

Toledo do Brasil

Indústria de Balanças Ltda.



Prix 4 Due

A solução completa e flexível para pesagem, rotulagem e automação das vendas por peso ou quantidade.

Prix 4 Due - Balança computadorizada com impressora integrada

A Toledo do Brasil é líder em soluções de pesagem no país e está muito 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 Prix 4 Due é o resultado deste esforço e compromisso com o cliente.

A Prix 4 Due é a nova balança computadorizada com impressora integrada da Toledo do Brasil, com design arrojado, inovador e recursos tecnológicos únicos no país.

CADASTRO INTELIGENTE PARA ATÉ 4.000 ITENS

Permite que a memória da Prix 4 Due seja compartilhada com todos os campos de cadastro, 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 de rastreabilidade.

Itens	4.000 itens com descritivo de 1 linha (25 caracteres)
	3.128 itens com descritivo de 2 linhas (50 caracteres)
Receitas (texto extra)	até 4.000 receitas
Linhas de Receitas	de 1 a 15 linhas (56 caracteres cada linha)
Informação Nutricional	até 4.000 tabelas

A Prix 4 Due também prevê campos exclusivos para a informação de cadastro de fornecedores, fracionadores, informações de conservação e mais 2 campos extras para uso geral.

Fornecedor	5 linhas (56 caracteres por linha)
Fracionador	3 linhas (56 caracteres por linha)
Conservação	3 linhas (56 caracteres por linha)
Campo Extra 1	3 linhas (56 caracteres por linha)
Campo Extra 2	3 linhas (56 caracteres por linha)



RECURSOS GRÁFICOS

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 LOCAL E/OU VIA REDE

Com a Prix 4 Due você poderá cadastrar produtos na própria balança ou via computador quando ligada em rede, 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.



ATÉ 30 KG COM TRIPLA FAIXA DE PESAGEM

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



60 TECLAS RÁPIDAS E ACESSO A ATÉ 180 ITENS

Permite acessar rapidamente os itens mais vendidos por teclas personalizadas, identificadas por imagens ou textos, dispensando a digitação do código.

Permite conjugar até 3 itens em uma mesma tecla.



MAIOR ÁREA ÚTIL DE PESAGEM

Prato de aço inoxidável com área útil de pesagem 28% maior que seus similares. Atende e supera as necessidades de pesagem com segurança e higiene.

MOSTRADOR ALFANUMÉRICO COM 2 LINHAS

Composto por display LCD alfanumérico e backlight na cor azul, que proporciona excelente legibilidade das transações mesmo em condições de luz fraca.

Permite exibição simultânea e contínua, em todo o processo da venda, dos dados da transação e do nome do item, dando total confiança ao operador e ao consumidor.



Poderão ser programadas até 10 mensagens dinâmicas promocionais, com 60 caracteres cada, para exibição automática na segunda linha do mostrador alfanumérico, sempre que a Prix 4 Due não estiver em uso, auxiliando a oferta de produtos, divulgação, realização de promoções etc.



Exibição de erros operacionais e de eventuais falhas identificadas pelo sistema autodiagnóstico.



REALIZA TODOS OS TIPOS DE TRANSAÇÃO

A Prix 4 Due viabiliza a comercialização de qualquer item da loja, dispensando outros equipamentos para a rotulagem e atendendo às exigências legais.



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.

COMUNICAÇÃO EM REDE TOTALMENTE FLEXÍVEL



Atende à necessidade de cada loja, independentemente do seu layout físico. Utilize o MGV* - Módulo Gerenciador de Vendas Toledo 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.

*para detalhes do MGV, consulte o seu catálogo ou um de nossos responsáveis por Soluções Comerciais.

Rede Cabo – Padrão RS-485



Utiliza apenas um par de fios, fazendo uso de um protocolo de comunicação proprietário, para interligar uma rede de até 30 balanças à distância de até 1.200 metros do computador que está instalado o MGV, atendendo ao layout e às necessidades de qualquer estabelecimento.

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



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 congelamento 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.

IMPRESSORA INTELIGENTE E ECONÔMICA



A Prix 4 Due é totalmente flexível na escolha de etiquetas. Permite que, em uma mesma loja, sejam utilizados vários tipos de etiquetas, desde as mais simples e econômicas para a impressão de informações básicas, até as mais completas para a impressão de ingredientes, dicas de consumo, imagens, dados do entreposto de carnes/peixes e derivados, tabela nutricional e outras informações requeridas para a rotulagem do produto.

MECANISMO DA IMPRESSORA EXTERNO COM TAMPA FRONTAL

De fácil manuseio e acesso, basta deslizar a tampa no sentido frontal da Prix 4 Due, sem necessitar de espaços laterais adicionais, o que resulta em maior área livre para a exposição e manuseio dos produtos, tornando o ambiente de venda mais agradável. Não utiliza correias internas ou peças que requeiram a abertura da Prix 4 Due e o consequente rompimento do laço do INMETRO para eventuais manutenções. Seu projeto compacto prevê rebobinador do liner de fácil manuseio e sistema exclusivo de abertura do mecanismo que facilita a limpeza da cabeça térmica e troca do rolo de etiquetas.

CABEÇA TÉRMICA INTELIGENTE

Controle automático de temperatura, que evita o superaquecimento, prolongando a sua vida útil.

ALTA DEFINIÇÃO E DURABILIDADE

Resolução de 8 pontos por milímetro com capacidade de imprimir até 100 km de etiquetas.

REBOBINADOR AUTOMÁTICO DO LINER DAS ETIQUETAS

Torna mais prática e rápida a troca do rolo de etiquetas. Sua remoção é simples, facilitando o descarte do liner rebobinado.

VELOCIDADE DE IMPRESSÃO

- Sistema exclusivo de gerenciamento e formatação;
- Velocidade de impressão de até 70 mm/s;
- Menor tempo de impressão que suas similares no mercado.



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 4.000 itens cadastrados na Prix 4 Due.



VENDA DIRETA E PRÉ-EMBALAGEM NA MESMA BALANÇA

Reconhece tamanhos de etiquetas automaticamente. Uma única Prix 4 Due 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.



ACUMULADOR DE VENDAS (GERAL E POR ITEM)

A Prix 4 Due 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.



GESTÃO DA VALIDADE DOS PRODUTOS

Em conjunto com o MG V - Módulo Gerenciador de Vendas Toledo - possibilita a utilização do CODE 128, permitindo rastrear a validade dos produtos através do código de barras.

VENDA DIRETA

BANANA NANICA

EMBALADO EM: 23/04/10 TARA: 0,022 kg (T)
VALIDO ATE: 25/04/10 PESO: 0,410 kg (L)
PRECO/kg R\$: 4,98



TOTAL R\$
2,04

60 x 30 mm

PICANHA MATURADA

DATA: 20/04/10
VALIDADE: 25/04/10
TARA: 0,008kg (T)
PESO: 1,088kg (L)
R\$/kg: 25,59

TOTAL R\$
27,84



40 x 40 mm

ITEM POR PESO

DATA : 27/02/09
VALID. : 02/03/09
TARA : 0,010kg(T)
PESO : 1,210kg(L)
R\$/kg : 9,90

TOTAL R\$
11,88

40 x 40 mm

PRÉ-EMBALAGEM

CONTRA FILE
EMBALAGEM FAMILIA

CARNE RESFRIADA BOVINA SEM OSSO TRASEIRO MACHO
ROTULO REGISTRADO NO SISP SOB O NUMERO 002/0000

DATA DE EMBALAGEM: 23/04/10 HORA: 10:15
LOTE: ABC123456789
DATA DE VALIDADE: 25/04/10 TARA: 0,012 kg (T)
PESO: 1,422 kg (L)
R\$/kg: 15,39

TOTAL R\$
21,88

ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS TOLEDO do Brasil Ind. de Balanças Ltda.
R. Manoel Cremonesi, 1 Jardim Belita
São Bernardo do Campo - SP
CNPJ: 50.704.510 / 0001 - 92
Tel: (11) 4356 9000



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

Produzido/ Fornecedor por: Frigorífico Bertin
Endereço Completo
CNPJ: 00.000.000 / 0001 - 00 I.E.: 100.100.100 - 10

INDUSTRIA BRASILEIRA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porcao de 100g / (1 Bife(s))		
Quantidade por porcao		%VD (*)
Valor Energetico	120 kcal = 504 kJ	3%
Carboidratos	1 g	0%
Proteinas	6 g	12%
Gorduras Totais	6 g	7%
Gorduras Saturadas	4 g	16%
Gorduras Trans	nao contem (**)	
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sodio	115 mg	5%

(*) Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ.
Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) VD nao estabelecido.

60 x 115 mm

PEITO DE FRANGO
EMBALAGEM FAMILIA

CORTES RESFRIADOS DE FRANGO
ROTULO REGISTRADO NO SISP SOB O NUMERO 003/0000

DATA DE EMBALAGEM: 23/04/10 HORA: 10:15
LOTE: ABC123456789
DATA DE VALIDADE: 25/04/10 TARA: 0,012 kg (T)
PESO: 1,422 kg (L)
R\$/kg: 9,39

TOTAL R\$
13,35

ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS TOLEDO do Brasil Ind. de Balanças Ltda.
R. Manoel Cremonesi, 1 Jardim Belita
São Bernardo do Campo - SP
CNPJ: 50.704.510 / 0001 - 92
Tel: (11) 4356 9000



PARA SUA SEGURANÇA, SIGA AS INSTRUÇÕES ABAIXO:
Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru, pode causar danos à saúde.
■ Mantenha Refrigerado ou Congelado.
■ Descongele somente no Refrigerador ou no Microondas.
■ Mantenha o produto cru separado de outros alimentos.
■ Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as mãos de quem cozinha), utensílios e mãos depois de manusear o produto.
■ Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

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

Produzido/ Fornecedor por: Frigorífico Bertin
Endereço Completo
CNPJ: 00.000.000 / 0001 - 00 I.E.: 100.100.100 - 10

INDUSTRIA BRASILEIRA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porcao de 100g / (1 Bife(s))		
Quantidade por porcao		%VD (*)
Valor Energetico	120 kcal = 504 kJ	3%
Carboidratos	1 g	0%
Proteinas	6 g	12%
Gorduras Totais	6 g	7%
Gorduras Saturadas	4 g	16%
Gorduras Trans	nao contem (**)	
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sodio	115 mg	5%

(*) Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ.
Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) VD nao estabelecido.

60 x 130 mm

PRÉ-EMBALAGEM DE DRENADOS E GLACIADOS

AZEITONA PRETA
INTEIRA

DATA: 20/04/10 HORA: 08:41
VALIDADE: 02/05/10
LOTE: ABD2345DEF89 TARA: 0,008 kg (T) Preco/kg R\$: 24,79

PESO: 0,496 kg (L)
PESO DRENADO: 0,256 kg

TOTAL R\$:
6,35

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

Manipulado / Fracionado por:
TOLEDO DO BRASIL Indústria de Balanças Ltda
Rua Manoel Cremonesi, 1 - Jardim Belita
São Bernardo do Campo - SP CEP: 09851-900
CNPJ: 59.704.510/0001-92 I.E.: 635.542.560.110
Tel: (11) 4356-9000

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

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

INDUSTRIA CHILENA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porcao de 100g / (1 Bife(s))		
Quantidade por porcao		%VD (*)
Valor Energetico	120 kcal = 504 kJ	3%
Carboidratos	1 g	0%
Proteinas	6 g	12%
Gorduras Totais	6 g	7%
Gorduras Saturadas	4 g	16%
Gorduras Trans	nao contem (**)	
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sodio	115 mg	5%

(*) Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ.
Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) VD nao estabelecido.

60 x 120 mm

CAMARAO 7 BARBAS
INTEIRO

CRUSTACEO FRESCO
ROTULO REGISTRADO NO SISP SOB O NUMERO 001/0000

DATA: 20/04/10 HORA: 07:41
VALIDADE: 02/05/10
LOTE: ABD2345DEF89 TARA: 0,068 kg (T) Preco/kg R\$: 18,99

EMBALAGEM: 0,008kg TEOR AGUA: 22,9%= 0,060 kg
PESO: 0,196 kg (L)

TOTAL R\$:
3,72

ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS TOLEDO do Brasil Ind. de Balanças Ltda.
R. Manoel Cremonesi, 1 Jardim Belita
São Bernardo do Campo - SP
CNPJ: 50.704.510 / 0001 - 92
Tel: (11) 4356 9000



Dicas de Qualidade: O camarão inteiro, fresco e com casca deve ter a carne firme e coloração acinzentada

Conservação: mantenha refrigerado de -4 a 0°C
NAO CONTEM GLUTEN

Produzido/ Fornecedor por: Mendes Pescados
Endereço Completo
CNPJ: 00.000.000 / 0001 - 00 I.E.: 100.100.100 - 10

INDUSTRIA BRASILEIRA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porcao de 100g / (1 Porcao(oes))		
Quantidade por porcao		%VD (*)
Valor Energetico	120 kcal = 504 kJ	3%
Carboidratos	1 g	0%
Proteinas	6 g	12%
Gorduras Totais	6 g	7%
Gorduras Saturadas	4 g	16%
Gorduras Trans	nao contem (**)	
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sodio	115 mg	5%

(*) Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ.
Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) VD nao estabelecido.

60 x 120 mm

VENDA POR QUANTIDADE

FRANGO ASSADO

HORA: 08:42
QUANTIDADE: 1
PRECO/un. R\$: 5,80

TOTAL R\$
5,80

INGREDIENTES:
FRANGO TEMPERADO COM SAL, ALHO, COENTRO, COLORAU, SALSICA E PAPRICA DOCE.

60 x 40 mm

FRANGO ASSADO

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porcao de 100g / (1 Bife(s))		
Quantidade por porcao		%VD (*)
Valor Energetico	80 kcal = 336 kJ	4%
Carboidratos	1,0 g	0%
Proteinas	6,0 g	8%
Gorduras Totais	6,0 g	11%
Gorduras Saturadas	2,2 g	100%
Gorduras Trans	nao contem (**)	
Fibra Alimentar	nao contem (**)	
Sodio	115 mg	5%

(*) Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ.
Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) VD nao estabelecido.

60 x 40 mm

CÓDIGO DE BARRAS EAN-13 INTERNO E DE FORNECEDOR

Viabiliza a captura automática dos dados por meio de leitura ótica nas operações automatizadas dos pontos de venda.

EAN-13 Interno

Para cada item é emitida uma etiqueta autoadesiva contendo os dados da transação de venda, juntamente com o código de barras no padrão EAN-13 da GS1, totalmente configurável ao perfil de cada estabelecimento, contendo os dados do item para leitura e processamento no ponto de venda.

EAN-13 Fornecedor

Permite gerar etiquetas com todas as informações requeridas na rotulagem dos alimentos, além da identificação do país de origem 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 ponto de venda do varejo.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Capacidade de pesagem	30 Kg	0 a 6,000 = divisão de 2 g 6,005 a 15 Kg = divisão 5 g 15,010 a 30 Kg = divisão de 10 g
Classe de exatidão	Ⓜ	Homologada pelo INMETRO, conforme portaria 236/94
Capacidade de tara	-	9,995 Kg
Display	LCD com backlight	2 linhas de 20 dígitos cada com 7 mm (L) x 14 mm (A)
Alimentação elétrica	Multivoltagem	De 93,5 a 264,0 Vca (47 a 63 Hz) automaticamente
Consumo	Balança/Impressora	4,2 a 38 W durante a impressão
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	Aço carbono SAE 1020 com acabamento zincado
	Gabinete	Plástico tipo ABS texturizado na cor preta
	Prato de pesagem	Aço inoxidável AISI 430
Dimensões	Balança	450 mm (L) x 193 mm (A) x 445 mm (P)
	Prato de pesagem	438 mm (L) x 15 mm (A) x 270 mm (P)
Temperatura	De operação	- 10 a 40° C, com umidade entre 10 a 95% sem condensação
	De armazenagem	0 a 70° C, com umidade entre 10 a 95% sem condensação

iso9001

iso14001

QUALIDADE TOLEDO

O Sistema de Gestão da Qualidade da Toledo está certificado de acordo com as normas NBR ISO 9001 e 14001, pelo Bureau Veritas Certification.

A Prix 4 Due foi projetada para a máxima confiabilidade e durabilidade quando usada em condições de trabalho mais exigentes. Garantia de funcionamento contínuo assegurada pela rede de Assistência Técnica Toledo do Brasil e Oficinas Técnicas Autorizadas Toledo em todo o Brasil.