

Fatiadores Prix

Qualidade e precisão
em cada corte

Fatiador de Frios
Prix Mezzo 300S



Fatiador de Carnes
Prix Filetto 350C

Fatiador de Frios
Prix Veloce 350A



QUEM PÕE
NA BALANÇA
ESCOLHE PRIX

LINHA DE FATIADORES PRIX

Com o objetivo de continuar atendendo às necessidades de seus clientes e criando valor para eles, a Toledo do Brasil acrescentou em seu mix de soluções os fatiadores de frios e de carne. Eles atendem integralmente às legislações vigentes, o que oferece extrema proteção contra acidentes, tanto na parte elétrica, quanto na mecânica.

Com design compacto, ergonômico e de operação simples e silenciosa, são destinados para uso profissional contínuo. Possuem características exclusivas, como a quarta geração de lâminas que oferece menor contato com o produto no momento do corte, e o painel de comandos integrado ao equipamento, proporcionando segurança para o operador e fácil higienização.

OPERAÇÃO SIMPLES E SEGURA

Possuem pés ajustáveis e resistentes com apoios em borracha no formato de ventosas, oferecendo um posicionamento correto e seguro para as operações de corte.

O painel de comandos é integrado e de fácil identificação, tornando a operação simples e segura. Possuem sinalização luminosa quando o fatiador de frios está ligado.

Fabricado por ABM
Company SRL • Milão - Itália

Certificado Nº 22.1373

Em conformidade com
as legislações vigentes.



» Fatiador de Carnes
Prix Filetto 350S



» Fatiador de Frios
Prix Veloce 350A



PRATO ESPAÇOSO

Prato espaçoso e ergonômico para facilitar o acondicionamento dos produtos e a operação de corte. Possibilita o posicionamento de produtos com altura elevada, como é o caso de algumas peças de mortadelas, sem a necessidade de cortá-las antes de apoiá-las no fatiador.

PAINEL DE COMANDOS TOUCH

Exclusividade do modelo Veloce 350A, que dispõe de painel touch para acionamento da lâmina e movimento automático do carro com ajuste de velocidade em 10 níveis e seleção do curso de corte em 3 níveis. Permite também a pré-seleção da quantidade de fatias.

REGULADOR DE VELOCIDADES

Exclusividade do modelo Supremo 350A, que dispõe em seu painel de um regulador de velocidade com possibilidade de fatiar de 16 a 56 fatias por minuto, oferecendo maior flexibilidade e precisão no corte.



ROBUSTEZ

Construídos em alumínio puro anodizado e aço inoxidável, o que oferece extrema proteção contra oxidação, proporcionando facilidade na limpeza e maior durabilidade.

QUALIDADE NO CORTE

Possuem sulcos no prato e no suporte de apoio dos produtos para facilitar o deslizamento durante o corte e um sistema automático de tensionamento da correia, o que permite maior precisão nos cortes, mesmo em produtos com maior atrito e rigidez.

AFIADOR INTEGRADO

Possuem afiador de lâmina de corte integrado e de acordo com a legislação vigente.



» Fatiador de Frios
Prix Supremo 350A

Fatiador de Frios
Prix Supremo 350S <<



» Fatiador de Frios
Prix Mezzo 300 AS



Fatiador de Frios
Prix Mezzo 300S <<



PROTEÇÃO IP

Todos os fatiadores têm classificação IP54 e IP69, o que garante resistência à umidade. No entanto é importante evitar jatos d'água, pois corre o risco de danificar o produto.

Exclusividade do fatiador de carnes Filetto com IP 65, oferece proteção adicional ao motor contra a presença de líquidos, como sangue, durante o processo.



SEGURANÇA

Desenvolvidos com componentes elétricos certificados internacionalmente e em conformidade com as legislações vigentes, proporcionam segurança durante o corte.



HIGIENE

Superfícies projetadas e construídas com cantos arredondados impedem o acúmulo de líquidos e resíduos, proporcionando facilidade na limpeza, mais durabilidade, além de não contaminar os produtos a serem fatiados.



ASSISTÊNCIA TÉCNICA

A Toledo do Brasil oferece o único pós-venda de fatiadores com abrangência no país inteiro. Os serviços são realizados por aproximadamente 430 técnicos próprios, treinados para trabalhar com esse produto, distribuídos por todas as regiões do Brasil.

A abrangência nacional, exclusividade da empresa, é reforçada pelas 23 filiais localizadas nas principais cidades do país, além das Oficinas Técnicas Autorizadas (OTAs), espalhadas, também, por todo o território brasileiro.

ERGONÔMICO

Devido à qualidade no processo de fabricação dos fatiadores, a operação é realizada com movimentos suaves e precisos, não exigindo esforços demasiados dos operadores. De perfil baixo, facilitam a colocação dos produtos para a operação de corte.

Possuem manoplas ergonômicas de simples manuseio, de fácil higienização e painel de comandos integrado, possibilitando acesso rápido e fácil a todos os comandos de operação. Também oferecem manopla para ajuste da espessura do corte, com fácil leitura e manuseio.

LÂMINA DE CORTE

Construída em aço especial de alta durabilidade, reduz a quantidade de intervenções para afiação, oferecendo enorme vantagem sobre as demais que estão no mercado.

Projetada de modo que apenas 8 mm da área de corte entre em contato com o produto que está sendo fatiado.

Isso permite o corte de forma mais eficiente e diminui o desgaste da lâmina, pois há menor resistência do produto sobre ela.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	Mezzo 300S	Mezzo 300 AS	Supremo 350S	Supremo 350A	Veloce 350A	Filetto 350C
Movimento	Semiautomático	Automático e semiautomático	Semiautomático	Automático	Automático	Semiautomático
Diâmetro da lâmina (mm)	300	300	350	350	350	350
rotações/minuto	200	200	200	200	200	205
Tensão de alimentação (Vca)	220	220	220	220	220	220
Potência do motor da lâmina (kW)	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,27
Potência do motor do prato (kW)	N/A	0,09	N/A	0,09	0,2	N/A
Consumo (kWh)	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1
Abertura máxima de corte (mm)	15	15	15	15	15	20
Velocidade de corte (fatias/min)	Manual	40	Manual	de 16 a 56	de 40 a 60	Manual
Curso de corte	N/A	N/A	N/A	N/A	3 níveis	N/A
Pré-seleção da quantidade de fatias	N/A	N/A	N/A	N/A	de 1 a 99	N/A
CAPACIDADE DE CORTE						
Produtos com face quadrada (mm)	180 x 180	180 x 180	200 x 200	200 x 200	200 x 200	265 x 265
Produtos com face retangular (mm)	220 x 180	220 x 180	285 x 155	285 x 155	285 x 155	320 x 265
Produtos com face circular (mm)	200	200	235	235	235	265
ESPECIFICAÇÕES						
Pé a Pé (mm) - lados internos	427 x 322,5	427 x 322,5	440 x 580	440 x 580	440 x 580	450 x 590
Largura total (mm)	684	684	797	797	797	718
Profundidade total (mm)	596	596	662	662	662	640
Altura total (mm)	505	600	614	677	700	575
Peso líquido (kg)	35	44	46	55	55	43

VENDAS E ASSISTÊNCIA TÉCNICA PRÓPRIAS EM TODO O BRASIL

Araçatuba, SP (18) 3303 - 7000
 Belém, PA (91) 3182 - 8900
 Belo Horizonte, MG (31) 3326 - 9700
 Campinas (Valinhos), SP (19) 3829 - 5800
 Campo Grande, MS (67) 3303 - 9600
 Cuiabá, MT (65) 3928 - 9400
 Curitiba (Pinhais), PR (41) 3521 - 8500
 Fortaleza, CE (85) 3391 - 8100
 Goiânia, GO (62) 3612 - 8200
 Luís Eduardo Magalhães, BA (77) 2122 - 0500
 Manaus, AM (92) 3212 - 8600
 Maringá, PR (44) 3306 - 8400

Palmas, TO (63) 3232 - 5200
 Porto Alegre (Canoas), RS (51) 3406 - 7500
 Recife, PE (81) 3878 - 8300
 Ribeirão Preto, SP (16) 3968 - 4800
 Rio de Janeiro, RJ (21) 3544 - 7700
 Salvador (Lauro de Freitas), BA (71) 3505 - 9800
 São José dos Campos, SP (12) 3203 - 8700
 São Paulo (São Bernardo do Campo), SP (11) 4356 - 9404
 Sorriso, MT (65) 3928 - 9400
 Uberlândia, MG (34) 3303 - 9500
 Vitória (Serra), ES (27) 3182 - 9900

Especificações técnicas sujeitas a alterações sem prévio aviso.
 Empresa/produto beneficiada(o) pela Lei de Informática.

Toledo do Brasil
 Indústria de Balanças Ltda.


toledobrasil.com



PRIX é qualidade.
PRIX é Toledo do Brasil.