

# 6i

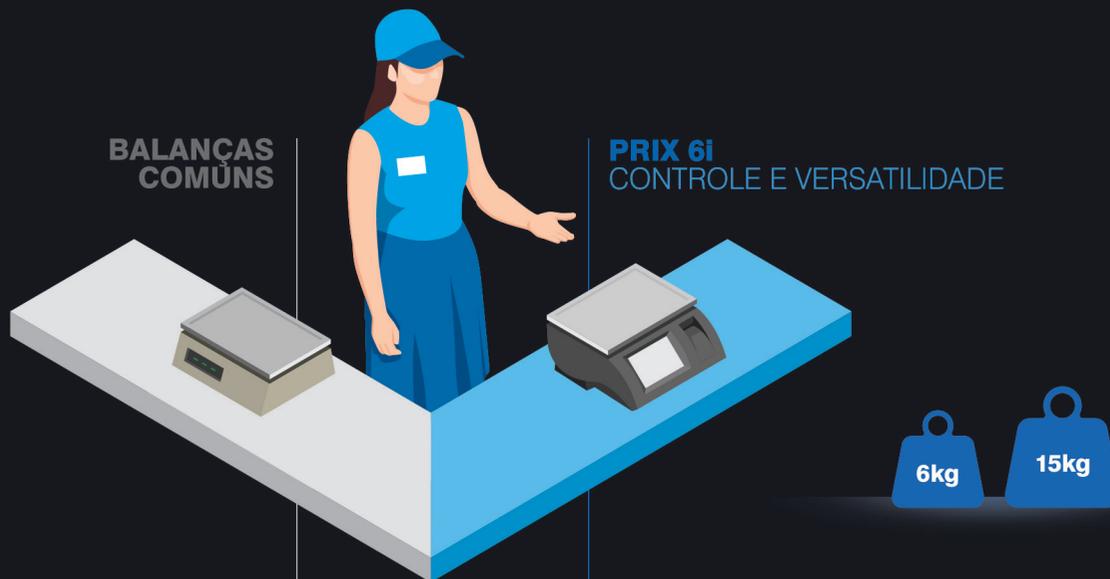
O máximo em tecnologia  
de pesagem e rotulagem



QUEM PÕE  
NA BALANÇA  
ESCOLHE PRIX

# PRIX 6i

## COMPARE E ENTENDA A DIFERENÇA



### BALANÇAS COMUNS

### PRIX 6i CONTROLE E VERSATILIDADE

Limitação operacional  
Limitação de recursos  
Falta de gerenciamento  
Vulnerabilidade  
Pouca interatividade

#### Facilidade e agilidade de uso

- O cliente (no modo de autoatendimento) ou o operador de loja deposita o produto sobre o prato da balança, e troca de forma intuitiva na imagem do produto que está sendo pesado.

#### Redução de filas

- A balança efetuará a pesagem e emitirá a etiqueta, realizando a rotulagem de forma ágil, evitando filas e desperdício de tempo.

#### Otimização

- Relatórios gerenciais por venda, pesagem e operador.
- Agilidade.



# PRIX 6i BALANÇA COMPUTADORA COM IMPRESSORA INTEGRADA

A PRIX é líder em soluções de pesagem no país e está profundamente comprometida com o sucesso do mercado varejista. A empresa investe sempre em pesquisa e desenvolvimento, por isso chegou a uma solução inovadora em pesagem, rotulagem, automação e mídia interna que atende plenamente às reais necessidades do comércio.

A 6i é o resultado deste esforço e compromisso com o cliente. É a nova balança computadorizada com impressora integrada da Toledo do Brasil, com design arrojado e inovador, com display gráfico colorido de 10,4 polegadas e touchscreen para o operador e LCD de 7 polegadas para o consumidor, apresenta recursos tecnológicos únicos no país.

## RECURSOS GRÁFICOS IMPRESSOS (ETIQUETA)



Complementam a identificação dos itens e permitem personalizar as etiquetas impressas com a logomarca ou nome do estabelecimento.

Prevê 3 tipos de imagens:

- Imagens de item para associação direta
- Imagens de cabeçalho
- Imagens de rodapé

# CADASTRO INTELIGENTE PARA ATÉ 20.000 ITENS

A memória da 6i permite o cadastro de todos os campos de informações dos produtos, oferecendo altíssima flexibilidade para o atendimento das necessidades de todos os tipos de estabelecimentos do mercado varejista, desde os de pequeno porte até hipermercados.

Todos os itens poderão ser codificados e precificados com até 6 dígitos, além da data e hora da embalagem, validade de 0 a 990 dias e lote de até 12 caracteres alfanuméricos para eventual controle e rastreabilidade.

Itens	20.000 itens com descritivo de 4 linhas (2 linhas com 25 caracteres e 2 com 35 caracteres)
Receitas (informação extra)	Até 20.000 receitas
Linhas de receitas	De 1 a 20 linhas (56 caracteres cada linha)
Informação nutricional	Até 20.000 tabelas nutricionais

A 6i também prevê campos exclusivos para a formação de cadastro de fornecedores, fracionadores, informações de conservação e mais 4 campos extras para uso geral.

Fornecedor	5 linhas (56 caracteres cada linha)
Fracionador	5 linhas (56 caracteres cada linha)
Conservação	10 linhas (56 caracteres cada linha)
Campo extra 1	5 linhas (56 caracteres cada linha)
Campo extra 2	5 linhas (56 caracteres cada linha)
Campo extra 3	5 linhas (56 caracteres cada linha)
Campo extra 4	5 linhas (56 caracteres cada linha)



### CADASTRO LOCAL E VIA REDE

Com a 6i você poderá cadastrar produtos na própria balança ou via computador quando ligada em rede com o MGV, atendendo às necessidades de estabelecimentos que comercializam uma quantidade maior de itens ou que necessitam de um gerenciamento mais apurado das transações efetuadas pelas balanças.



### DUPLA FAIXA DE PESAGEM

Sistema de pesagem com divisões que permite a mesma balança atender tanto à venda de produtos de alto valor em pequenas quantidades, como de produtos de baixo valor em grandes quantidades, conforme sua necessidade.



### 20.000 TECLAS DE ACESSO RÁPIDO PARA CADASTRO DE ITENS

Permite agrupar os itens de acordo com a sua classificação, além de permitir o acesso direto aos produtos através de simples toques na tela de touchscreen, onde teclas personalizadas identificadas por imagens e/ou textos, dispensam a digitação do código.

Além disso, possui recurso inteligente de identificação automática dos itens mais vendidos, onde através de um ranking automático a balança permite o acesso rápido a eles.

# RECURSOS EXCLUSIVOS DE MÍDIA DIGITAL



Os recursos de mídia disponíveis na 6i são altamente flexíveis e disponibilizam ferramentas de imagens que atraem diretamente o público alvo através de uma comunicação direta e objetiva. Desta forma a 6i se torna um poderoso canal de comunicação com o público, possibilitando transmitir imagens promocionais, parcerias com fornecedores, cross-selling e demais informações. Toda esta tecnologia empregada torna o ambiente mais agradável e auxilia os clientes nas decisões de compra dos produtos.

Poderão ser programadas mensagens dinâmicas promocionais com textos ou imagens para exibição automática no mostrador de LCD para o consumidor, mesmo que a 6i esteja em uso, auxiliando a oferta de produtos, divulgação, realização de promoções etc.

A 6i permite também a associação de imagens aos produtos para exibição no momento em que os mesmos são comercializados. Desta forma, o consumidor poderá visualizar a imagem do produto que está comprando, o que proporciona elevado valor tecnológico ao estabelecimento.

## COMUNICAÇÃO EM REDE DE ALTA PERFORMANCE E FLEXÍVEL

Com maior velocidade de comunicação e redução expressiva no tempo de envio de informações cadastrais e configuração, a 6i é fornecida com duas opções de comunicação na mesma balança: Ethernet cabo e Wi-Fi.

Utilize o MG V - Módulo Gerenciador de Vendas para facilitar a manutenção do cadastro de itens e o gerenciamento de transações, assim como para a completa integração com outros programas de gerenciamento de sua loja.

### REDE CABO (PADRÃO ETHERNET)

Oferece ganhos de custo em relação às redes proprietárias por compartilhar a mesma infraestrutura da rede existente na loja. Menos tempo para a instalação e grande facilidade na solução de eventuais problemas de rede por utilizar as próprias ferramentas do sistema operacional em uso.

### REDE WIRELESS (PADRÃO ETHERNET)

Proporciona maior mobilidade das balanças dentro da loja e menor congestionamento no local da instalação, em virtude da eliminação dos cabos e eletrodutos. Maior segurança e velocidade de comunicação. Compatível com dispositivos 802.11b/g, prevê autenticação WEP e WPA-PSK ou WPA2-PSK AES.

### CONTROLE DE VENDAS POR OPERADOR

Permite cadastrar diretamente na balança até 500 operadores, promovendo total controle e registro das transações, peso, quantidade e valor das vendas acumulada por operador.



### MAIOR ÁREA ÚTIL DE PESAGEM

Ampla área útil de pesagem que acomoda com facilidade os produtos durante as pesagens. Prato em aço inoxidável, atende e supera todas as necessidades com segurança e higiene.



### VENDA DIRETA E PRÉ-EMBALAGEM NA MESMA BALANÇA

Reconhece tamanhos de etiquetas automaticamente. Uma única 6i pode trabalhar tanto na venda direta como na pré-embalagem de itens sem que haja necessidade de qualquer configuração adicional. Basta equipá-la com a etiqueta desejada para que a identificação seja feita automaticamente.



### VENDA POR PESO OU POR UNIDADE

Mediante cadastro prévio, permite comercializar itens por peso ou por unidade. Na venda por unidade, é possível definir previamente a quantidade de etiquetas a serem impressas, agilizando a precificação de lotes de itens.

# IMPRESSORA INTELIGENTE E ECONÔMICA

A 6i é totalmente flexível na escolha de etiquetas. Permite que, em uma mesma loja, sejam utilizados vários tipos de etiquetas, desde as mais simples até as mais completas, com impressão de informações básicas, ingredientes, dicas de consumo, imagens, dados do entreposto de carnes/peixes e derivados, tabela nutricional e outras informações para a rotulagem do produto.



## VENDA DE DRENADOS

Conforme Portaria Inmetro nº 157, de 19 de agosto de 2002, como é o caso das azeitonas, picles, entre outros, é possível descontar a embalagem e qualquer líquido ou solução conservante do peso do produto para declaração na rotulagem como conteúdo líquido.



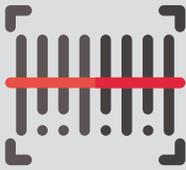
## VENDA DE GLACIADOS

Fornecer a quantidade de glaciamento e o peso líquido do item, ou seja, descontando o peso do gelo, estará presente a quantidade exata de peixe que está sendo comercializada e seu real valor. Atende completamente à Norma Técnica N° 19/2009 do Ministério da Justiça.



## CADASTRO DO EAN-13 PARA FORNECEDOR

Permite a geração de etiquetas com todas as informações requeridas na rotulagem dos produtos, além da identificação do país, do produto e da empresa fabricante no código de barras EAN-13, viabilizando o fornecimento de produtos previamente pesados e embalados, por empresas e pequenos produtores, diretamente para o local de venda no varejo.



# GESTÃO DA VALIDADE DOS PRODUTOS

Em conjunto com o MGv - Módulo Gerenciador de Vendas, permite o gerenciamento da data de validade dos produtos da loja. Este gerenciamento é possível através da impressão da data de validade do produto em seu código de barras. A 6i permite esta impressão em dois padrões de códigos de barras: Code 128 ou o GS1 Databar Expanded.

Através do Code 128 ou do GS1 Databar Expanded é possível imprimir a data de validade do produto em seu código de barras impedindo que o mesmo seja comercializado pela loja, pois caso o produto tenha a sua data de validade atingida, o operador do caixa receberá um aviso no momento em que o mesmo passar pelo checkout.

Com o Code 128 é possível imprimir informações adicionais no código de barras que nos permite a rastreabilidade do produto dentro da loja, desta forma os operadores da loja poderão receber avisos de produtos que tiveram ou terão a sua data de validade atingida (num tempo configurado) e poderão tomar ações preventivas, como a retirada do produto da gôndola para descarte (produto vencido) ou realização de promoções (produtos com validade próxima).

## VENDA POR PESO OU UNIDADE

**ITEM POR PESO**

DATA : 23/01/20  
VALID.: 25/02/20  
TARA : 0,010kg(T)  
PESO : 1,210kg(L)  
R\$/kg : 9,90

**TOTAL R\$**  
**11,88**

2 000010 011880

**ITEM POR UNIDADE**

DATA: 23/01/20  
VALIDADE: 25/02/20

QUANT.: 1  
R\$/unid.: 35,99

**TOTAL R\$**  
**35,99**

2 000019 035990

## VENDA DE GLACIADOS

**CAMARAO 7 BARBAS INTEIRO**

DATA: 23/01/20  
HORA: 10:30  
VALIDADE: 25/02/20  
LOTE: 123456789012  
TARA: 0,100kg (TP) PRECO/kg R\$: 99,99  
EMBALAGEM: 0,050kg TEOR AGUA:10,00%= 0,050kg

**PESO: 0,262kg (L)**

**TOTAL R\$: 26,20**

Conservação: mantenha refrigerado de -4 a 0°C  
NÃO CONTEM GLUTEN  
Produzido/Forneido por: Mendes Pescados  
Endereço Completo  
CNPJ:00.000.000/0001-00 I.E.: 100.100.100-10  
INDUSTRIA BRASILEIRA

## VENDA DIRETA E PRÉ-EMBALAGEM

**BANANA NANICA**

EMBALADO EM: 23/01/20 TARA: 0,022kg (T)  
VALIDO ATE: 25/02/20 PESO: 0,410kg (L)  
PRECO/kg R\$: 4,98

**TOTAL R\$**  
**2,04**

2 050100 002044

**DOCE DE MAMAO PAPAIA**

EMBALADO: 23/05/22 TARA: 0,022kg(T)  
VALIDO ATE: 03/06/23 PESO: 0,400kg(L)  
PRECO/kg R\$: 8,50

**TOTAL R\$**  
**3,48**

2 000010 017647

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**  
Porções por embalagem: 400 g  
Porção: 200 g (1 colher(es) de sopa)

	100g	200g	%VD
Valor energetico (kcal)	40	80	4%
Carboidratos (g)	0	0	0%
Açúcares totais (g)	5	10	-
Aç adicionados (g)	0	0	0%
Proteínas (g)	0	0	0%
Gorduras totais (g)	0	0	0%
Gord saturadas (g)	0	0	0%
Gorduras trans (g)	0	0	0%
Fibras (g)	5	2,5	10%
Sódio (g)	0,5	1	0%

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

## VENDA DE DRENADOS

**AZEITONA PRETA**

TARA: 0,010kg (TP) R\$/kg: 24,79  
PESO: 0,580kg (L) **TOTAL R\$**  
**14,39**

**PESO DRENADO: 0,262kg 6,49**

Ingredientes: Azeitona Preta e Salmora (água, sal e acidulante ácido)

Conservação: mantenha refrigerado de 8 a 12°C  
NÃO CONTEM GLUTEN

Produzido/Forneido por: Quero Alimentos  
Endereço Completo  
CNPJ:00.000.000/0001-00 I.E.: 100.100.100-10  
INDUSTRIA CHILENA

DATA: 10/02/22 VALIDADE: 15/05/22

ALTO EM SÓDIO

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**  
Porções por embalagem: 400  
Porção: 200g (1 bite(s))

Por 100 g (200 g, %VD\*): Valor energético 75 kcal (20 kcal, 8%) • Carboidratos 0 g (0 g, 0%), dos quais:  
Açúcares totais 0 g (0 g, 0%), Aç adicionados 0 g, (0 g, 0%)  
• Proteínas 35 g (70 g, 140%) • Gorduras totais 4,9 g (9,8 g, 15%), das quais: Gord saturadas 0 g (0 g, 0%), Gord trans 0 g (0 g, 0%) • Fibras 90 g (45 g, 360%) • Sódio 0 mg (0 mg, 0%).

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

## GS1 DATABAR EXPANDED

**PEITO DE FRANGO**

DATA: 01/05/23 VALIDO ATE: 15/05/23  
HORA: 10:00 **TOTAL R\$**  
TARA: 0,100 kg (T) **37,80**  
PESO: 1,000 kg (L)  
R\$/kg: 37,80

(01)02000209879997(17)130525

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**  
Porções por embalagem: 400 g  
Porção: 200 g (1 bife(s))

	100g	200g	%VD
Valor energetico (kcal)	75	150	8%
Carboidratos (g)	0	0	0%
Açúcares totais (g)	5	10	-
Aç adicionados (g)	0	0	0%
Proteínas (g)	35	70	40%
Gorduras totais (g)	2,5	5	8%
Gord saturadas (g)	0	0	0%
Gorduras trans (g)	0	0	0%
Fibras (g)	7,5	15	60%
Sódio (g)	0,5	1	0%

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

## CODE 128

**CONTRA FILÉ**

DATA: 01/05/22 VALIDO ATE: 15/05/22  
HORA: 10:00 **TOTAL R\$**  
TARA: 0,100 kg (T) **17,80**  
PESO: 1,000 kg (L)  
R\$/kg: 17,80

20001000176472308121030010000001

ENTRPOSTO DE CARNES E DERIVADOS  
TOLEDO DO BRASIL IND. DE BAL LTDA  
RUA MANOEL CREMONESI, 1  
JARDIM BELTA  
SÃO BERNARDO DO CAMPO - SP

ALTO EM SÓDIO

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**  
Porções por embalagem: 400 g  
Porção: 200 g (1 bife(s))

	100g	200g	%VD
Valor energetico (kcal)	75	150	8%
Carboidratos (g)	0	0	0%
Açúcares totais (g)	5	10	-
Aç adicionados (g)	0	0	0%
Proteínas (g)	35	70	40%
Gorduras totais (g)	2,5	5	8%
Gord saturadas (g)	0	0	0%
Gorduras trans (g)	0	0	0%
Fibras (g)	7,5	15	60%
Sódio (g)	0,5	1	0%

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção



ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE AUTOMAÇÃO



## RECURSO DE TARA PREDETERMINADA

Permite que até 100 valores de tara (peso da embalagem) utilizados pela sua loja sejam predeterminados e associados diretamente a cada um dos 20.000 itens cadastrados na 6i.



## ACUMULADOR DE VENDAS (GERAL E POR ITEM)

A 6i oferece informações detalhadas do peso, quantidade, preço e número de transações efetuadas por item ou geral (todos os itens), de forma simples e rápida, dando segurança e praticidade ao seu negócio.

Layouts de etiquetas ilustrativos.

# ETIQUETA CONTÍNUA

A etiqueta contínua elimina o desperdício de papel na rotulagem de produtos, reduzindo o consumo de etiquetas em até 50%. O tamanho da etiqueta se ajusta automaticamente conforme as informações exigidas para cada tipo de produto, sem desperdício de papel.

As linhas de receita, fornecedor, fracionador, conservação, campos extra 1, 2, 3 e 4, tabela nutricional e imagens de item, cabeçalho e rodapé são informações flexíveis, ou seja, apenas são impressas se existem no cadastro do item e a etiqueta é ajustada automaticamente para cada conteúdo cadastrado. Se um produto possui muitas informações, a etiqueta será impressa em um modelo maior, se tiver somente os dados básicos, a etiqueta tem o tamanho reduzido. Isso é possível devido a inteligência aplicada à balança e ao software de gerenciamento de vendas (MGV) que dispensa a necessidade da balança ter modelos de etiquetas com tamanhos variados para impressão de rótulos. O resultado é economia, versatilidade e padronização. Além de conferir maior comodidade ao varejista, que terá somente um único modelo de etiqueta para todas as balanças, departamentos e lojas, resultando em ganhos de produtividade e eliminando praticamente todo o tempo gasto com as trocas de etiquetas.



## SALAME ITALIANO

EMBALADO EM: 23/01/20 VALIDO ATÉ: 25/02/20  
 LOTE: AB0123456789 TOTAL R\$ 17,91  
 TARA: 0,018kg(T)  
 PESO: 0,408kg(L)  
 R\$/kg: 43,90

ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS  
 TOLEDO DO BRASIL IND. DE BALANÇAS LTDA.  
 R. Manoel Clementes, 1  
 Jaciás Delta  
 São Bernardo do Campo - SP  
 CNPJ: 50.781.519 / 0001 - 92  
 Tel: (11) 4.556.9608

Conservação: mantenha refrigerado de 5 a 12°C  
 NÃO CONTEM GLUTEN!

Produtor/Fornecedor por: Quero Alimentos  
 Endereço Completo  
 CNPJ: 00.000.000 / 0001 - 00 I.E.: 100.100.100 - 10

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 400 g  
 Porção: 200 g (1 bife(s))

	100g	200g	%VD
Valor energético (kcal)	75	150	8%
Carboidratos (g)	0	0	0%
Açúcares totais (g)	5	10	
Aç adicionados (g)	0	0	0%
Proteínas (g)	35	70	40%
Gorduras totais (g)	2,5	5	8%
Gord saturadas (g)	0	0	0%
Gorduras trans (g)	0	0	0%
Fibras (g)	7,5	15	60%
Sódio (g)	0,5	1	0%

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

## COXÃO MOLE

EMBALADO EM: 23/01/20 VALIDO ATÉ: 25/02/20  
 LOTE: AB0123456789 TOTAL R\$ 15,79  
 TARA: 0,018kg(T)  
 PESO: 0,662kg(L)  
 R\$/kg: 23,90

ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS  
 TOLEDO DO BRASIL IND. DE BALANÇAS LTDA.  
 R. Manoel Clementes, 1  
 Jaciás Delta  
 São Bernardo do Campo - SP  
 CNPJ: 50.781.519 / 0001 - 92  
 Tel: (11) 4.556.9608

Conservação: mantenha refrigerado de 5 a 12°C  
 NÃO CONTEM GLUTEN!

Produtor/Fornecedor por: Quero Alimentos  
 Endereço Completo  
 CNPJ: 00.000.000 / 0001 - 00 I.E.: 100.100.100 - 10

**Toledo do Brasil**  
 Indústria de Balanças Ltda.

BANANA NANICA

EMBALADO EM: 23/01/20 VALIDO ATÉ: 25/02/20  
 LOTE: AB0123456789 TOTAL R\$ 19,57  
 TARA: 0,018kg(T)  
 PESO: 1,408kg(L)  
 R\$/kg: 13,90

ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS  
 TOLEDO DO BRASIL IND. DE BALANÇAS LTDA.  
 R. Manoel Clementes, 1  
 Jaciás Delta  
 São Bernardo do Campo - SP  
 CNPJ: 50.781.519 / 0001 - 92  
 Tel: (11) 4.556.9608

# DATAS E HORA AUTOMÁTICAS

A 6i, através de calendário e relógio interno de tempo real, atualiza auto-maticamente as datas de fabricação, validade e hora, além de permitir a associação destes dados na impressão de cada um dos itens.

## TORRE

Peso Zero 0,000 kg  
 Tara 0,000 kg  
 Preço por kg 0,00  
 Preço Total R\$ 0,00

PROMOÇÃO 50% DE DESCONTO

**prix**

As colunas duplas elevam o mostrador de LCD com 7 polegadas, flexibilizando o posicionamento da 6i no balcão de venda e favorecendo o acompanhamento das operações pelo consumidor. Oferecem leveza no design e fornecem robustez apropriada ao mostrador, garantindo que o mesmo mantenha sua posição original ao longo do tempo além de alto valor estético ao ambiente de sua loja.

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Capacidade de pesagem	15 kg	0,000 a 6,000 kg = divisão de 2 g / 6,005 a 15,000 Kg = divisão 5 g
Classe de exatidão	III	Homologada pelo Inmetro, conforme portaria 236/94
Capacidade de tara	-	9,995 kg
Display	Operador	LCD TFT gráfico colorido de 10,4 polegadas e Touchscreen capacitivo
	Consumidor	LCD TFT gráfico colorido de 7 polegadas
Alimentação elétrica	Multivoltagem	De 93,5 a 264,0 Vca (50/60 Hz) automaticamente
Backup de bateria	Níquel-Cádmio	Retém as informações cadastradas e o relógio por 6 meses
Cabeça térmica	Resolução	8 pontos de impressão por milímetro
Construção física	Base	Alumínio injetado e pintado na cor preta
	Gabinete	Plástico tipo ABS texturizado na cor preta
	Prato de pesagem	Aço inoxidável AISI 304
Dimensões	Versão standard	480 mm (L) x 210 mm (A) x 517 mm (P)
	Versão torre	480 mm (L) x 525 mm (A) x 517 mm (P)
	Prato de pesagem	451 mm (L) x 16 mm (A) x 300 mm (P)
Peso	Líquido	16 kg
	Bruto	17 kg
Temperatura	De operação	5 a 35° C, com umidade entre 10 a 95% sem condensação

## A MAIOR ASSISTÊNCIA TÉCNICA DE PESAGEM DO BRASIL

### SERVIÇOS

A Toledo do Brasil executa serviços de instalação, calibração, manutenção preventiva e corretiva e atualização tecnológica nas mais variadas balanças, com o máximo de qualidade, no menor tempo possível, reduzindo os períodos de parada e otimizando o processo operacional de seus clientes.

### COBERTURA

Os serviços são realizados por mais de 350 técnicos em sistemas de pesagem que atuam em todas as regiões do país. Cerca de 30.000 itens disponíveis em estoque viabilizam o atendimento imediato, minimizando o tempo de execução dos serviços de manutenção e atualização. A Toledo do Brasil conta com mais

de 400 Oficinas Técnicas Autorizadas credenciadas e constantemente treinadas, aptas a realizar serviços em balanças do mercado varejista.

### MANUTENÇÃO E CONFORMIDADE

Para assegurar a qualidade dos processos de pesagem, a Toledo do Brasil realiza manutenções e verificações periódicas nos equipamentos dos clientes.

Os programas de manutenção e conformidade permitem que os clientes de vários segmentos atendam aos requisitos da legislação metrológica, bem como das normas ISO 9001, ISO/IEC 17025, IATF 16949, Boas Práticas de Fabricação, Boas Práticas Laboratoriais, entre outras, no que diz respeito à manutenção e à calibração

de equipamentos.

O Sistema de Gestão Integrado da Toledo do Brasil atende às normas NBR ISO 9001 (Gestão da Qualidade), NBR ISO/IEC 17025 (Gestão da Qualidade para Laboratórios de Calibração), ISO 14001 (Gestão Ambiental) e ISO 45001 (Gestão de Saúde e Segurança Ocupacional).

### CALIBRAÇÃO

Os Laboratórios de Calibração da Toledo do Brasil (matriz São Bernardo do Campo - SP e filial Lauro de Freitas - BA) são acreditados pela Coordenação Geral de Acreditação (Inmetro), estão integrados à Rede Brasileira de Calibração-RBC e atendem à norma NBR ISO/IEC 17025.

## 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  
 Luis 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

**Toledo do Brasil**  
 Indústria de Balanças Ltda.

  
[toledobrasil.com](http://toledobrasil.com)



**PRIX é qualidade.**  
**PRIX é Toledo do Brasil.**

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