

prix



Fatiador de Peito de Frango Prix Versatile Manual do Usuário

3474593

Rev. 01-10-24

ÍNDICE

| | |
|---|-----------|
| 1. INTRODUÇÃO | 03 |
| 2. DESCRIÇÃO GERAL..... | 04 |
| 2.1. Antes de desembalar o seu Fatiador | 04 |
| 2.2. Inspeção da embalagem..... | 04 |
| 2.3. Conhecendo seu equipamento | 04 |
| 2.4. Lâminas | 04 |
| 3. PREPARAÇÃO DA INSTALAÇÃO | 06 |
| 3.1. Local de instalação | 07 |
| 3.2. Instalação | 07 |
| 4. CUIDADOS E LIMPEZA DO FATIADOR..... | 09 |
| 5. ANTES DE CHAMAR A TOLEDO DO BRASIL..... | 14 |
| 6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS | 15 |
| 7. ASSISTÊNCIA TÉCNICA | 16 |
| 8. TERMO DE GARANTIA..... | 17 |
| 9. PARA SUAS ANOTAÇÕES | 18 |

1. INTRODUÇÃO

Prezado cliente,

Você adquiriu o Fatiador de Peito de Frango Prix Versatile 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 e temos certeza de que o Fatiador de Peito de Frango Prix Versatile superará suas expectativas. Para tirar o máximo de proveito dos recursos e da tecnologia contidos neste fatiador, 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 o seu Fatiador

Para que o Fatiador de Frango Prix Versatile 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.

2.2. Inspeção da embalagem

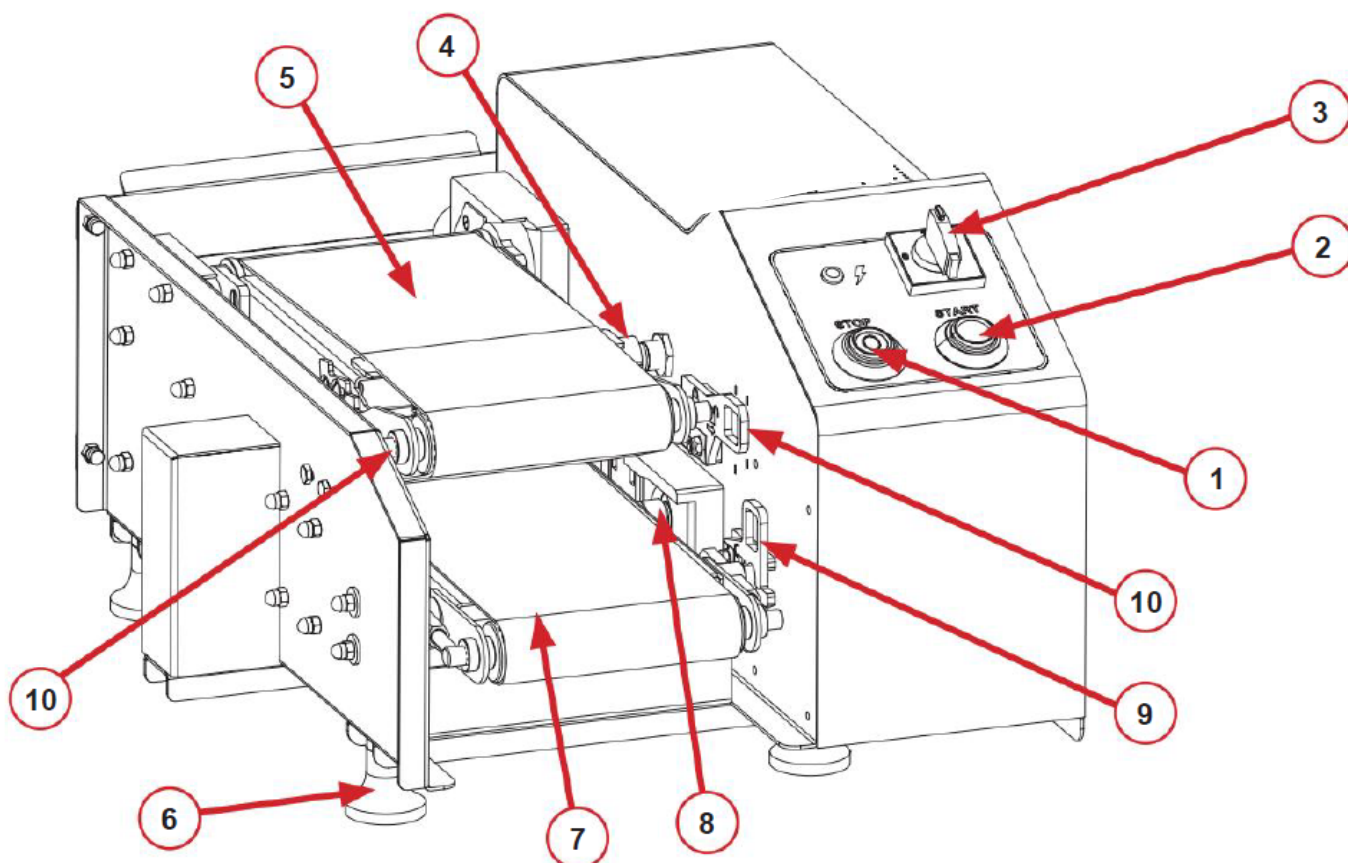


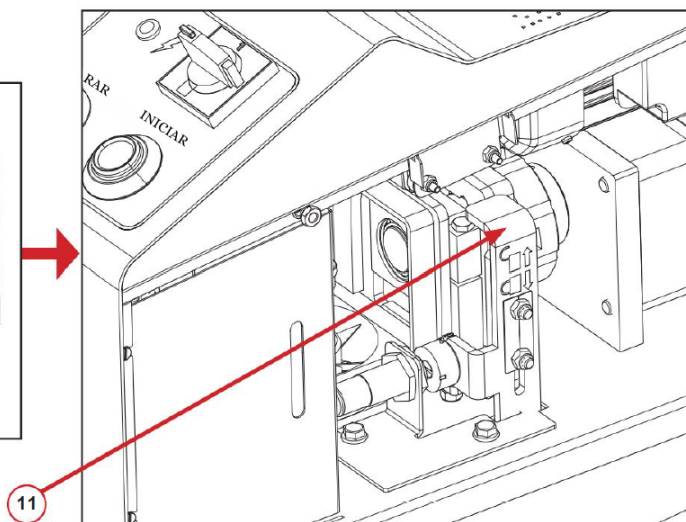
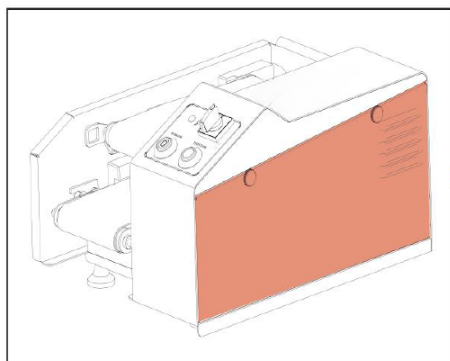
Verifique se existem avarias visíveis, como partes rompidas, úmidas, etc. Informe ao responsável a fim de garantir a cobertura de seguro, garantias de fabricante, transportadores, etc.

2.3. Conhecendo seu equipamento

Seguem abaixo as fotos do equipamento, onde podem ser visualizadas as partes externas do Fatiador:

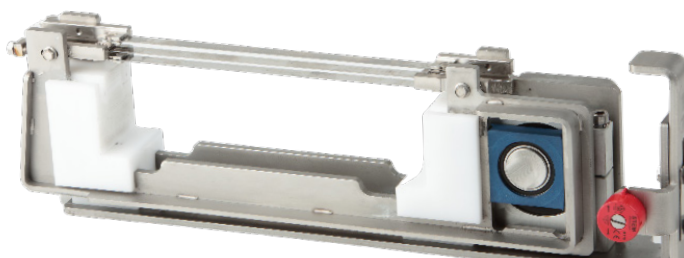
1. Botão de parada;
2. Botão de início;
3. Interruptor LIGA/DESLIGA;
4. Sensor da esteira superior;
5. Esteira superior;
6. Pés;
7. Esteira inferior;
8. Sensor da Esteira inferior;
9. Bloqueio da Esteira inferior;
10. Bloqueios da Esteira superior;
11. Conjunto de lâminas de corte.





2.4. Lâminas

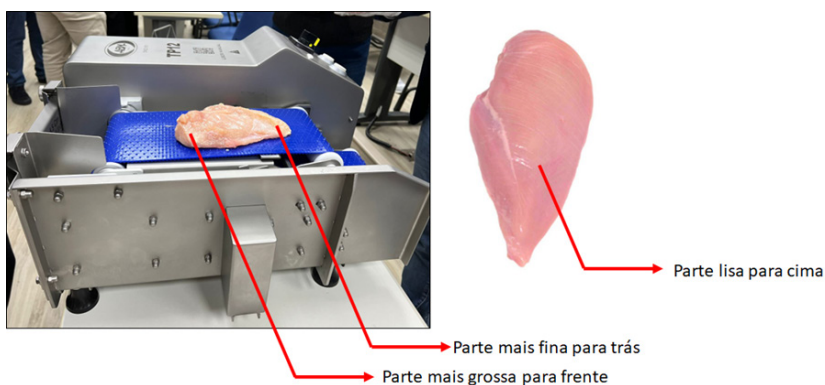
O fatiador de frango Prix Versatile possui uma grande variedade de lâminas e espessuras:



| Conjunto de lâminas | Quantidade | Espessura |
|---------------------|------------|----------------------|
| Duas lâminas | 3 fatias | Aproximadamente 7 mm |
| Três lâminas | 4 fatias | Aproximadamente 6 mm |
| Quatro lâminas | 5 fatias | Aproximadamente 5 mm |

- Não é possível afiar as lâminas, ou seja, se perderem o corte, trocam-se as lâminas ou o conjunto todo.
- A lâmina possui uma durabilidade de até 80 toneladas;
- A temperatura ideal para o corte do peito de frango é de +4° C;
- O movimento alternado das lâminas mantém o produto parado para um corte preciso e uniforme;
- As lâminas possuem uma tecnologia exclusiva e são patenteadas.

O frango deve ser posicionado na esteira conforme a imagem abaixo:



NOTA: Se o peito de frango for muito grande, inverter a posição, sendo a parte mais fina na frente e a mais grossa atrás.



Não colocar o frango congelado na esteira, risco de danificar o produto!

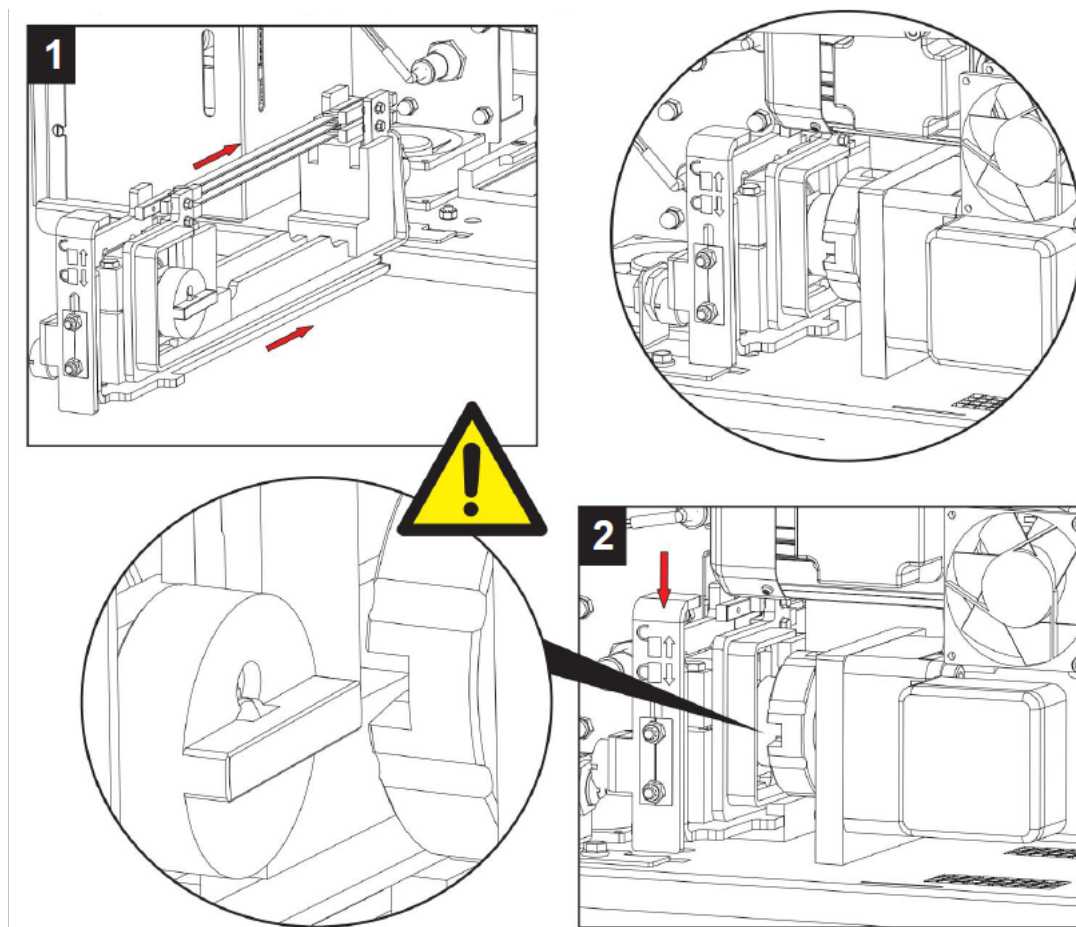
3. PREPARAÇÃO DA INSTALAÇÃO

3.1 Local de instalação

- O seu Fatiador de Frango Prix Versatile deve trabalhar sobre superfície plana, firme e livre de vibrações.
- Devem ser evitados locais sujeitos a correntes de ar que incidam diretamente sobre o seu fatiador e/ou que excedam as especificações técnicas de temperatura e umidade;
- Rede elétrica estável.

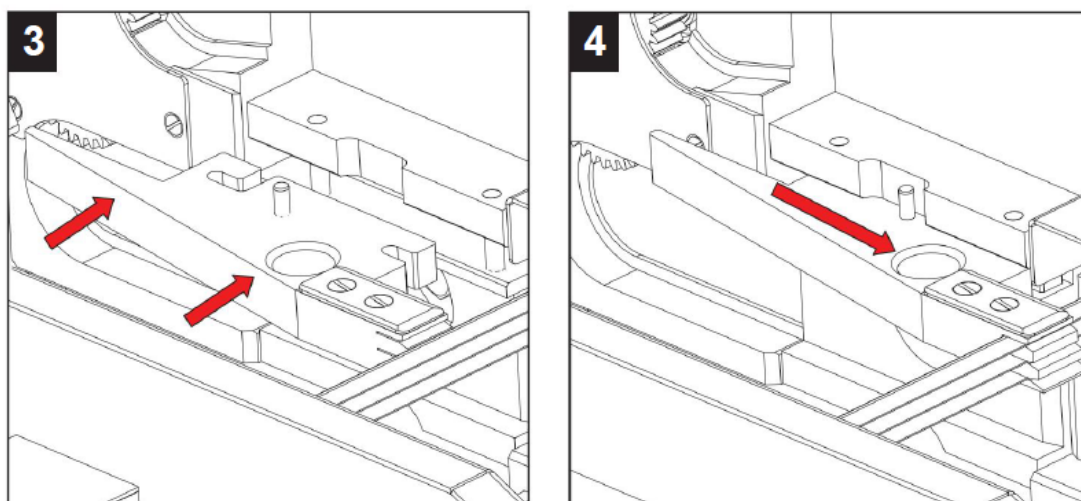
3.2 Instalação

Etapas 1 e 2: Encaixe o conjunto de lâminas se atentando ao guia para auxílio do encaixe:

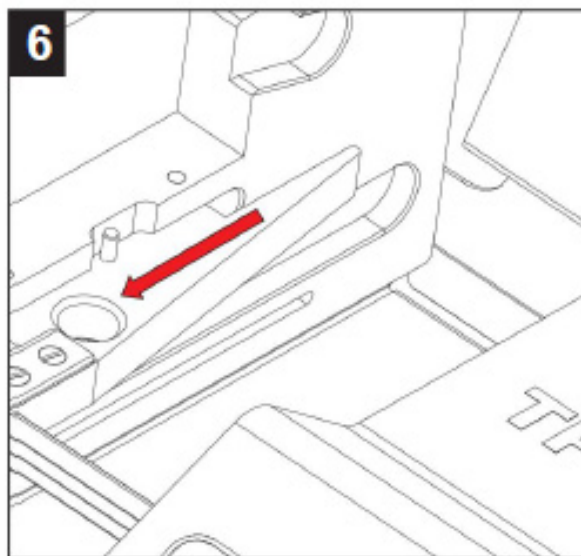
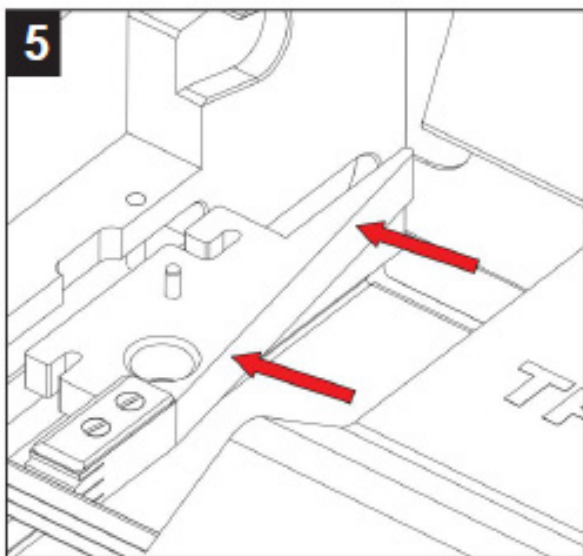


Etapas 3 e 4: Fixe o apoio das lâminas no suporte e certifique-se de que estão travadas.

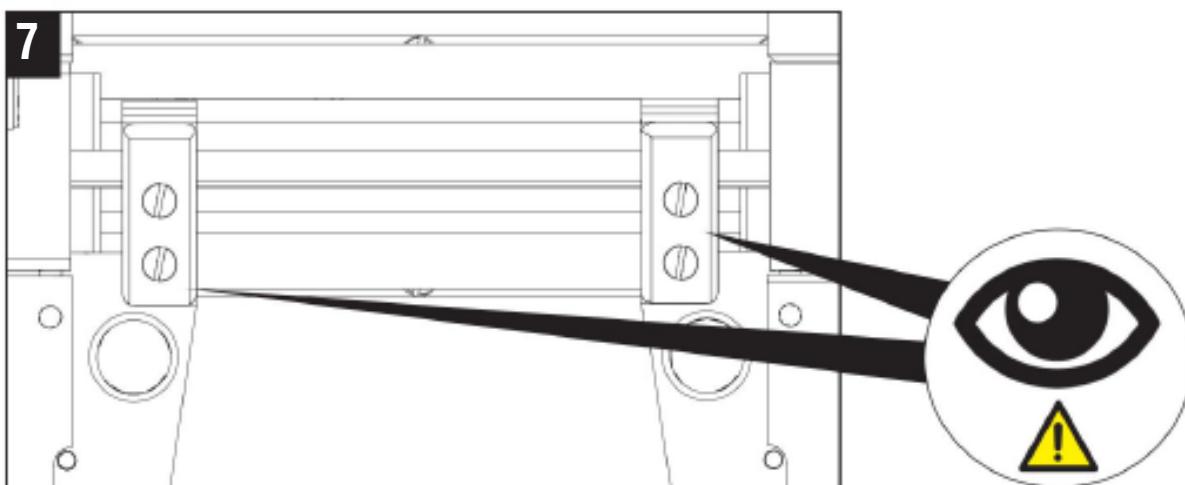
Cuidado ao executar essa etapa, pois as lâminas estão próximas. Portanto, posicione seu dedo no furo conforme indicado no quarto quadrante e use a mão oposta a posição das lâminas. Exemplo: Com a lâmina do lado direito, utilizar a mão esquerda e vice versa:



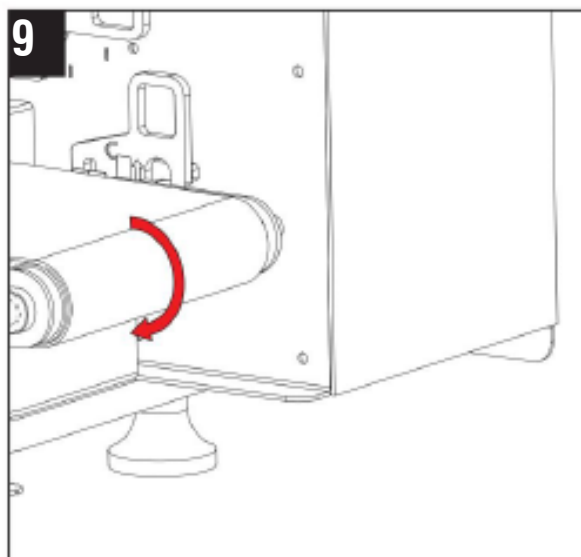
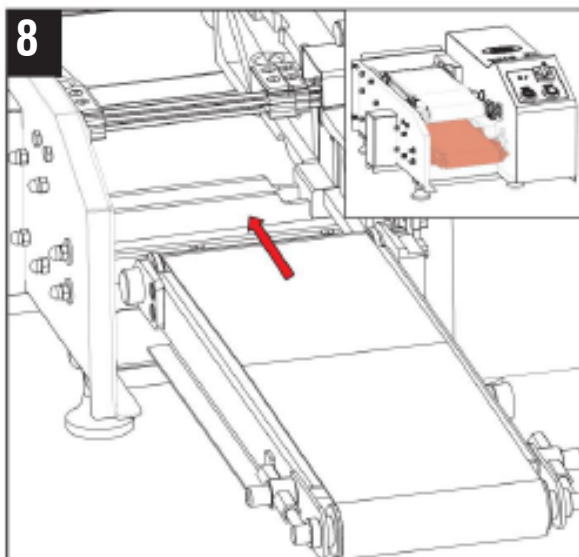
Etapas 5 e 6: Repita o mesmo procedimento no lado oposto:



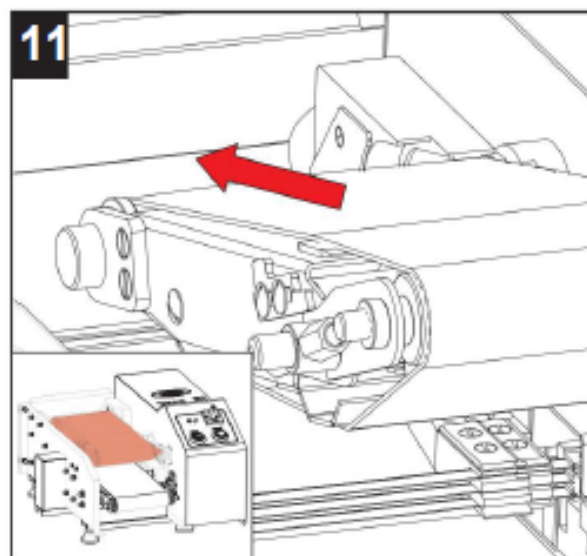
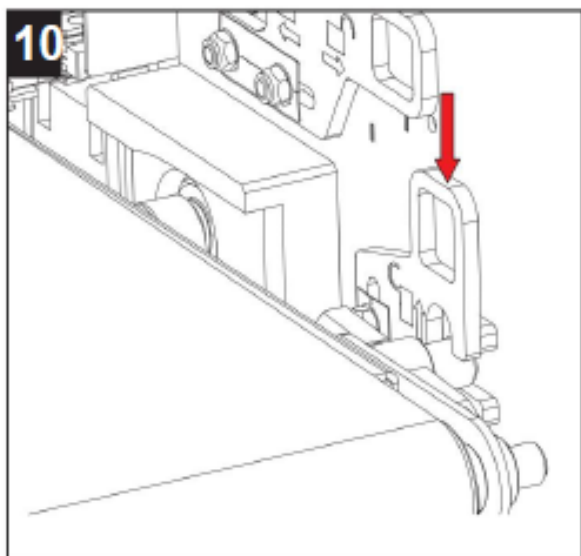
Etapa 7: Certifique-se de que ambos os lados estejam alinhados:



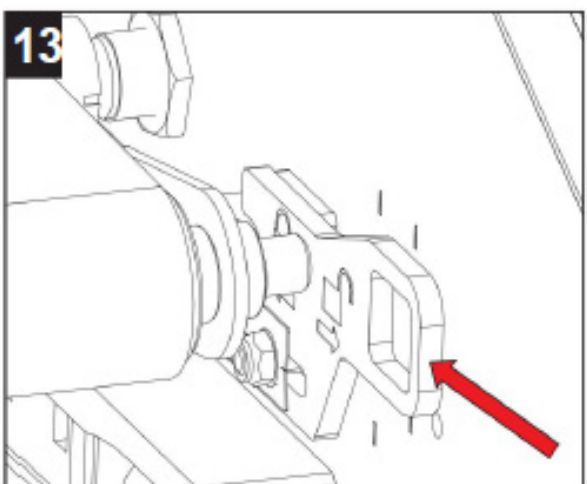
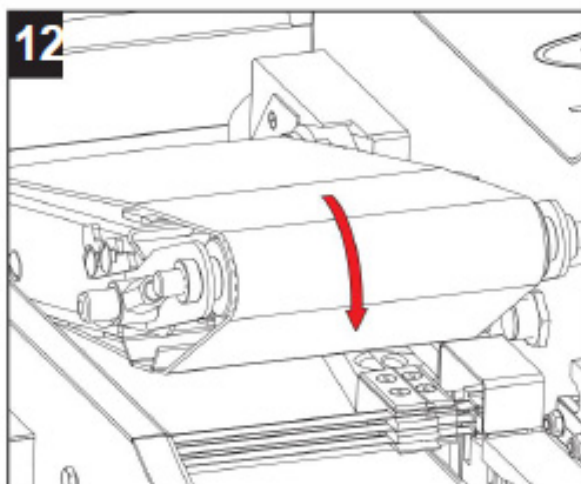
Etapas 8 e 9: Insira a esteira inferior e realize o ajuste:



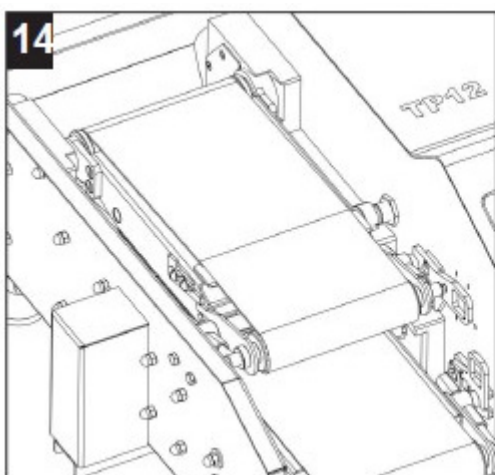
Etapas 10 e 11: Insira o bloqueio da esteira inferior:



Etapas 12 e 13: Ajuste e repita o mesmo processo na esteira superior:

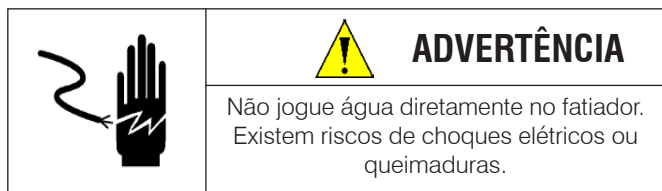


Etapa 14: Finalizado o ajuste das esteiras e após o bloqueio das alças, o fatiador estará pronto para uso:

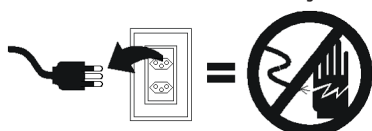


4. CUIDADOS E LIMPEZA DO FATIADOR

• Limpeza Externa (Geral)



DESCONECTE O CABO DE ALIMENTAÇÃO DA TOMADA.

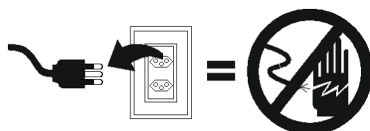


Use um pano suavemente umedecido em água e um detergente neutro (ou um limpador suave) para limpar as superfícies exteriores. Limpadores do tipo aerosol suave só podem ser utilizados sobre o pano de limpeza e nunca diretamente sobre a máquina. Os tapetes das esteiras são removíveis e laváveis.

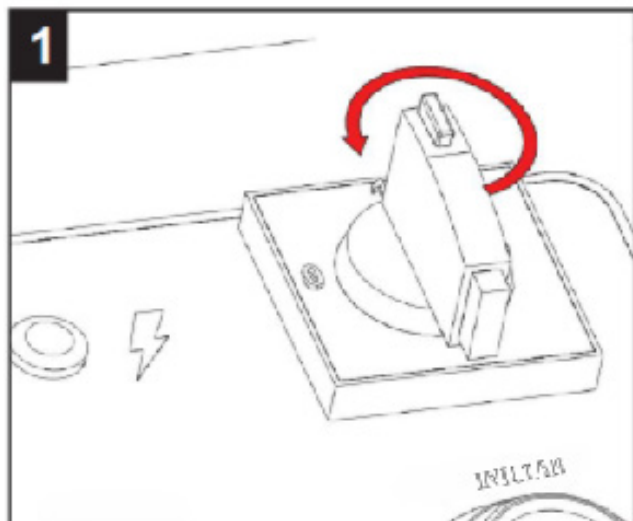


• Limpeza Interna

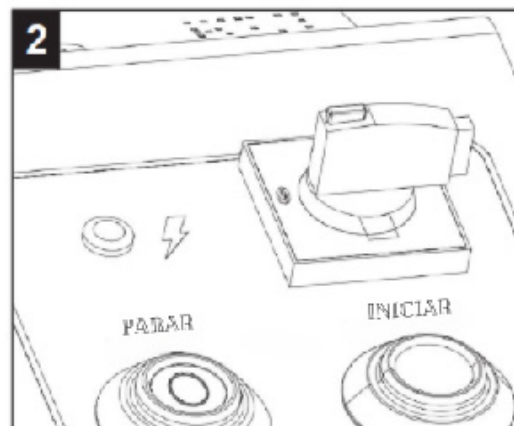
DESCONECTE O CABO DE ALIMENTAÇÃO DA TOMADA.



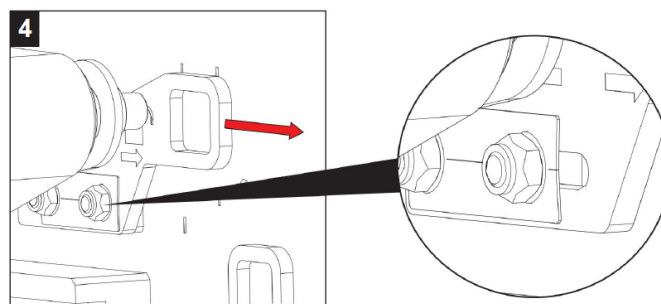
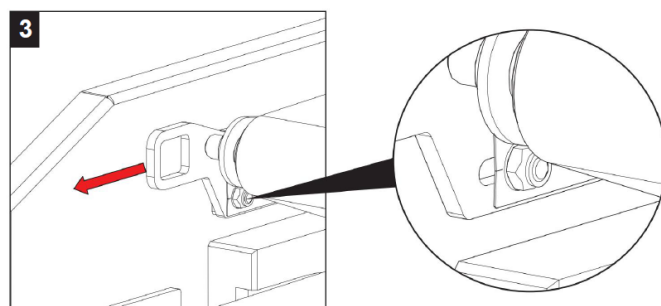
Etapa 1: Gire o interruptor sentido anti-horário para desligá-lo:



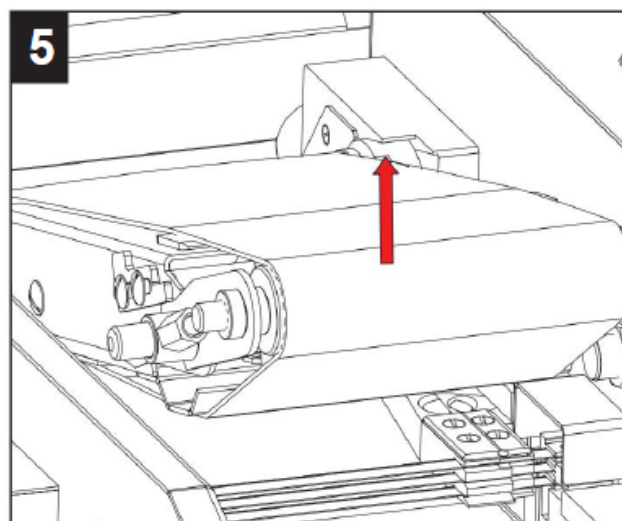
Etapa 2: Assegure-se que o interruptor está de acordo com a imagem:



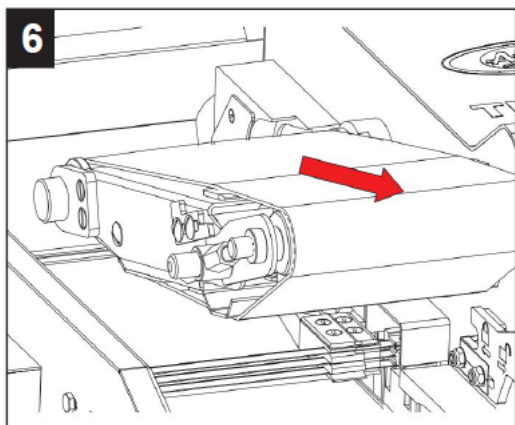
Etapas 3 e 4: Solte os parafusos do bloqueio das alças usando uma chave fixa:



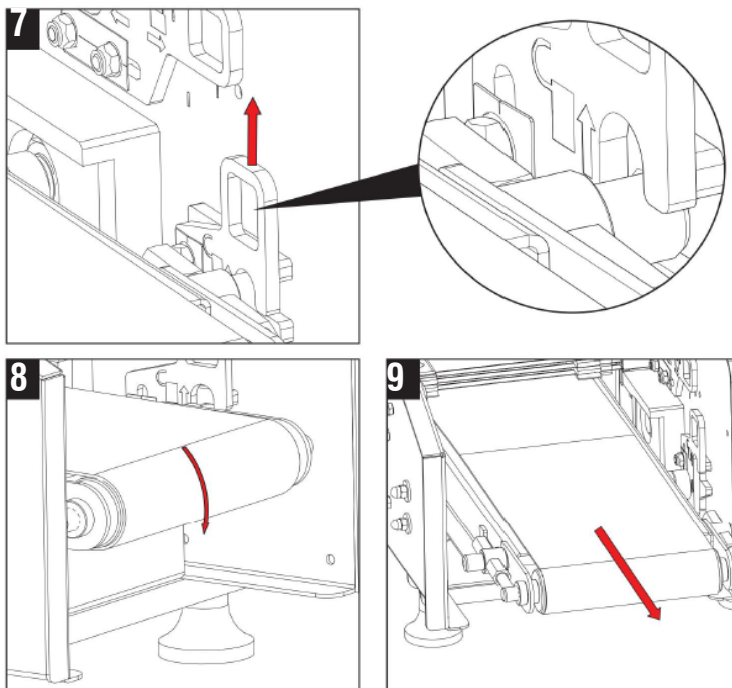
Etapa 5: Retire o conjunto da esteira superior levantando-a:



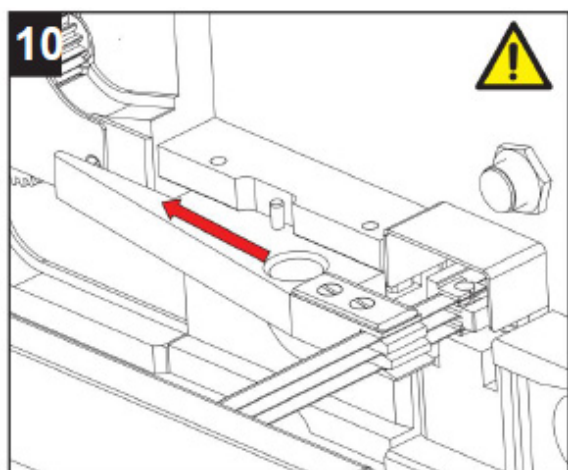
Etapa 6: Puxe a esteira até que ela seja removida por completo:



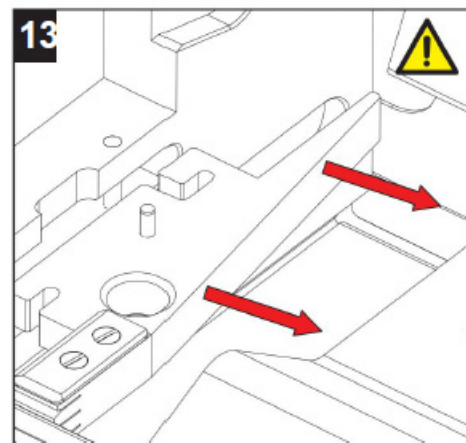
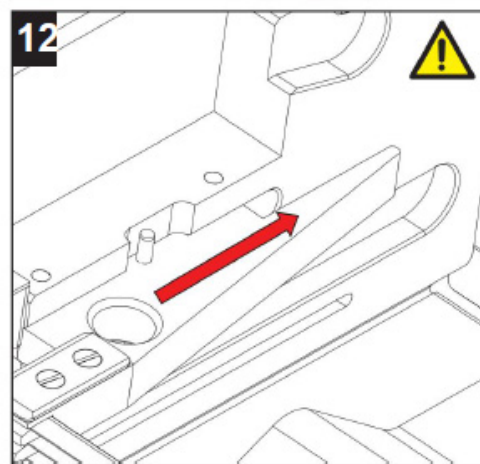
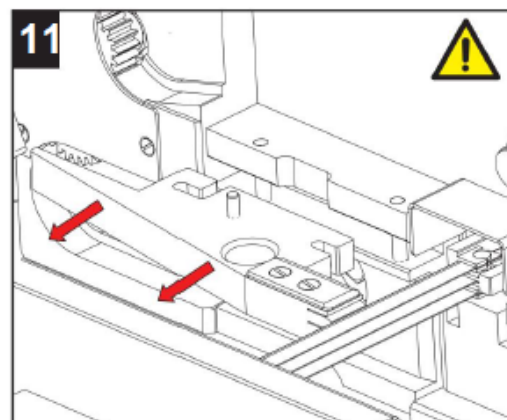
Etapas 7,8 e 9: Repita o processo para retirar o conjunto da esteira inferior:



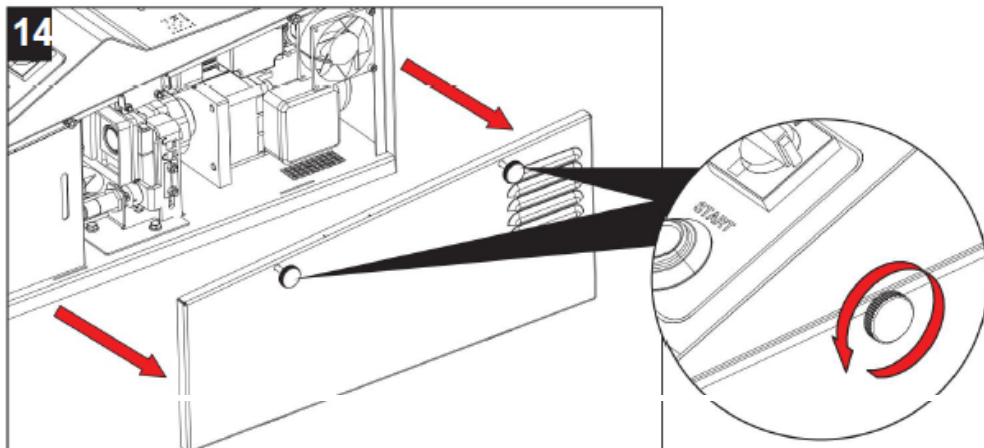
Etapa 10: Destrave o suporte das lâminas:



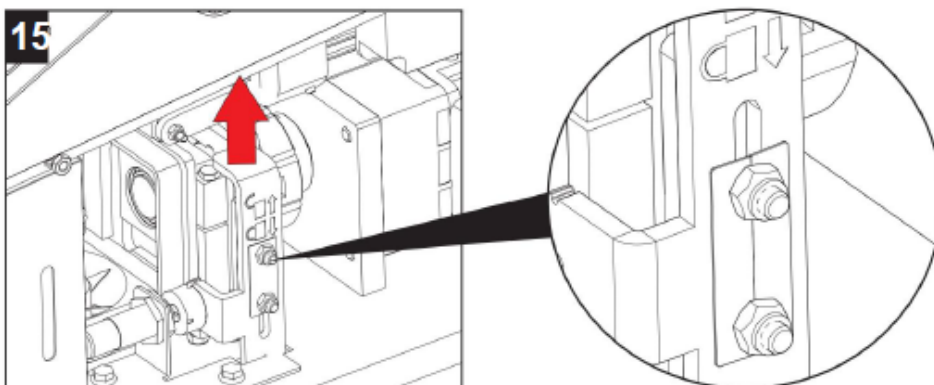
Etapa 11, 12 e 13: Remova com cuidado o suporte das lâminas seguindo o sentido das setas:



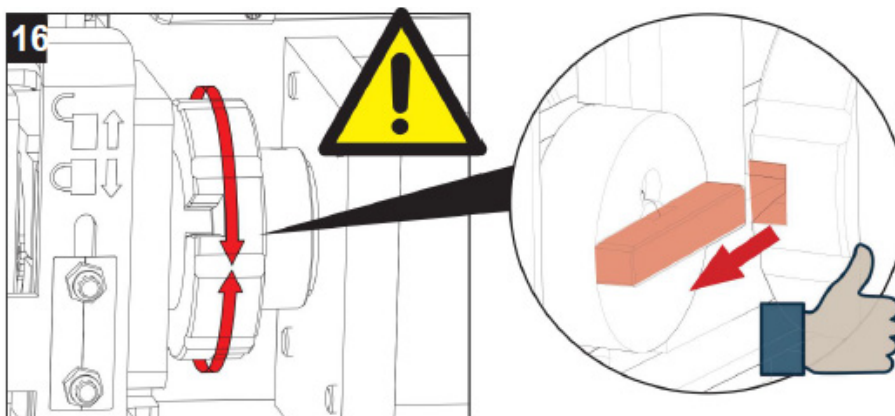
Etapa 14: Remova a bandeja do motor desrosqueando o parafuso responsável pela fixação (girar no sentido anti-horário):



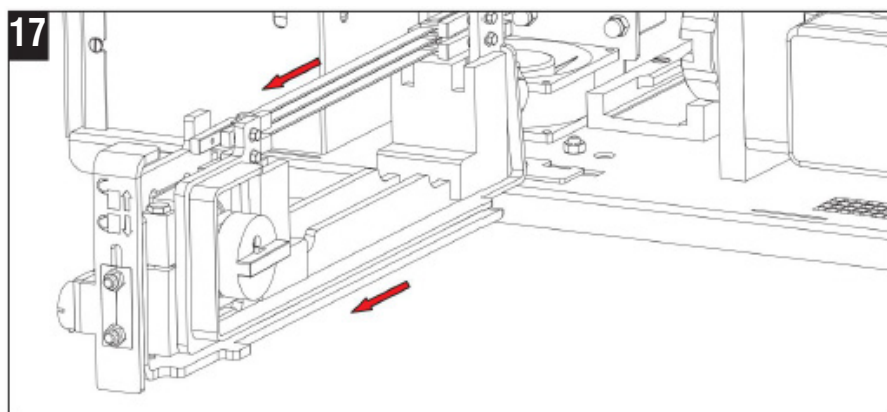
Etapa 15: Levante a trava para cima:



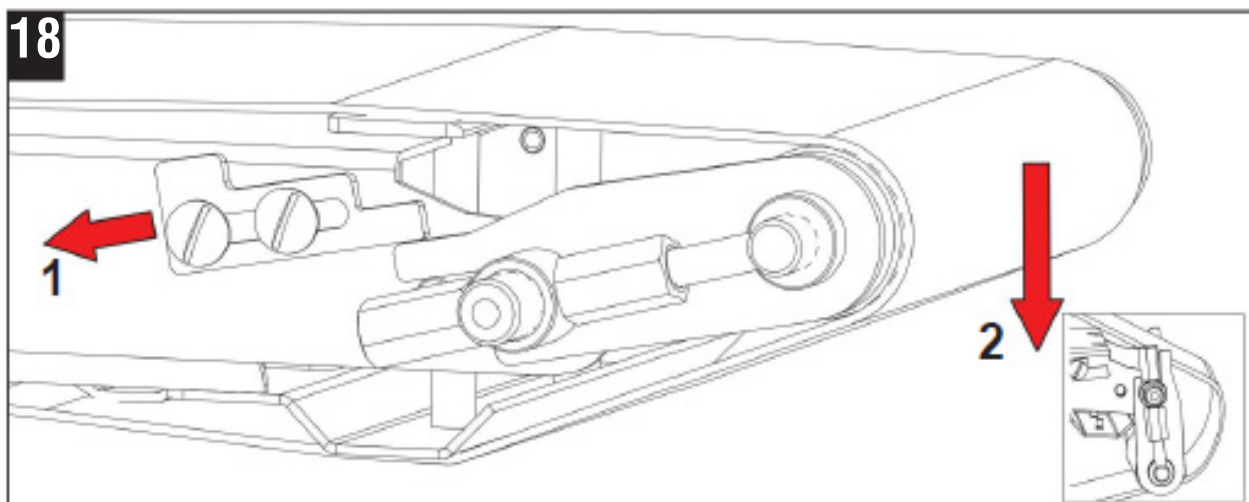
Etapa 16: Alinhe a manípula:



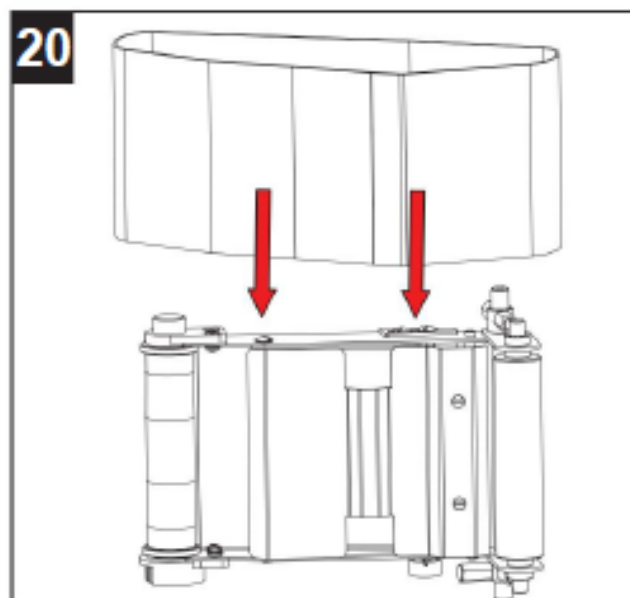
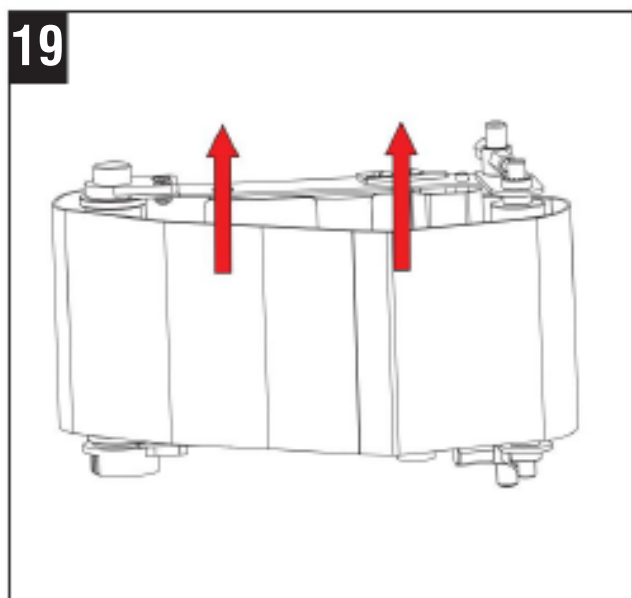
Etapa 17: Remova a manípula puxando no sentido horizontal:



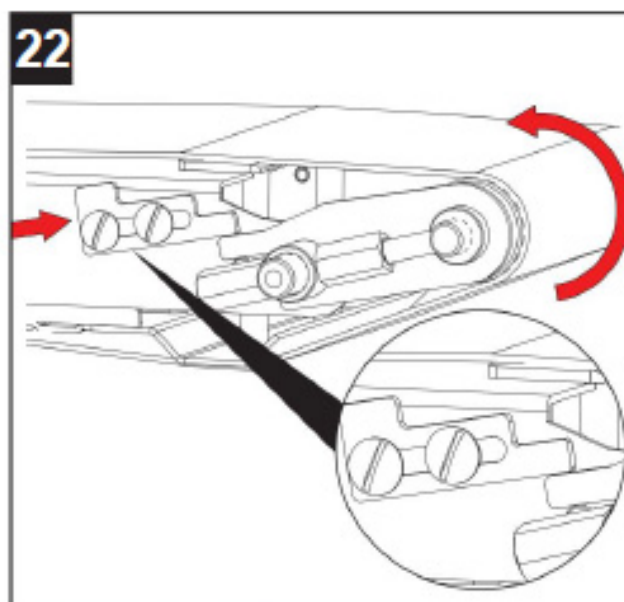
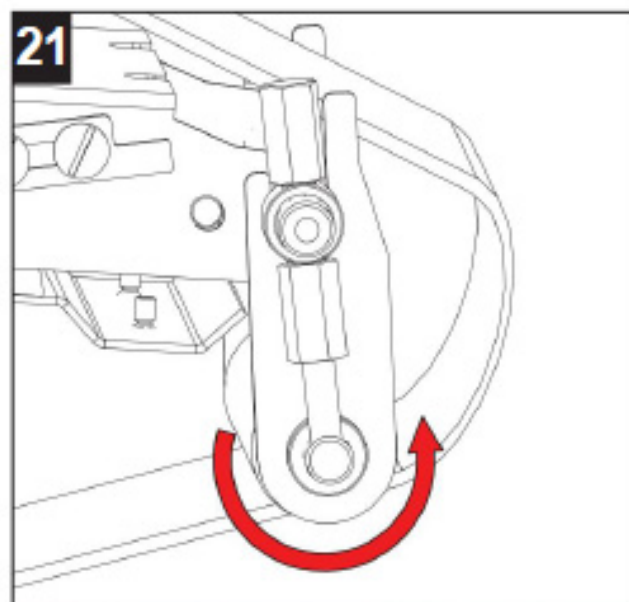
Etapa 18: Solte o regulador seguindo o sentido das setas:



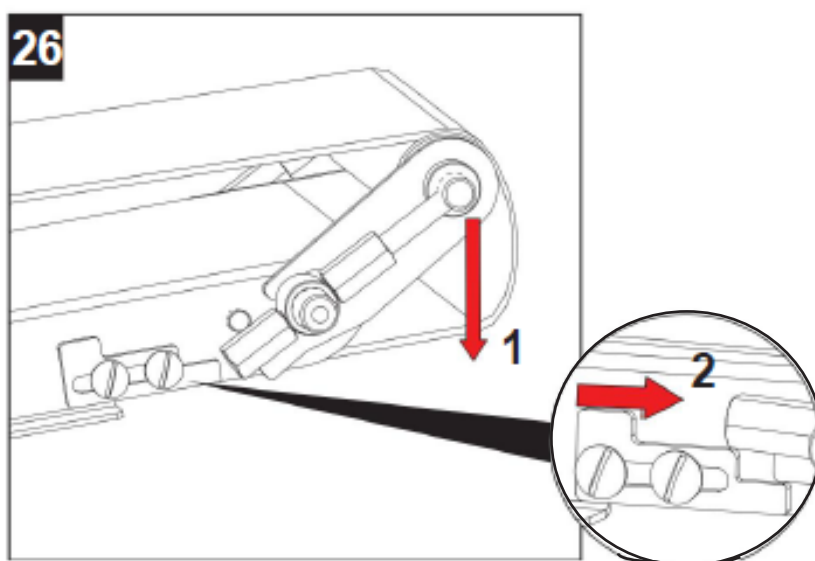
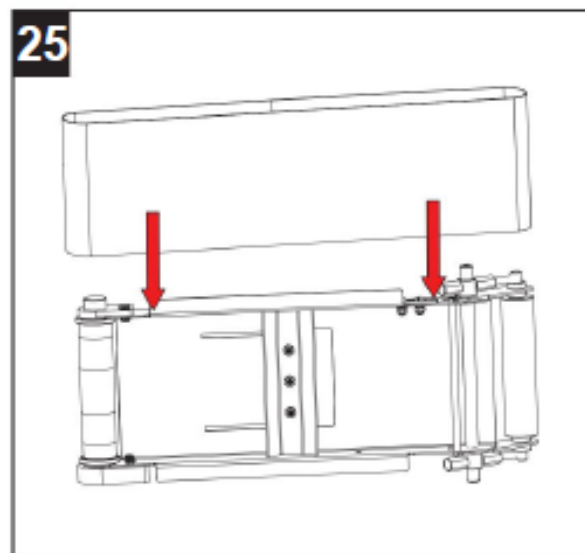
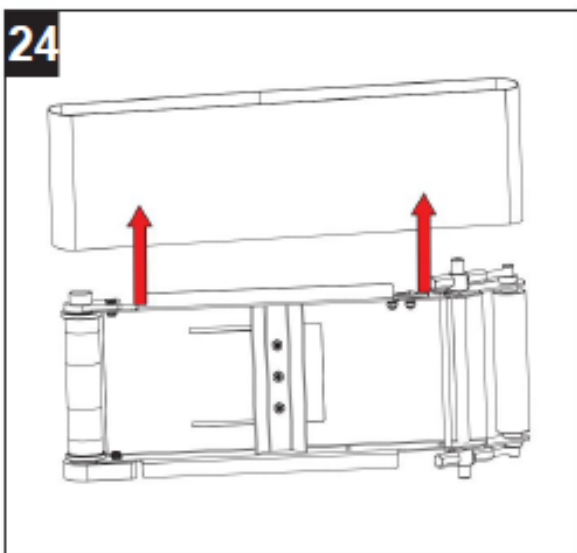
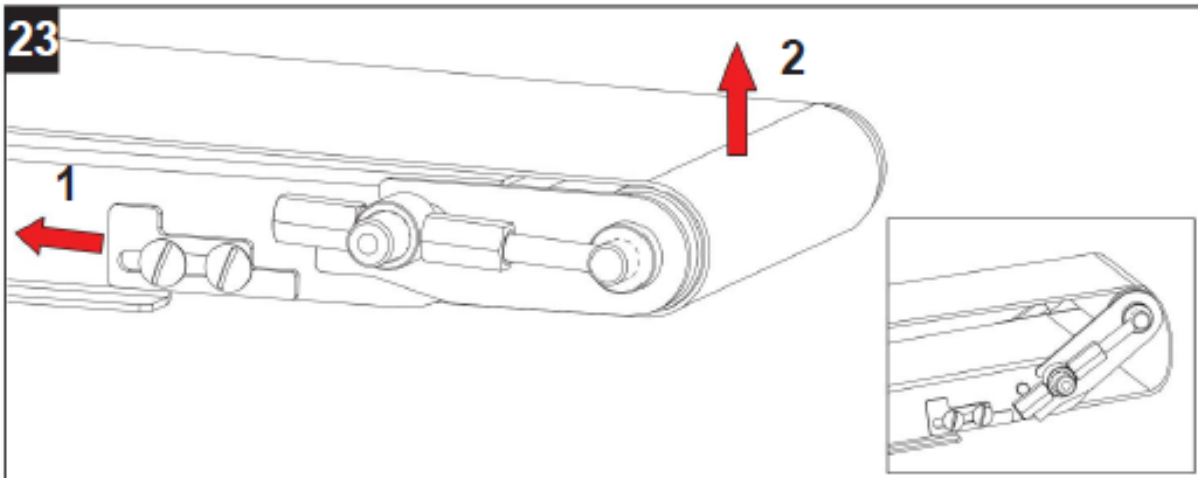
Etapa 19 e 20: Remova a esteira do conjunto puxando-o para cima e trave o regulador:



Etapa 21 e 22: Puxe a trava e dobre a esteira:



Etapa 23, 24 25 e 26: Repita o processo com a esteira inferior e não se esqueça de travar o regulador:



5. 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 o seu fatiador de peito de frango. Mas, antes de fazer contato com eles, e evitar que seu fatiador fique fora de operação, verifique se você mesmo pode resolver o problema, com uma simples consulta na tabela abaixo:

| PARÂMETRO | ESTADO | FUNÇÃO |
|-------------------|--|--|
| Fatiador não liga | Fonte desconectada da tomada/fatiador. | Conecte a fonte na tomada |
| | Mau contato na tomada. | Substitua a tomada ou conecte em outra tomada. |
| | Falta de energia elétrica. | Verifique o disjuntor. |
| | Fonte queimada. | Entre em contato com a Assistência Técnica Toledo do Brasil. |



ATENÇÃO !

- É aconselhável limpar a máquina diariamente ou se necessário com maior frequência, caso esteja muito suja ou após longos períodos de inatividade;
- A limpeza deve ser cuidadosamente feita para as peças em contato com o alimento;
- Limpe a estrutura da máquina com panos macios e por fim seque com panos secos;
- A máquina não está protegida contra jatos de vapor, jatos de alta pressão ou sistemas similares. Neste caso existe risco de curto circuito ou danos graves à máquina.

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.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

| | | |
|---|---------------------------|------------------|
| Modo de funcionamento | Automático | |
| Ferramenta de corte | Modelo Serra de fita | |
| Material | Aço inoxidável grau 304 | |
| Instalação | De mesa | |
| Produção/Min | De 5 a 8 peitos de frango | |
| Temperatura do peito de frango | Min: +2° C | Máx: +30° C |
| Temperatura do ambiente de trabalho | Máxima 40° C | |
| Peso | 42 kg | |
| Dimensões (LxAxP) | 495 x 351 x 558 mm | |
| Comprimentos da correia transportadora | 310 mm | 150 mm |
| Espessura máxima de corte | 45 mm | |
| Corrente Elétrica | Hz | 60 |
| | Kw | 0,75 |
| | Ampere | 16 |
| | Tensão | 230 V monofásico |
| Orientação | Horizontal | |
| Esteira superior | 750 x 150 mm (LxA) | |
| Esteira inferior | 1080 x 150 mm (LxA) | |
| Grau de proteção | IP54 | |
| Durabilidade da lâmina | 80 toneladas | |

7. 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

Luís 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

8. 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.

9. PARA SUAS ANOTAÇÕES

Toledo do Brasil
Indústria de Balanças Ltda.

toledobrasil.com

