

prix



Uni 350 G Comfort

Certificado Nº 2013-12.01



Em conformidade com a NR-12
e a Portaria 371 do Inmetro.

Fatiadores de frios

*Qualidade com segurança, higiene,
robustez e design ergonômico*



Uni 350 G Comfort

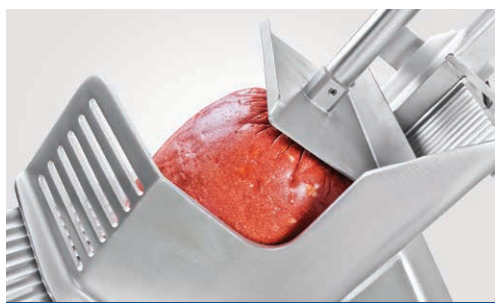
Com o objetivo de continuar atendendo às necessidades de seus clientes e criando valor para eles, a Toledo do Brasil acaba de acrescentar em seu mix de soluções os fatiadores de frios. Eles atendem integralmente à NR-12 do Ministério do Trabalho e são certificados de acordo com a Portaria 371/2009 do Inmetro, 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 terceira geração de lâminas que oferece menor contato com o produto no momento do corte, e o painel de comandos integrado ao equipamento, que oferece segurança para o operador e fácil higienização.

Fabricado por ABM
Company SRL • Milão - Itália



Automático e
semiautomático



Dois motores independentes

O modelo Uni 350 G Comfort possui dois motores independentes para a realização dos movimentos do fatiador, onde um motor é responsável por girar a lâmina de corte e o outro motor é responsável pelo movimento automático do carro. Este sistema garante precisão nos movimentos, facilidade de operação e melhor qualidade da fatia.

Maior lâmina e prato espaçoso

Lâminas de corte com 350 mm de diâmetro e pratos espaçosos facilita o acondicionamento dos produtos e a operação de corte. Possibilitam o posicionamento e corte de produtos com diâmetro e altura elevados, como é o caso de algumas peças de mortadelas, sem a necessidade de cortá-las antes do seu acondicionamento no fatiador.

Movimento automático ou manual

O modelo Uni 350 G Comfort possui um sistema de controle do movimento automático do prato feito por corrente, que proporciona força no movimento e precisão nos cortes. São disponibilizados movimentos automático ou manual na mesma máquina, mediante seleção.

Uni 350 G



Semiautomático

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, além de oferecerem sinalização adequada para o botão de parada de emergência e botão para rearme manual.

A chave geral elétrica de segurança é integrada e contém o sistema no-volt-release, que impede que o fatiador seja ligado automaticamente durante a reestabilização da energia elétrica após uma queda de energia.



Robustez

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



Afiador integrado

Possuem afiador de lâmina de corte integrado e, de acordo com a legislação vigente, se acionado durante a operação de corte, o fatiador é desligado automaticamente e aguarda seu correto posicionamento para que possa ser novamente ligado.



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.

Segurança

Desenvolvidos com componentes elétricos certificados internacionalmente e em **conformidade com a NR-12, do Ministério do Trabalho, e a Portaria 371/2009, do Inmetro**, proporcionam segurança durante o corte, quando sensores, estrategicamente posicionados, monitoram as ações do operador, impedindo a operação em situações de riscos de acidentes.

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 500 técnicos próprios, treinados para trabalhar com esse produto, espalhados por todas as regiões do Brasil.

A abrangência nacional, exclusividade da empresa, é reforçada pelas 22 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 de ajuste da espessura de corte de fácil leitura e manuseio.



Lâmina de corte

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

São projetadas 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.

MODELO	Uni 350 G COMFORT	Uni 350 G
Movimento	Automático e semiautomático	Semiautomático
Diâmetro da lâmina (mm)	350	350
Rotações/minuto	200	200
Tensão de alimentação (Vca)	220	220
Potência do motor da lâmina (KW)	0,3	0,3
Potência do motor do prato (KW)	0,09	N/A
Grau de proteção	IP 54	IP 54
Abertura máxima de corte (mm)	2	2
Velocidade de corte (fatias/min)	35 fatias/minuto	Manual
CAPACIDADE DE CORTE		
Produtos com face quadrada ■ (mm)	200 x 200	
Produtos com face retangular ■ (mm)	285 x 155	
Produtos com face circular ● (mm)	235	
ESPECIFICAÇÕES		
Pé a Pé (mm)	440 x 580	440 x 580
Largura total (mm)	797	797
Profundidade total (mm)	662	662
Altura total (mm)	677	614
Peso líquido (kg)	48	42
Peso embalado (kg)	74	66
Dimensões da embalagem – (LxPxA em mm)	750 x 800 x 920	750 x 800 x 780

Toledo do Brasil Indústria de Balanças Ltda.

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
 Chapecó, SC.....(49)3312 - 8800
 Cuiabá, MT.....(65)3928 - 9400
 Curitiba, PR.....(41)3521 - 8500

Fortaleza, CE.....(85)3391 - 8100
 Goiânia, GO.....(62)3612 - 8200
 Manaus, AM.....(92)3212 - 8600
 Maringá, PR.....(44)3306 - 8400
 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

toledobrasil.com.br

Salvador (Lauro de Freitas), BA(71)3505 - 9800
 Santos, SP(13)2202 - 7900
 São José dos Campos, SP.....(12)3203 - 8700
 São Paulo (São Bernardo), SP.....(11) 4356- 9404
 Uberlândia, MG.....(34)3303 - 9500
 Vitória (Serra), ES.....(27)3182 - 9900

Especificações técnicas sujeitas a alterações sem prévio aviso.