

# prix



9300 G

Uni 350 GA

Certificado Nº 14491-15.01



Em conformidade com a NR-12 e a Portaria 371/2009 do Inmetro.

## Fatiadores de Frios

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



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. 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

# Desempenho superior e melhor aproveitamento do produto fatiado.



UNI 350 GA

## 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.



Uni 350 G



Uni 350 G Comfort



9300 G Comfort



9300 G

## 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 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 20 filiais localizadas nas principais cidades do país, além das Oficinas Técnicas Autorizadas (OTAs), espalhadas, também, por todo o território brasileiro.



### Dois motores independentes

Os modelos são equipados com dois motores independentes para a realização dos movimentos do fatiador, sendo um motor responsável por girar a lâmina de corte e o outro responsável pelo movimento automático do carro. Este sistema garante precisão nos movimentos, facilidade de operação e melhor qualidade da fatia.



### 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 Uni 350 GA, dispõe 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.



### 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.



## 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

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.

MODELO	Uni 350 GA-	Uni 350 G COMFORT	Uni 350 G	9300 G COMFORT	9300 G
Movimento	Automático	Automático e semiautomático	Semiautomático	Automático e semiautomático	Semiautomático
Diâmetro da lâmina (mm)	350	350	350	300	300
Rotações/minuto	200	200	200	200	200
Tensão de alimentação (Vca)	220	220	220	220	220
Potência do motor da lâmina (KW)	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Potência do motor do prato (KW)	0,2	0,09	N/A	0,09	N/A
Grau de proteção	IP 54	IP 54	IP 54	IP 54	IP 54
Abertura máxima de corte (mm)	2	2	2	2	2
Velocidade de corte (fatias/min)	de 40 a 60	40	Manual	40	Manual
Curso de corte	3 níveis	N/A	N/A	N/A	N/A
Pré-seleção da quantidade de fatias	de 1 a 99	N/A	N/A	N/A	N/A

### CAPACIDADE DE CORTE

Produtos com face quadrada ■ (mm)	200 x 200	200 x 200	200 x 200	180 x 180	180 x 180
Produtos com face retangular ■ (mm)	285 x 155	285 x 155	285 x 155	220 x 180	220 x 180
Produtos com face circular ● (mm)	235	235	235	200	200

### ESPECIFICAÇÕES

Pé a Pé (mm) - lados internos	440 x 580	440 x 580	440 x 580	427 x 322,5	427 x 322,5
Largura total (mm)	797	797	797	684	684
Profundidade total (mm)	662	662	662	596	596
Altura total (mm)	700	677	614	600	505
Peso líquido (kg)	55	55	46	44	35
Peso embalado (kg)	79	79	70	64	40
Dimensões da embalagem – (LxPxA em mm)	750 x 800 x 920	750 x 800 x 920	750 x 800 x 780	700 x 600 x 830	700 x 600 x 550

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

### Vendas e assistência técnica próprias em todo o Brasil

Araçatuba, SP.....(18) 3303 - 7000	Fortaleza, CE.....(85) 3391 - 8100	Rio de Janeiro, RJ.....(21) 3544 - 7700
Belém, PA.....(91) 3182 - 8900	Goiânia, GO.....(62) 3612 - 8200	Salvador (Lauro de Freitas), BA.....(71) 3505 - 9800
Belo Horizonte, MG.....(31) 3326 - 9700	Manaus, AM.....(92) 3212 - 8600	São José dos Campos, SP.....(12) 3203 - 8700
Campinas (Valinhos), SP.....(19) 3829 - 5800	Maringá, PR.....(44) 3306 - 8400	São Paulo (São Bernardo do Campo), SP.....(11) 4356 - 9404
Campo Grande, MS.....(67) 3303 - 9600	Porto Alegre (Canoas), RS.....(51) 3406 - 7500	Uberlândia, MG.....(34) 3303 - 9500
Cuiabá, MT.....(65) 3928 - 9400	Recife, PE.....(81) 3878 - 8300	Vitória (Serra), ES.....(27) 3182 - 9900
Curitiba (Pinhais), PR.....(41) 3521 - 8500	Ribeirão Preto, SP.....(16) 3968 - 4800	