

# prix



## Hamburgueira Manual do Usuário

Rev. 00-03-24



# ÍNDICE

<b>1. INTRODUÇÃO</b> .....	<b>04</b>
<b>2. DESCRIÇÃO GERAL</b> .....	<b>05</b>
2.1. Antes de desembalar a sua Hamburgueira.....	05
2.2. Inspeção da embalagem.....	05
2.3 Conhecendo seu equipamento .....	05
2.3.1 Hamburgueira Formatí 10 .....	05
2.3.2 Hamburgueira Formatí 20 .....	05
<b>3. PREPARAÇÃO DA INSTALAÇÃO</b> .....	<b>06</b>
3.1. Local de instalação .....	06
3.2. Instalação .....	06
3.3. Execução de teste .....	06
3.4. Regulagem da espessura do Hambúrguer .....	07
3.5. Instalando o pedal acionador .....	07
<b>4. UTILIZANDO A HAMBURGUEIRA</b> .....	<b>08</b>
4.1. Operação .....	08
4.2. Carregamento de papel interno .....	08
4.3. Ligando a Hamburgueira.....	08
<b>5. CUIDADOS E LIMPEZA DA HAMBURGUEIRA</b> .....	<b>10</b>
<b>6. ANTES DE CHAMAR A TOLEDO DO BRASIL</b> .....	<b>12</b>
<b>7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS</b> .....	<b>13</b>
<b>8. ASSISTÊNCIA TÉCNICA</b> .....	<b>14</b>
<b>9. TERMO DE GARANTIA</b> .....	<b>15</b>

# 1. INTRODUÇÃO

Prezado cliente,

Você adquiriu a Hamburgueira e isto nos deixa orgulhosos. A Toledo do Brasil está empenhada em comprovar que você fez um bom investimento e optou pelo melhor, aumentando cada vez mais a sua confiança em nossas soluções.

Agradecemos sua compra desta solução Prix e temos certeza de que a Hamburgueira superará suas expectativas. Para tirar o máximo de proveito dos recursos e da tecnologia contidos nesta Hamburgueira, assim como, para obter um melhor desempenho durante as operações, leia este manual por completo.

A Toledo do Brasil Indústria de Balanças Ltda. possui filiais próprias em todo o país que prestam serviços de alta qualidade de instalação, calibração, manutenção e atualização tecnológica. Além destas filiais, a Toledo do Brasil oferece uma rede de oficinas técnicas autorizadas com peças de reposição originais para atender com rapidez e eficiência, principalmente, aos clientes do mercado varejista. Caso haja alguma dúvida, entre em contato conosco em um dos telefones indicados no final deste manual, que teremos o prazer em lhe ajudar ou indicar a oficina técnica autorizada mais próxima.

A Toledo do Brasil segue uma política de contínuo desenvolvimento dos seus produtos, preservando-se no direito de alterar especificações e equipamentos a qualquer momento, sem aviso, declinando de toda responsabilidade por eventuais erros ou omissões que se verifiquem neste manual.

Sua satisfação é da maior importância para todos nós da Toledo do Brasil, que trabalhamos para lhe oferecer as melhores soluções em pesagem do Brasil.

Atenciosamente,

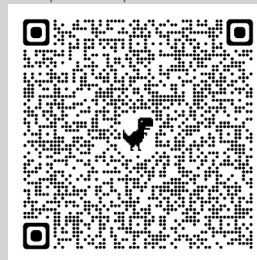


Daniel Carioni  
Marketing & Vendas - Mercado Comercial

## ATENÇÃO!

Os sistemas de segurança instalados na máquina são considerados em conformidade com os requisitos de segurança previstos na NR-12, com relação às partes de sistemas de comando relacionados à segurança, de acordo com a NBR ISO 13849. Partes 1 e 2, conforme item 12.1.11 da NR-12.

Disponível para consulta:



# 2. DESCRIÇÃO GERAL

## 2.1. Antes de desembalar a sua Hamburgueira

Para que a Hamburgueira conserve suas características iniciais e seu perfeito funcionamento com o decorrer do tempo, é fundamental que leia completamente o manual, seguindo as orientações e instruções aqui descrito. A máquina destina-se exclusivamente à produção de produtos alimentares e qualquer outra utilização é considerada inadequada e perigosa.

## 2.2. Inspeção da embalagem

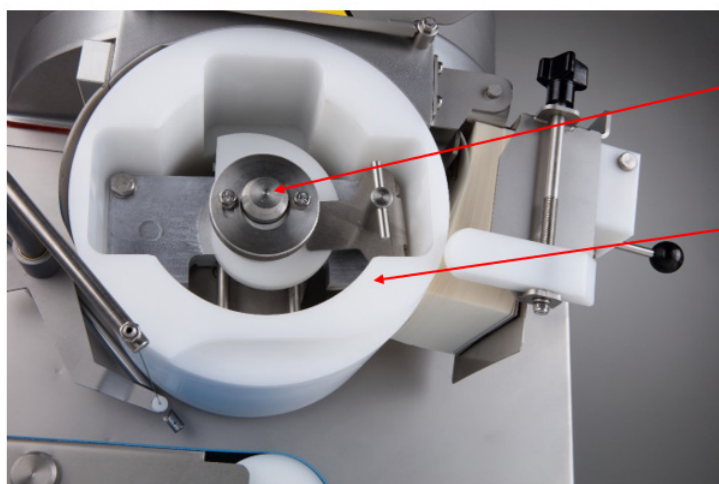
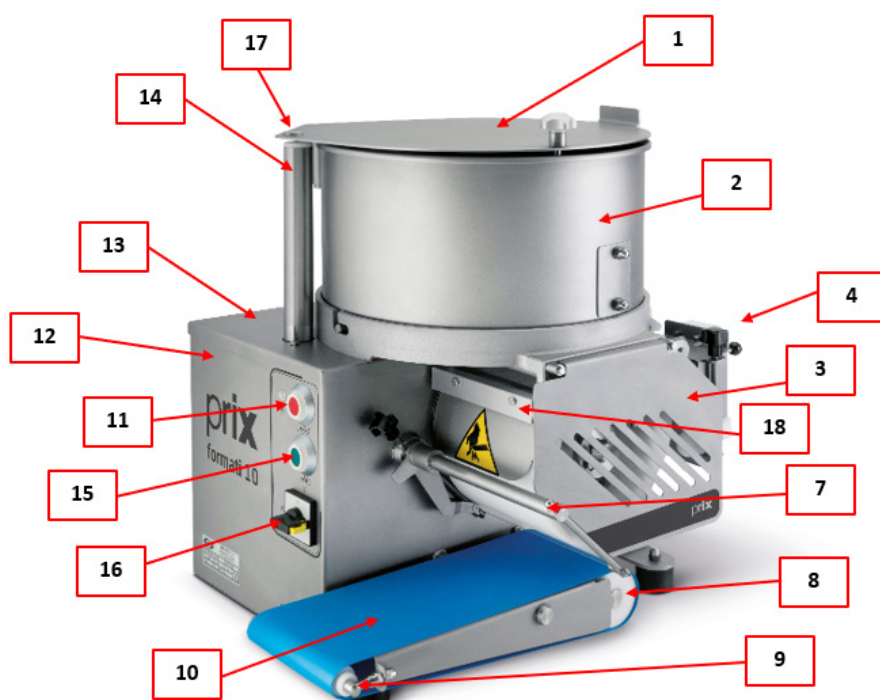


Verifique se existem avarias visíveis, como partes rompidas, úmidas, etc. Informe ao responsável a fim de garantir a cobertura de seguro, garantias de fabricante, transportadores, etc.

## 2.3. Conhecendo seu equipamento

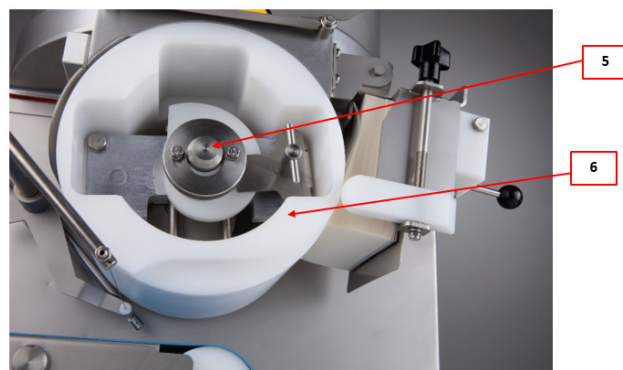
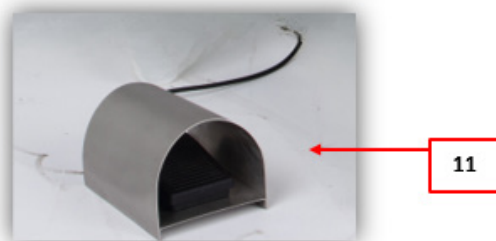
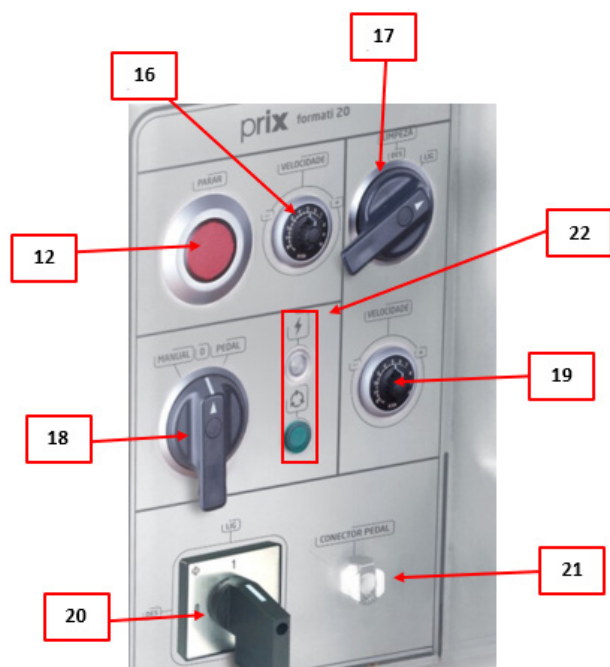
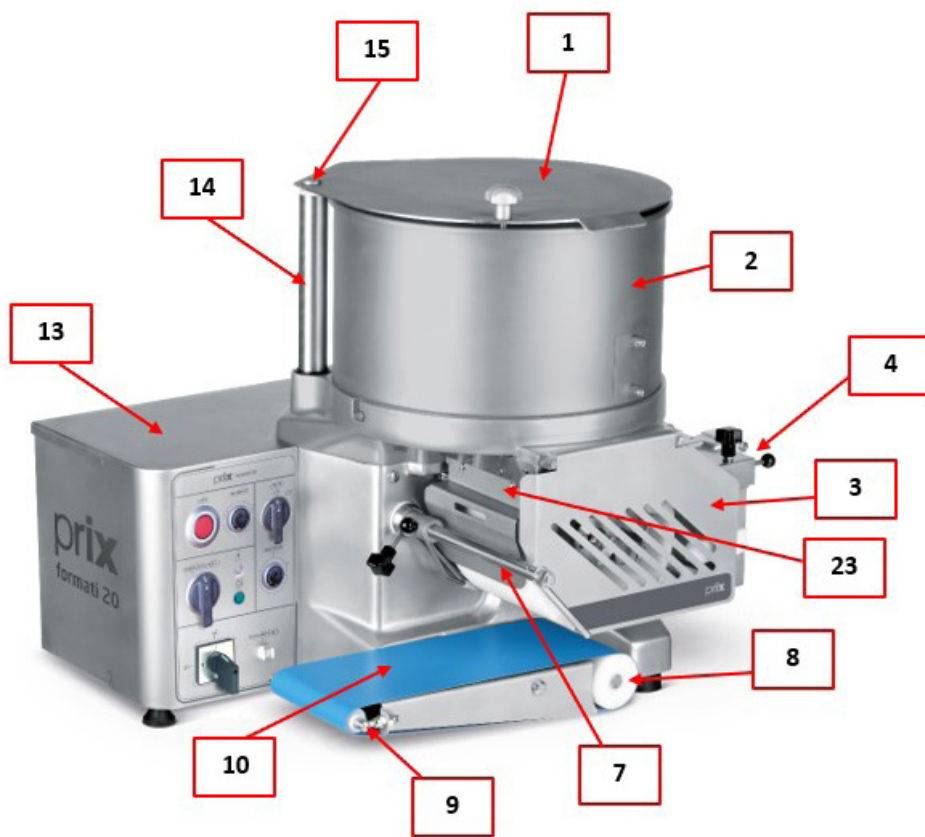
### 2.3.1 Hamburgueira Formati 10

1. Tampa;
2. Caldeirão;
3. Protetor do molde;
4. Alimentador de papel;
5. Anel de travamento do molde;
6. Molde;
7. Raspador;
8. Rolo condutor;
9. Rolo conduzido;
10. Esteira transportadora;
11. Botão de parada;
12. Quadro de proteção;
13. Base;
14. Eixo da tampa;
15. Botão de iniciar;
16. Chave geral;
17. Sensor da tampa;
18. Sensor de proteção do molde;
19. Pedal acionador (opcional).



## 2.3.2 Hamburgueira Formati 20

1. Tampa;
2. Caldeirão;
3. Protetor do molde;
4. Alimentador de papel;
5. Anel de travamento do molde;
6. Molde;
7. Raspador;
8. Rolo condutor;
9. Rolo conduzido;
10. Esteira transportadora;
11. Pedal acionador;
12. Botão de parada;
13. Base;
14. Eixo da tampa;
15. Sensor da tampa;
16. Regulador de velocidade;
17. Botão de limpeza ligada/desligada;
18. Seletor de modos automático ou pedal;
19. Regulador de velocidade da limpeza;
20. Chave geral;
21. Plugue para o pedal;
22. Indicador luminoso de energia;
23. Sensor protetor da tremonha.



### ATENÇÃO !

Para uso do limpador pneumático, é necessário que o estabelecimento forneça saída de ar comprimido.

# 3. PREPARAÇÃO DA INSTALAÇÃO

## 3.1 Local de instalação

- A sua Hamburgueira deve trabalhar sobre superfície plana, firme e livre de vibrações.
- Devem ser evitados locais sujeitos a correntes de ar que incidam diretamente sobre a sua Hamburgueira e/ou que excedam as especificações técnicas de temperatura e umidade.

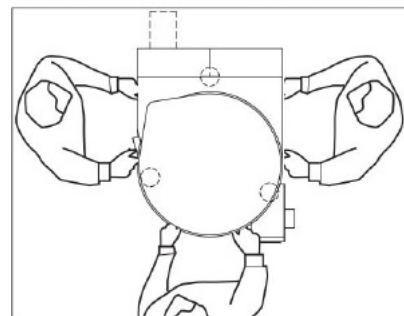
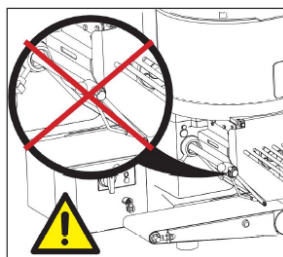
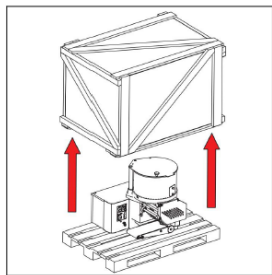
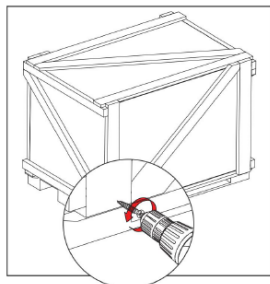
## 3.2 Instalação

### INSTRUÇÕES !

1. A instalação da máquina deve ser realizada apenas por pessoas treinadas;
2. A máquina foi projetada para ser usada por um único operador por vez. A posição de trabalho correta é oposta ao painel de controle;
3. A máquina não possui materiais e componentes potencialmente perigosos. Ao descartar os materiais que compoem a máquina aja de acordo com as normas vigentes em seu país.



- Para movimentar a Hamburgueira NUNCA segure pelo braço limpador;
- Para transporta-la com total segurança são necessárias 3 pessoas.
- A máquina é equipada com cabo de alimentação, antes de conectá-la na tomada verifique a tensão de funcionamento indicada na etiqueta de identificação:



**Atenção:** Os moldes vem em uma embalagem separada e devem ser encaixados nas máquinas, sem a necessidade de chaves especiais.

## 3.3 Execução de teste

Antes de realizar a verificação de funcionamento é necessário montar o molde, a correia transportadora, fechar as tampas de proteção frontal:

- Coloque a fita ao redor da estrutura;
- Insira a estrutura no pino guia;
- Coloque-o no centro;
- Empurre a estrutura para baixo;
- Coloque a chave geral em "L";
- Pressione o botão iniciar para ligar a máquina;
- Verifique a rotação da fita (ver seta);
- Verifique se a luz indicadora do botão de seleção de inicialização acende;
- Ao pressionar o botão parar, a máquina deve parar e o botão de inicialização deve apagar.



### Atenção:

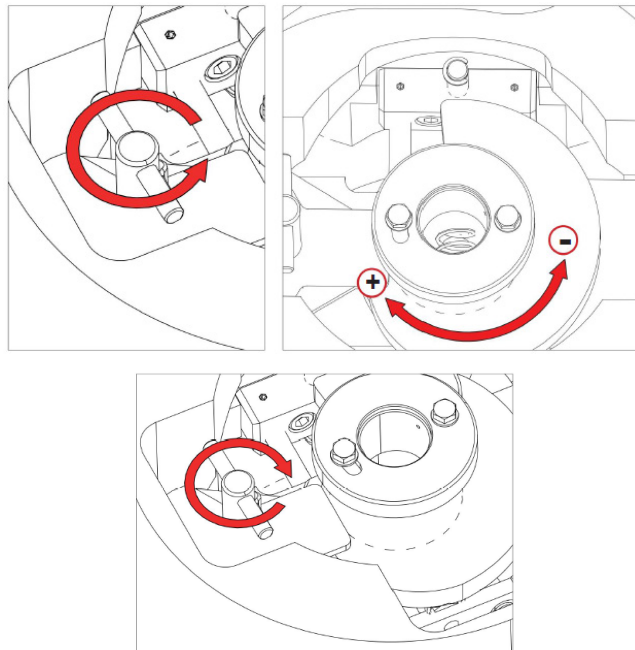
- Durante a operação levantando a proteção frontal do molde, a máquina deve parar;
- Durante a operação girando a tampa do caldeirão a máquina deve parar.



## 3.4 Regulagem da espessura do Hamburger

A Hamburgueira vem configurada de fábrica para espessura média. Se deseja variar a espessura, siga as instruções abaixo:

- Afrouxe o botão de travamento do calibrador no molde;
- Gire o calibrador (comes) para ajustar a espessura;
- Travar o botão de travamento.



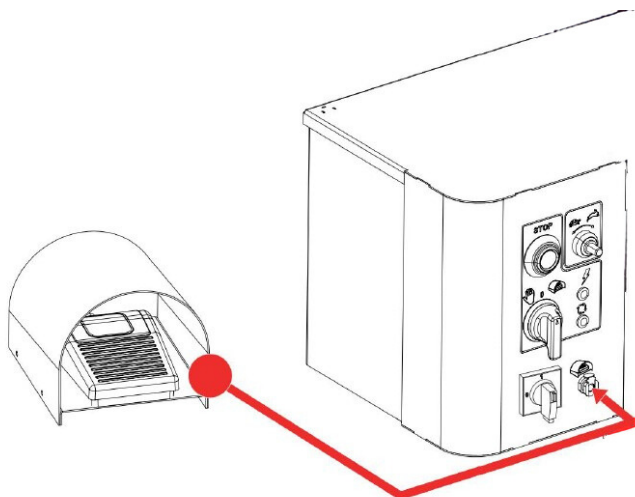
### ATENÇÃO !

A espessura também pode ser ajustada com o molde montado na máquina!

**Observação:** As Hamburgueiras Prix Format 10 e Format 20 permitem que diferentes tipos de Hamburgueses sejam feitos, não somente de carne bovina (tradicional). Mas também de peixe, cogumelos, vegano, peru, mexicano, salmão, entre outras possibilidades. Caso seja necessário a elaboração de um molde específico, basta solicitar a cotação para um analista de produtos do time comercial.

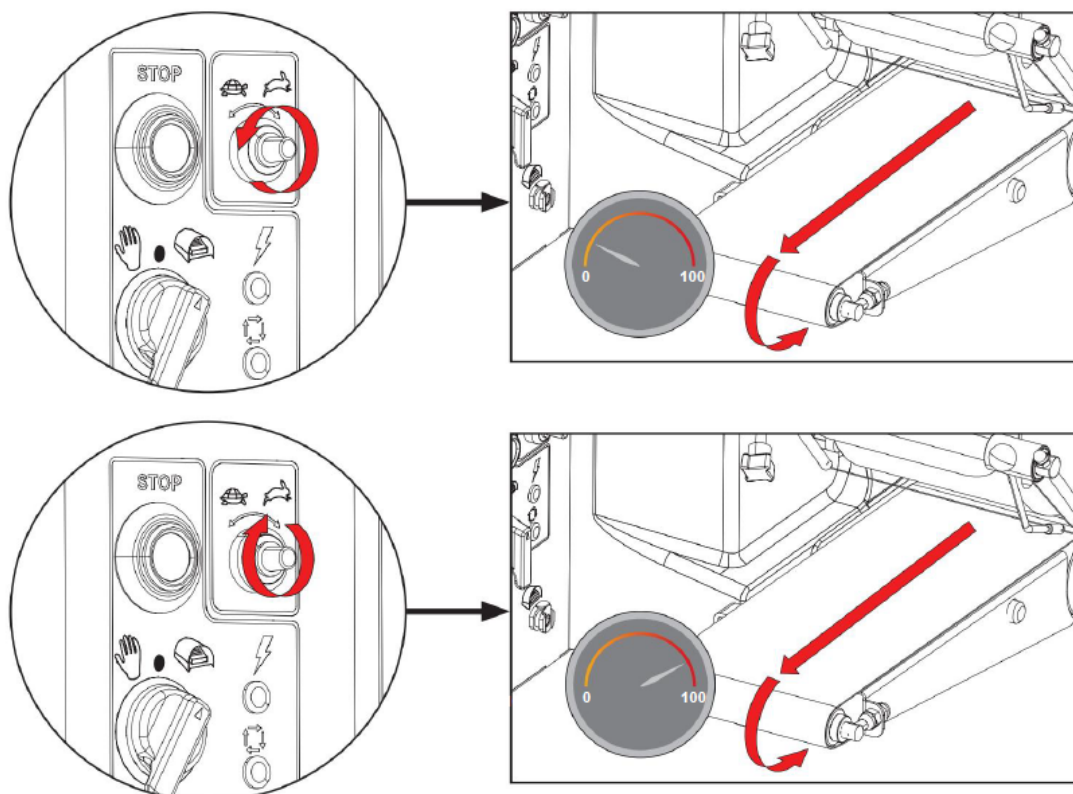
## 3.5 Instalando o pedal acionador

Para inserir o pedal acionador, basta plugar o cabo na hamburgueira:





Somente no modelo Formati 20 é possível controlar a velocidade da esteira. Para isso basta utilizar o regulador de velocidade:



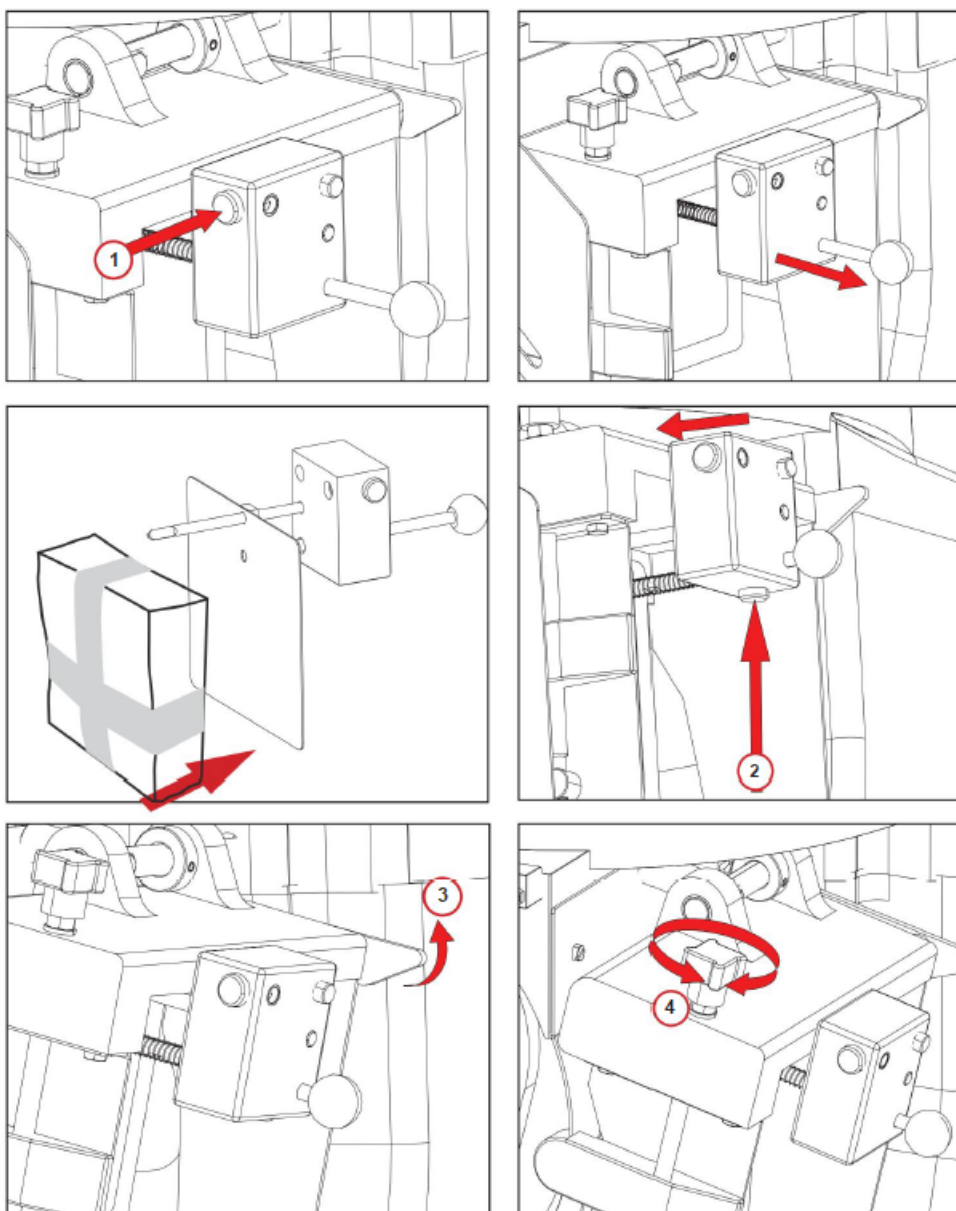
# 4. UTILIZANDO A HAMBURGUEIRA

## 4.1 Operação

- As fases de montagem e desmontagem não preveem o uso de chaves inglesas e/ou ferramentas especiais;
- Enquanto a Hamburgueira estiver em operação, opere o raspador no fio para remover resíduos do produto;
- O produto cai na Correia Transportadora e é transportado para longe do caldeirão;
- Remova o produto acabado da correia transportadora manualmente e em tempo hábil;
- Para interromper o uso da máquina pressione o botão de parada;
- Em caso de acidente, pressione o botão de parada ou aba as tampas protetoras, desconecte o cabo de alimentação e chame o responsável pela segurança e/ou resgate.

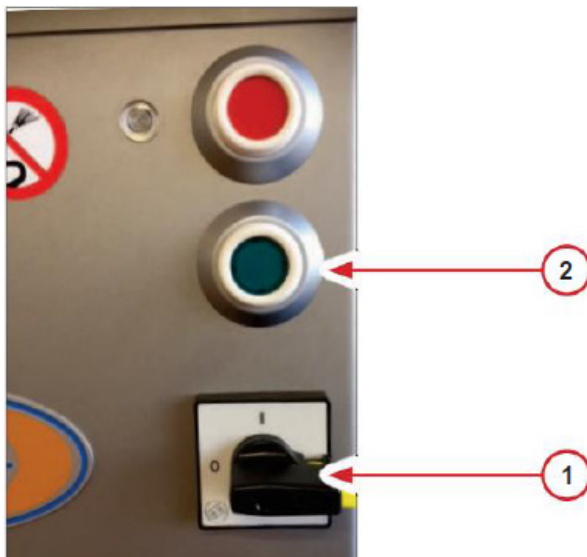
## 4.2 Carregamento de Papel Interno

1. Extraia o suporte de papel pressionando o botão (1) e deslizando-o para fora dos pinos-guia;
2. Carregar a mola de impulso;
3. Insira o bloco de papel e remova a faixa;
4. Posicione o acessório de papel, liberando a alavanca de travamento.



## 4.3 Ligando a Hamburgueira

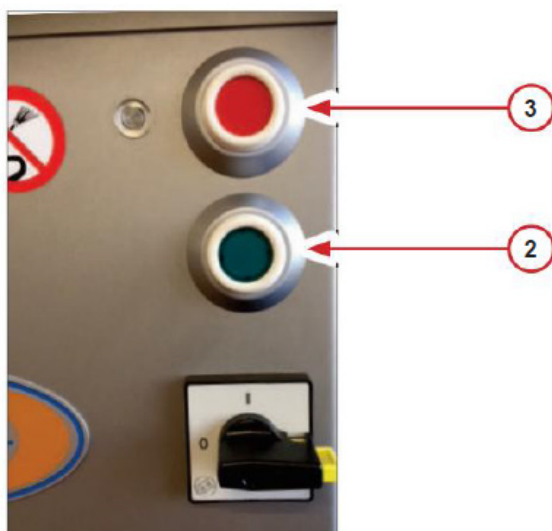
- Coloque a chave geral em "L" (1);
- Pressione o botão iniciar para ligar a máquina (2);



- Durante a operação, mova o limpador para limpar quaisquer resquícios do hambúrguer:





- Para parar a máquina, pressione o botão de parada (3) e para continuar a operação, pressione o botão (2):

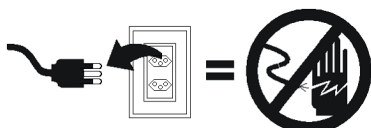


# 5. CUIDADOS E LIMPEZA DA HAMBURGUEIRA

## • Limpeza Externa (Geral)

	 <b>ADVERTÊNCIA</b> Não jogue água diretamente na Hamburgueira. Existem riscos de choques elétricos ou queimaduras.
---	---

**DESCONECTE O CABO DE ALIMENTAÇÃO DA TOMADA.**

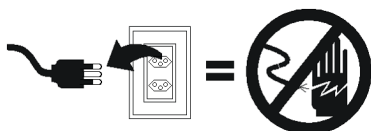


Use um pano suavemente umedecido em água e um detergente neutro (ou um limpador neutro) para limpar as superfícies exteriores. Não jogue água diretamente sobre a Hamburgueira. Limpadores do tipo aerossol suave só podem ser utilizados sobre o pano de limpeza e nunca diretamente sobre a máquina.



## • Limpeza Interna da Hamburgueira

**DESCONECTE O CABO DE ALIMENTAÇÃO DA TOMADA**



1. Remova a capa;
2. Gire o caldeirão no sentido horário, levante-a e remova-a da base;



3. Segure a alça e gire no sentido anti-horário, levante a correia no lado da polia intermediária e desmonte o transportador completo com pino-guia, conforme as imagens a seguir:



## • Retirando o molde

6. Gire o anel de travamento do molde no sentido anti-horário, e puxe:



7. Afrouxe o botão de parada do eixo raspador



8. Remova o raspador completo:



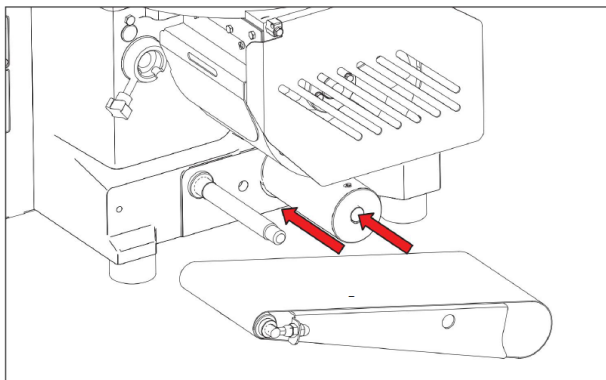
### ATENÇÃO !

Todos os componentes desmontados devem ser lavados com água quente e detergente neutro, enxagados em água e secos.

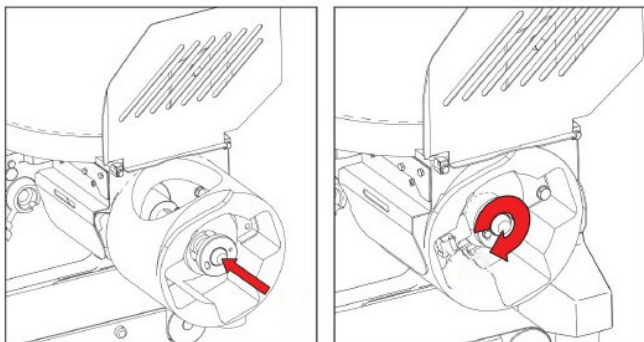
Para remontar os acessórios proceda na ordem inversa do descrito anteriormente durante a desmontagem.

É necessária atenção especial ao montar os seguintes acessórios:

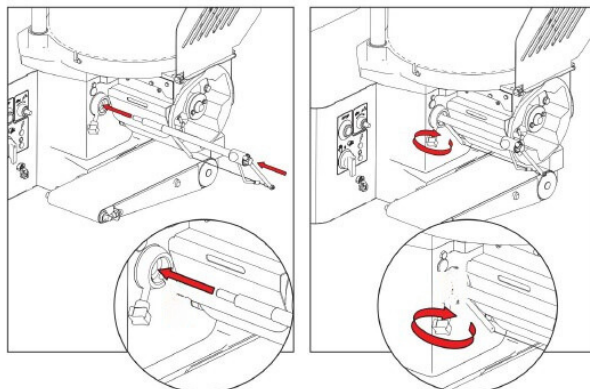
• Esteira:



• Molde:



• Limpador:



### CUIDADOS !

A Hamburgueira não requer manutenção especial. Realize apenas as verificações diárias descritas abaixo:

1. Verifique o estado de desgaste do cabo de alimentação;
2. Verificar a eficácia do defector magnético e dos controles elétricos.

## 6. ANTES DE CHAMAR A TOLEDO DO BRASIL



A Toledo do Brasil despende anualmente no aprimoramento técnico de centenas de profissionais mais de 40.000 horas/homem e, por isso, garante a execução de serviços dentro de rigorosos padrões de qualidade. Um simples chamado e o Técnico especializado estará em seu estabelecimento, resolvendo problemas, auxiliando, orientando ou consertando sua Hamburgueira. Mas, antes de fazer contato com eles, e evitar que sua hamburgueira fique fora de operação, verifique se você mesmo pode resolver o problema, com uma simples consulta na tabela abaixo:

PARÂMETRO	ESTADO	FUNÇÃO
Hamburgueira não liga	Cabo de alimentação desconectado da tomada/hamburgueira.	Conecte o cabo de alimentação na tomada/ conector da hamburgueira.
	Mau contato na tomada.	Substitua a tomada ou conecte em outra tomada.
	Falta de energia elétrica.	Verifique fusível/ disjuntor.
	Disjuntor queimado.	Substitua o disjuntor e/ou entre em contato com a Assistência Técnica Toledo do Brasil.



### ATENÇÃO !

**Desligue a máquina sempre que ouvir ruídos anormais durante o funcionamento e contactar um serviço de assistência.**

Persistindo o problema, releia este manual e caso necessite de auxílio, comunique-se com a Assistência Técnica Toledo do Brasil de uma de nossas Filiais ou rede de Oficinas Técnicas Autorizadas mais próxima de seu estabelecimento.

# 7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

	Modelos	Formati 10	Formati 20	
Formas	Diâmetro máximo	130mm		
	Quadrado máximo	100mm		
	Altura	32mm (Regulável)	27mm (Regulável)	
Capacidade	Caldeirão	16 litros / 10kg	26 litros / 20 kg	
	Comprimento da esteira	450mm		
	Produção horária em uso contínuo	1800 hambúrgueres em formato único	500 a 36000 hambúrgueres em formato único	
		3000 hambúrgueres em formato duplo	7200 hambúrgueres em formato duplo	
Elétrica	Potência Elétrica Instalada	0,55kW	0,75kW	
	Fonte de Energia	220 V / 60 Hz / 3,5 A	220 V / 60 Hz / 4,4 A	
Ruído	Equivalente de nível médio	75,6 dBa		
	Máximo	82,1 dBa		
	Mínimo	67,8 dBa		
Temperatura	Ambiente de trabalho	Máxima 40°C		
	Carne	0 a 2°C		
Umidade	Sem condensação	95%		
Altitude	Máxima	1500m		
Peso	Líquido	57kg	65kg	
	Bruto	70kg	75kg	
Grau de proteção	IP54			
Peças sobressalentes	Caldeirão (40 litros)	Não aplicável	Opcional	
	Limpador pneumático (ar comprimido min 3 bar)	Opcional	Standard	
	Aplicador automático de papel	Standard		
	Esteira longa 900mm	Opcional		
	Mesa com rodinhas	Opcional		
	Pedal acionador	Opcional	Standard	



## ATENÇÃO !

**Capacidade de produção teórica horária:** Não considera as pausas. É fundamentado no número de moldes usados e capacidade do caldeirão.

# 8. ASSISTÊNCIA TÉCNICA

A Toledo do Brasil mantém centros de serviços regionais em todo o país, para assegurar instalação perfeita e desempenho confiável a seus produtos. Além destes centros de serviços, aptos a prestar-lhes a assistência técnica desejada, mediante chamado ou contrato de manutenção periódica, a Toledo do Brasil mantém uma equipe de técnicos residentes em pontos estratégicos, dispondo de peças de reposição originais, para atender com rapidez e eficiência aos chamados mais urgentes.

Quando necessário, ou caso haja alguma dúvida quanto à correta utilização deste manual, entre em contato com a Toledo do Brasil em seu endereço mais próximo.

## **Araçatuba – SP**

Av. José Ferreira Batista, 2941  
CEP 16052-000  
Tel. (18) 3303-7000

## **Belém – PA**

R. Diogo Mória, 1053  
CEP 66055-170 - Umarizal  
Tel. (91) 3182-8900

## **Belo Horizonte – MG**

Av. Pres. Tancredo Neves, 4835  
CEP 31330-430 - Castelo  
Tel. (31) 3326-9700

## **Campinas (Valinhos) – SP**

Rua Luiz Lazaretti, 99  
CEP 13279-010 - Vale Verde  
Tel. (19) 3829-5800

## **Campo Grande – MS**

Av. Eduardo Elias Zahran, 2473  
CEP 79004-001 - Vila Santa Dorotheia  
Tel. (67) 3303-9600

## **Cuiabá – MT**

Av. General Mello, 3909  
CEP 78065-165 - Jardim Califórnia  
Tel. (65) 3928-9400

## **Curitiba (Pinhais) – PR**

R. João Zaitter, 171  
CEP 83324-210  
Tel. (41) 3521-8500

## **Fortaleza – CE**

R. Padre Mororó, 915  
CEP 60015-220 - Centro  
Tel. (85) 3391-8100

## **Goiânia – GO**

Av. Independência, 2363  
Quadra G - Lote 3/4  
CEP 74645-010 - Setor Leste Vila  
Tel. (62) 3612-8200

## **Lúis Eduardo Magalhães – BA**

Rua da Aroreira, 661  
CEP 47862-110 - Jardim das Acácias  
Tel.: (77) 2122-0500

## **Manaus – AM**

Av. Ajuricaba, 999  
CEP 69065-110 - Cachoerinha  
Tel. (92) 3212-8600

## **Maringá – PR**

Av. Colombo, 6580  
CEP 87020-000 - Zona 7  
Tel. (44) 3306-8400

## **Palmas – TO**

Avenida Joaquim Teotônio Segurado,  
S/N (Quadra 8 Lote 5)  
CEP 77023-340 - Plano Diretor Sul  
Tel.: (63) 3232-5200

## **Porto Alegre (Canoas) – RS**

R. Augusto Severo, 36  
CEP 92110-390 - Nossa Senhora das Graças  
Tel. (51) 3406-7500

## **Recife – PE**

R. Arcelina de Oliveira, 48  
CEP 51200-200 - Ibura  
Tel. (81) 3878-8300

## **Ribeirão Preto – SP**

R. Iguape, 210  
CEP 14090-092 - Jardim Paulista  
Tel. (16) 3968-4800

## **Rio de Janeiro – RJ**

Av. Texeira de Castro, 440  
CEP 21040-114 - Ramos  
Tel. (21) 3544-7700

## **Salvador (Lauro de Freitas) – BA**

Rua Araponha s/nº (Lote 20 - Quadra 1)  
CEP 42701-330 - Pitangueiras  
Tel. (71) 3505-9800

## **São Bernardo do Campo - SP**

R. Manoel Cremonesi, 1  
CEP 09851-900 - Jardim Belita  
Tel. (11) 4356-9000 - Fax: (11) 4356-9460

## **São José dos Campos – SP**

R. Icatu, 702 - Lotes 23 e 24  
CEP 12237-062 - Jardim Veneza  
Tel. (12) 3203-8700

## **Sorriso – MT**

Rua La Paz, 341 – (lote 29, quadra 02)  
CEP 78894-114  
Tel.: (65) 3928-9400

## **Uberlândia – MG**

R. Ceará, 2650  
CEP 38405-240 - Custódio Pereira  
Tel. (34) 3303-9500

## **Vitória (Serra) – ES**

R. Pedro Zangrande, 395  
CEP 29164-020 - Jardim Limoeiro  
Tel. (27) 3182-9900



# 9. TERMO DE GARANTIA

A Toledo do Brasil garante seus produtos contra defeitos de fabricação (material e mão de obra) pelo período especificado no certificado de garantia que acompanha o produto, contado a partir da data da Nota Fiscal de venda ao consumidor final, se consideradas as condições estabelecidas por este manual para defeitos devidamente constatados como sendo de fabricação. Nos prazos de garantia citados no certificado de garantia já estão computados o prazo de garantia legal e o prazo de garantia contratual.

Tanto a constatação dos defeitos, como os reparos necessários serão promovidos pela Toledo do Brasil (matriz ou filial) ou uma OTA - Oficina Técnica Autorizada Toledo do Brasil que se encontre mais próxima do local de instalação do equipamento.

## Uso da Garantia

Para efeito de garantia, apresente o Certificado de Garantia devidamente preenchido e a Nota Fiscal de compra do equipamento contendo seu número de série.

### A garantia fica automaticamente inválida se:

- O equipamento não for instalado e utilizado conforme as instruções contidas neste manual.
- O equipamento tiver sofrido danos por acidentes ou agentes da natureza, maus tratos, descuido, ligação à rede elétrica imprópria, exposição a agentes químicos e/ou corrosivos, presença de água ou insetos no seu interior, utilização em desacordo as instruções deste manual ou ainda por alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Toledo do Brasil.
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da placa de identificação do equipamento.
- Constatada adulteração ou rasuras no Certificado de Garantia ou expirada a vigência do período de garantia.

### A garantia não cobre:

- Despesas com instalação do equipamento realizada pela Toledo do Brasil ou OTA - Oficina Técnica Autorizada Toledo do Brasil.
- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para a instalação do equipamento, ou seja: rede elétrica, tomadas, cabos de comunicação, conectores, suportes mecânicos, aterramento, etc.
- Reposição de peças pelo desgaste natural, como teclado, prato de pesagem, painéis, gabinete, bem como a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências adivindas destas ocorrências.
- Equipamentos ou peças que tenham sido danificadas em consequência de acidentes de transporte ou manuseio, amassamentos, riscos, trincas ou atos e efeitos de catástrofe da natureza.
- Remoção, embalagem, transporte e seguro do equipamento para conserto.

### Observações:

- Se ocorrer defeito de fabricação durante o período de garantia, a responsabilidade da Toledo do Brasil será limitada ao fornecimento gratuito do material e do tempo do técnico aplicado no serviço para colocação do produto em operação, desde que o Cliente envie o equipamento à Toledo do Brasil ou pague as horas gastas pelo técnico durante a viagem, bem como as despesas de refeição, estada, quilometragem e pedágio e ainda as despesas de transporte de peças e pesos-padrão, acrescidas dos impostos e taxa de administração.
- No caso de produtos fabricados por terceiros e revendidos pela Toledo do Brasil (PCs, Scanners, Impressoras, CLPs, Etiquetadores e outros), será repassada ao Cliente a garantia do fabricante, cuja data base será a data da fatura para a Toledo do Brasil.
- Não estão incluídas na garantia eventuais visitas solicitadas para limpeza ou ajuste do produto, devido ao desgaste decorrente do uso normal.
- Se o Cliente solicitar a execução de serviços, no período de garantia, fora do horário normal de trabalho da Toledo do Brasil, será cobrada a taxa de serviço extraordinário.
- Em nenhum caso a Toledo do Brasil poderá ser responsabilizada por perda de produtividade ou de dados, danos diretos ou indiretos, reclamações de terceiros, paralisações ou ainda quaisquer outras perdas ou despesas, incluindo lucros cessantes, provenientes do fornecimento. Se, em razão de lei ou acordo, a Toledo do Brasil vier a ser responsabilizada por danos causados ao Cliente, o limite global de tal responsabilidade será equivalente a no máximo 5% do valor do equipamento, ou da parte do equipamento que tiver causado o dano, à vista das características especiais do fornecimento.
- A Toledo do Brasil não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir, por sua conta, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.
- Peças e/ou acessórios que forem substituídos em garantia serão de propriedade da Toledo do Brasil.
- Eventuais dúvidas quanto às condições de garantia deverão ser tratadas diretamente com a Toledo do Brasil.

# 10. PARA SUAS ANOTAÇÕES



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

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

