela abaixo:

PARÂMETRO	ESTADO	FUNÇÃO
Formadora de alimentos não liga	Cabo de alimentação desconectado da tomada/Prix Formatí.	Conecte o cabo de alimentação na tomada.
	Mau contato na tomada.	Substitua a tomada ou conecte em outra tomada.
	Falta de energia elétrica.	Verifique o disjuntor.
	Disjuntor queimado.	Entre em contato com a Assistência Técnica Toledo do Brasil.



ATENÇÃO !

Desligue a máquina sempre que ouvir ruídos anormais durante o funcionamento e contactar um serviço de assistência.

Persistindo o problema, releia este manual e caso necessite de auxílio, comunique-se com a Assistência Técnica Toledo do Brasil de uma de nossas Filiais ou rede de Oficinas Técnicas Autorizadas mais próxima de seu estabelecimento.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

	Modelos	Formati 10	Formati 20
Formas	Diâmetro máximo	130 mm	
	Quadrado máximo	100 mm	
	Altura	32 mm (Regulável)	27 mm (Regulável)
Capacidade	Caldeirão	16 litros / 10 kg	26 litros / 20 kg
	Esteira Standard	450 mm	
	Esteira Longa (opcional)	900 mm	
	Produção horária em uso contínuo	1800 hambúrgueres em formato único	500 a 3600 hambúrgueres em formato único
3000 hambúrgueres em formato duplo		7200 hambúrgueres em formato duplo	
Elétrica	Potência Elétrica Instalada	0,55 kW	0,75 kW
	Fonte de Energia	220 V / 60 Hz / 3,5 A	220 V / 60 Hz / 4,4 A
Ruído	Equivalente de nível médio	75,6 dBa	
	Máximo	82,1 dBa	
	Mínimo	67,8 dBa	
Temperatura	Ambiente de trabalho	Máxima 40° C	
	Carne	0 a 2° C	
Umidade	Sem condensação	95 %	
Altitude	Máxima	1500 m	
Peso	Líquido	57 kg	65 kg
	Bruto	70 kg	75 kg
Grau de proteção	IP54		
Peças sobressalentes	Caldeirão (40 litros)	Não aplicável	Opcional
	Limpador pneumático (ar comprimido min 3 bar)	Opcional	Standard
	Aplicador automático de papel	Standard	
	Esteira longa 900 mm	Opcional	
	Mesa com rodinhas	Opcional	
	Pedal acionador	Opcional	Standard



ATENÇÃO !

Capacidade de produção teórica horária: Não considera as pausas. É fundamentado no número de moldes usados e capacidade do caldeirão.

8. ASSISTÊNCIA TÉCNICA

A Toledo do Brasil mantém centros de serviços regionais em todo o país, para assegurar instalação perfeita e desempenho confiável a seus produtos. Além destes centros de serviços, aptos a prestar-lhes a assistência técnica desejada, mediante chamado ou contrato de manutenção periódica, a Toledo do Brasil mantém uma equipe de técnicos residentes em pontos estratégicos, dispondo de peças de reposição originais, para atender com rapidez e eficiência aos chamados mais urgentes.

Quando necessário, ou caso haja alguma dúvida quanto à correta utilização deste manual, entre em contato com a Toledo do Brasil em seu endereço mais próximo.

Araçatuba – SP

Av. José Ferreira Batista, 2941
CEP 16052-000
Tel. (18) 3303-7000

Belém – PA

R. Diogo Mória, 1053
CEP 66055-170 - Umarizal
Tel. (91) 3182-8900

Belo Horizonte – MG

Av. Pres. Tancredo Neves, 4835
CEP 31330-430 - Castelo
Tel. (31) 3326-9700

Campinas (Valinhos) – SP

Rua Luiz Lazaretti, 99
CEP 13279-010 - Vale Verde
Tel. (19) 3829-5800

Campo Grande – MS

Av. Eduardo Elias Zahran, 2473
CEP 79004-001 - Vila Santa Dorotheia
Tel. (67) 3303-9600

Cuiabá – MT

Av. General Mello, 3909
CEP 78065-165 - Jardim Califórnia
Tel. (65) 3928-9400

Curitiba (Pinhais) – PR

R. João Zaitter, 171
CEP 83324-210
Tel. (41) 3521-8500

Fortaleza – CE

R. Padre Mororó, 915
CEP 60015-220 - Centro
Tel. (85) 3391-8100

Goiânia – GO

Av. Independência, 2363
Quadra G - Lote 3/4
CEP 74645-010 - Setor Leste Vila
Tel. (62) 3612-8200

Lúis Eduardo Magalhães – BA

Rua da Aroreira, 661
CEP 47862-110 - Jardim das Acácias
Tel.: (77) 2122-0500

Manaus – AM

Av. Ajuricaba, 999
CEP 69065-110 - Cachoerinha
Tel. (92) 3212-8600

Maringá – PR

Av. Colombo, 6580
CEP 87020-000 - Zona 7
Tel. (44) 3306-8400

Palmas– TO

Avenida Joaquim Teotônio Segurado,
S/N (Quadra 8 Lote 5)
CEP 77023-340 - Plano Diretor Sul
Tel.: (63) 3232-5200

Porto Alegre (Canoas) – RS

R. Augusto Severo, 36
CEP 92110-390 - Nossa Senhora das Graças
Tel. (51) 3406-7500

Recife – PE

R. Arcelina de Oliveira, 48
CEP 51200-200 - Ibura
Tel. (81) 3878-8300

Ribeirão Preto – SP

R. Iguape, 210
CEP 14090-092 - Jardim Paulista
Tel. (16) 3968-4800

Rio de Janeiro – RJ

Av. Texeira de Castro, 440
CEP 21040-114 - Ramos
Tel. (21) 3544-7700

Salvador (Lauro de Freitas) – BA

Rua Araponha s/nº (Lote 20 - Quadra 1)
CEP 42701-330 - Pitangueiras
Tel. (71) 3505-9800

São Bernardo do Campo - SP

R. Manoel Cremonesi, 1
CEP 09851-900 - Jardim Belita
Tel. (11) 4356-9000 - Fax: (11) 4356-9460

São José dos Campos – SP

R. Icatu, 702 - Lotes 23 e 24
CEP 12237-062 - Jardim Veneza
Tel. (12) 3203-8700

Sorriso – MT

Rua La Paz, 341 – (lote 29, quadra 02)
CEP 78894-114
Tel.: (65) 3928-9400

Uberlândia – MG

R. Ceará, 2650
CEP 38405-240 - Custódio Pereira
Tel. (34) 3303-9500

Vitória (Serra) – ES

R. Pedro Zangrande, 395
CEP 29164-020 - Jardim Limoeiro
Tel. (27) 3182-9900

9. TERMO DE GARANTIA

A Toledo do Brasil garante seus produtos contra defeitos de fabricação (material e mão de obra) pelo período especificado no certificado de garantia que acompanha o produto, contado a partir da data da Nota Fiscal de venda ao consumidor final, se consideradas as condições estabelecidas por este manual para defeitos devidamente constatados como sendo de fabricação. Nos prazos de garantia citados no certificado de garantia já estão computados o prazo de garantia legal e o prazo de garantia contratual.

Tanto a constatação dos defeitos, como os reparos necessários serão promovidos pela Toledo do Brasil (matriz ou filial) ou uma OTA - Oficina Técnica Autorizada Toledo do Brasil que se encontre mais próxima do local de instalação do equipamento.

Uso da Garantia

Para efeito de garantia, apresente o Certificado de Garantia devidamente preenchido e a Nota Fiscal de compra do equipamento contendo seu número de série.

A garantia fica automaticamente inválida se:

- O equipamento não for instalado e utilizado conforme as instruções contidas neste manual.
- O equipamento tiver sofrido danos por acidentes ou agentes da natureza, maus tratos, descuido, ligação à rede elétrica imprópria, exposição a agentes químicos e/ou corrosivos, presença de água ou insetos no seu interior, utilização em desacordo as instruções deste manual ou ainda por alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Toledo do Brasil.
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da placa de identificação do equipamento.
- Constatada adulteração ou rasuras no Certificado de Garantia ou expirada a vigência do período de garantia.

A garantia não cobre:

- Despesas com instalação do equipamento realizada pela Toledo do Brasil ou OTA - Oficina Técnica Autorizada Toledo do Brasil.
- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para a instalação do equipamento, ou seja: rede elétrica, tomadas, cabos de comunicação, conectores, suportes mecânicos, aterramento, etc.
- Reposição de peças pelo desgaste natural, como teclado, prato de pesagem, painéis, gabinete, bem como a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências adivindas destas ocorrências.
- Equipamentos ou peças que tenham sido danificadas em consequência de acidentes de transporte ou manuseio, amassamentos, riscos, trincas ou atos e efeitos de catástrofe da natureza.
- Remoção, embalagem, transporte e seguro do equipamento para conserto.

Observações:

- Se ocorrer defeito de fabricação durante o período de garantia, a responsabilidade da Toledo do Brasil será limitada ao fornecimento gratuito do material e do tempo do técnico aplicado no serviço para colocação do produto em operação, desde que o Cliente envie o equipamento à Toledo do Brasil ou pague as horas gastas pelo técnico durante a viagem, bem como as despesas de refeição, estada, quilometragem e pedágio e ainda as despesas de transporte de peças e pesos-padrão, acrescidas dos impostos e taxa de administração.
- No caso de produtos fabricados por terceiros e revendidos pela Toledo do Brasil (PCs, Scanners, Impressoras, CLPs, Etiquetadores e outros), será repassada ao Cliente a garantia do fabricante, cuja data base será a data da fatura para a Toledo do Brasil.
- Não estão incluídas na garantia eventuais visitas solicitadas para limpeza ou ajuste do produto, devido ao desgaste decorrente do uso normal.
- Se o Cliente solicitar a execução de serviços, no período de garantia, fora do horário normal de trabalho da Toledo do Brasil, será cobrada a taxa de serviço extraordinário.
- Em nenhum caso a Toledo do Brasil poderá ser responsabilizada por perda de produtividade ou de dados, danos diretos ou indiretos, reclamações de terceiros, paralisações ou ainda quaisquer outras perdas ou despesas, incluindo lucros cessantes, provenientes do fornecimento. Se, em razão de lei ou acordo, a Toledo do Brasil vier a ser responsabilizada por danos causados ao Cliente, o limite global de tal responsabilidade será equivalente a no máximo 5% do valor do equipamento, ou da parte do equipamento que tiver causado o dano, à vista das características especiais do fornecimento.
- A Toledo do Brasil não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir, por sua conta, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.
- Peças e/ou acessórios que forem substituídos em garantia serão de propriedade da Toledo do Brasil.
- Eventuais dúvidas quanto às condições de garantia deverão ser tratadas diretamente com a Toledo do Brasil.

10. PARA SUAS ANOTAÇÕES

Toledo do Brasil
Indústria de Balanças Ltda.

toledobrasil.com

