

TOLEDO

Prix 4 Plus

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



Prix4 PLUS

Prix 4 Plus - Balança Computadora com Impressora Integrada

A Prix 4 Plus é a evolução das balanças computadorizadas com impressora integrada.

Oferece a melhor relação “custo x benefício” do mercado em função da sua flexibilidade de uso; seja na pesagem, no uso de etiquetas, no uso da memória de cadastro ou na associação de informações aos itens cadastrados.

É ideal para uso na venda direta e/ou na pré-embalagem de itens comercializados por peso ou quantidade, em todos os tipos de estabelecimentos do mercado varejista, desde os de pequeno porte até hipermercados.

Estas são algumas vantagens em ter uma balança TOLEDO trabalhando para você.

Principais Características e Benefícios

Cadastro inteligente para até 4.000 itens



Permite que a memória da Prix 4 Plus seja compartilhada com todos os campos de cadastro, oferecendo altíssima flexibilidade no atendimento às 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 eventuais controles de rastreabilidade.

| | |
|------------------------|---|
| Itens | 4.000 itens com descritivo de 1 linha (25 caracteres) ou 3.580 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 |

Adicionalmente, a Prix 4 Plus também prevê campos exclusivos para a formação de cadastro de fornecedores, fracionadores, dicas de conservação e mais 2 campos extras para uso geral, além de recurso gráfico para impressão de imagens de item, de cabeçalho e de rodapé.

Cadastro local e/ou via rede



Viabiliza o uso autônomo em estabelecimentos comerciais de pequeno porte, permitindo que as informações básicas para a comercialização de produtos e receitas sejam cadastradas diretamente na Prix 4 Plus, dispensando a ligação em rede e investimentos com microcomputador.

Também permite a operação em rede com o MGV 5 - Módulo Gerenciador de Vendas da Toledo para estabelecimentos que comercializam uma quantidade maior de itens ou que necessitam utilizar outros recursos de cadastro e de impressão de etiquetas, tais como: imagens de itens, de cabeçalho e de rodapé, assim como, tabela nutricional e campo de fornecedores, entre outras informações disponíveis quando a Prix 4 Plus opera em rede com o MGV 5.

Pesagem até 30 kg com tripla faixa de pesagem



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

56 teclas rápidas e acesso até 168 itens



Teclado de acesso rápido, totalmente flexível com acesso direto até 56 itens e/ou até 168 itens via função de seleção de teclado.

Os itens poderão ser identificados e acessados através de imagens ou textos gravados em cada tecla, dispensando a digitação do código, ou ainda, poderão ser conjugados até 3 itens na mesma tecla.

Acumulador geral e por itens



Permite o controle das transações de venda efetuadas na própria Prix 4 Plus. É possível obter informações detalhadas do peso, quantidade, preço e número de transações efetuadas por item ou geral, de forma simples e rápida, dando segurança e praticidade ao seu negócio.

Fonte Multivoltagem



Permite operação entre 93,5 a 260,0 Vca (47 a 63 Hz), além de corrigir flutuações na tensão e na frequência da rede elétrica, sem qualquer ajuste na Prix 4 Plus, dispensando o uso de estabilizadores de tensão e chave de comutação de energia.

Evita a queima da balança em função de ligação em tomada com tensão errada e o mau funcionamento em função de rede elétrica com variações.

Mostrador alfanumérico duplo

Comporto por display LCD alfanumérico e backlight com luz de fundo azul, proporcionando excelente legibilidade das transações mesmo em condições de luz baixa, além de:

- ▶ exibição alternada do nome do item e dos dados da transação, sem prejudicar o processo da venda.



- ▶ exibição de 10 mensagens dinâmicas promocionais com 60 caracteres cada, totalizando 600 caracteres.



- ▶ exibição de erros operacionais e de eventuais falhas identificadas pelo sistema de autodiagnóstico.



Reconhecimento automático de etiquetas



A Prix 4 Plus é a única balança do mercado que faz o trabalho de 2 balanças.

Reconhece automaticamente etiquetas menores, utilizadas na venda direta, e das maiores, utilizadas na pré-embalagem. Desta forma, uma única Prix 4 Plus pode trabalhar tanto na venda direta como na pré-embalagem de produtos.

Velocidade de impressão



Exclusiva técnica de gerenciamento e formatação de impressão, aliados à alta velocidade até 70 mm/s do mecanismo impressor, permite a obtenção da etiqueta pronta num tempo menor que suas similares de mercado.

Mecanismo da impressora externo



Não utiliza correias internas ou peças que requeiram a abertura da Prix 4 Plus e o conseqüente rompimento do lacre 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.

Tampa da impressora frontal



De fácil manuseio. Para ter acesso ao mecanismo de impressão e a troca do rolo de etiquetas basta deslizar a tampa no sentido frontal da Prix 4 Plus, não necessitando de espaços laterais adicionais e resultando em maior área livre para exposição e manuseio de produtos, tornando o ambiente da venda mais agradável.

Ajuste da quantidade de etiquetas impressas



Na venda de itens por unidade, a Prix 4 Plus permite definir previamente a quantidade de etiquetas a serem impressas automaticamente, viabilizando e agilizando a precificação de lotes de produtos.

Sistema exclusivo de gerenciamento de impressão



A qualidade de impressão e a vida útil das cabeças térmicas utilizadas na Prix 4 Plus são superiores, em virtude da alta tecnologia de gerenciamento de impressão que controla automaticamente o seu aquecimento, aliada ao mecanismo impressor, especialmente projetado para suprir pressão apropriada à mesma, resultando em grande economia pelo prolongamento da vida útil da cabeça térmica.

Cadastro do EAN-13 para fornecedor



Permite a geração de etiquetas com todas as informações requeridas na rotulagem dos alimentos, 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 ponto de venda do varejo.

Maior área útil de pesagem



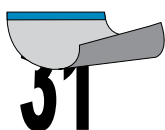
Prato de aço inoxidável com área útil de pesagem 28% maior que seus similares, atende e supera a todas necessidades com segurança e higiene.

Canaletas para escoamento de líquidos e aparador



Exclusivo sistema de canaletas e aparador contra escoamento direto de líquidos sobre os painéis e proteção contra eventuais quedas de produtos.

Data de fabricação, validade e hora automáticas



A Prix 4 Plus, através de calendário e relógio interno de tempo real, atualiza automaticamente as datas de fabricação, validade e hora; além de permitir a associação destes dados na impressão de cada um dos 4.000 itens.

Comunicação em rede totalmente flexível



Dependendo do “layout” e da necessidade de cada loja, poderão ser utilizadas uma das seguintes opções de comunicação:

| | |
|----------------|---|
| Cabo | - Padrão RS-485 - Padrão Ethernet |
| Sem Fio | - Padrão Toledo - Transceptor RF com Conexão RS-485 - Padrão Toledo - Transceptor RF com Conexão Ethernet - Padrão IEEE 802.11b Wi-Fi |

Na comunicação em rede é necessário a utilização do MGV 5 - Módulo Gerenciador de Vendas Toledo para facilitar a manutenção do cadastro de itens e para gerenciamento das transações efetuadas, assim como, para a completa integração com outros programas de gerenciamento de sua loja.

Para detalhes do MGV 5, consulte o catálogo ou entre em contato com um de nossos Responsáveis por Soluções Comerciais.

Padrão de Qualidade Toledo



Como todos os nossos produtos, a Prix 4 Plus é fabricada e testada dentro dos mais rigorosos padrões internacionais de qualidade ISO 9001:2000, e está projetada para a máxima confiabilidade e durabilidade, mesmo quando usada em condições de trabalho mais exigentes. Garantia de funcionamento contínuo assegurada pela rede própria da Assistência Técnica Toledo e Oficinas Técnicas Autorizadas Toledo em todo o Brasil.

| Especificações Básicas | |
|-------------------------|--|
| Pesagem | 6 kg - 15 kg - 30 kg |
| Divisão (e=d) | 2 g - 5 g - 10 g |
| Carga Mínima (20e) | 40 g |
| Sistema de Pesagem | Divisões múltiplas |
| Classe de Exatidão | III |
| Tara Máxima | 9,995 kg |
| Dimensões (mm) | 430 (L) x 150 (A) x 449 (P) |
| Peso (kg) | 15 kg e 18 kg embalada |
| Display | LCD com 1 linha de 19 dígitos e backlight |
| Temperatura | -10 °C a 40 °C |
| Umidade Relativa | 5 % a 95 %, sem condensação |
| Alimentação | Fonte Full Range de 93,5 a 264 VCA, 47 a 63 Hz |
| Consumo CA | 3,4 a 65 W |
| Cabo de Alimentação | Comprimento de 2,5 metros e conector tipo tripolar |
| Cabeça Térmica | 203 dpi (8 pontos por polegada) |
| Velocidade de impressão | Até 70 milímetros por segundo |

Etiquetas

A Prix 4 Plus é totalmente flexível na escolha de etiquetas. Permite que numa mesma loja sejam utilizados vários tipos de etiquetas, desde as mais simples e econômicas para a impressão de informações básicas, até as mais sofisticadas para a impressão de ingredientes, dicas de consumo, peso da embalagem, imagens, dados do entreposto de carnes/peixes e derivados e outras informações requeridas para a comercialização e rotulagem do produto. Eliminando a necessidade de etiquetas complementares, o que propicia redução de gastos com equipamentos, material e mão-de-obra, assim como, agilização nas operações de venda direta e de pré-empacotamento.

Adquirindo uma Prix 4 Plus, você terá maior flexibilidade para escolher a etiqueta mais adequada às suas necessidades, além da velocidade de impressão até 70 mm/s que agiliza as vendas no balcão ou a preparação dos produtos na área de pré-empacotamento e eleva o nível de atendimento ao consumidor pela rapidez das operações.

A escolha de uma ou outra etiqueta está ligada diretamente à aplicação e à necessidade de cada loja.



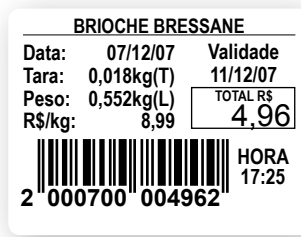
Soluções para Venda Direta

Informações básicas da transação



30 mm (L) x 40 mm (A)

Etiquetas com largura de 30 mm, 40 mm e/ou 60 mm. Flexibilidade de escolha com baixo custo.



40 mm (L) x 30 mm (A)



60 mm (L) x 25 mm (A)



30 mm (L) x 50 mm (A)

Informações básicas da transação e campo para receita/ingredientes



40 mm (L) x 40 mm (A)



60 mm (L) x 25 mm (A)

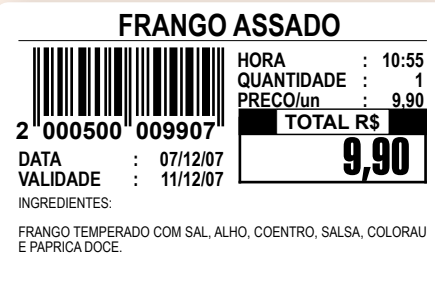
Etiquetas com largura de 30 mm, 40 mm e/ou 60 mm. Flexibilidade de escolha com baixo custo.

Soluções para Venda por Quantidade

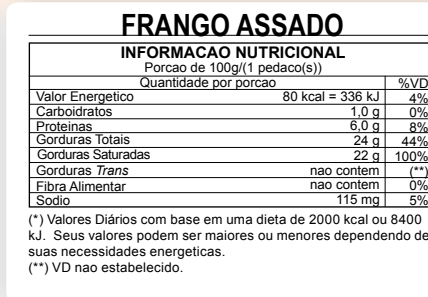
Poderão ser utilizadas etiquetas com largura de 30 mm, 40 mm e/ou 60 mm, simples ou duplas para impressão das transações por quantidade

Consulte o Responsável por Soluções da Toledo para conhecer todas as opções

Exemplo de impressão em etiqueta dupla:



60 mm (L) x 40 mm (A)



60 mm (L) x 40 mm (A)

(*) 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 não estabelecido.

Prix 4 Plus - Balança Computadora com Impressora Integrada

Soluções para a Pré-Embalagem - Total a pagar em caracteres grandes - ótima visualização

Exemplo de Etiqueta Açougue

Etiqueta com informações básicas da transação, campo para receitas, ingredientes, imagem de item, imagem para dados do entreposto de carnes e derivados, instruções de preparo e manuseio de aves e seus miúdos, assim como a tabela nutricional, conforme exigido pela ANVISA.

TOLEDO
PEITO DE FRANGO
GARANTIA DE ORIGEM

LOTE/DATA DE EMBALAGEM: 07/12/07 VALIDADE: 11/12/07

HORA : 14:06 **TOTAL R\$**
TARA : 0,018kg (T) **5,96**
PESO : 0,602kg (L)
PRECO/kg : 9,90




2 000100 005965

CARNE RESFRIADA DE AVE CAIPIRA
ROTULO REGISTRADO NO SISP SOB NUMERO: 0000/0000
NAO CONTEM CONSERVANTE

CASA DE CARNES SÃO JOSÉ
ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS
Av. Dr. FRANCISCO MESQUITA, 1000 SP
CNPJ: 00.063.960/0014 -15
IE: 114.813.941.119

INDÚSTRIA BRASILEIRA
VENDA POR PESO
REFRIGERADO DE 0°C A 4°C

SECRETARIA DA AGRICULTURA E
ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SISP
INSPECIONADO
0000

PARA SUA SEGURANÇA, SIGA AS INSTRUÇÕES ABAIXO:
Este alimento se manuseia incorretamente e ou consumido cru, pode causar danos à saúde.

- Manterna Refrigerado ou Congelado.
- Descongele somente no Refrigerador ou Microondas.
- Mantenha o produto cru separado de outros alimentos.
- Lave com água e sabão as superfícies de trabalho, utensílios e mãos depois de manusear o alimento.
- Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | |
|------------------------------|------------------|------|
| Porcao de 100g/(1 pedaco(s)) | | |
| Quantidade por porcao | | %VD |
| Valor Energetico | 80 kcal = 336 kJ | 4% |
| Carboidratos | 1,0 g | 0% |
| Proteinas | 6,0 g | 8% |
| Gorduras Totais | 26 g | 47% |
| Gorduras Saturadas | 22 g | 100% |
| Gorduras Trans | nao contem | (**) |
| Fibra Alimentar | nao contem | 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 energeticas.
(**) VD nao estabelecido.

60 mm (L) x 115 mm (A)

Exemplo de Etiqueta Padaria, Salsicharia e Peixaria

Etiqueta com informações básicas da transação, descritivo com 2 linhas, imagem de item, campo para receitas, ingredientes, imagem para dados do fornecedor ou outras informações desejadas e tabela nutricional, conforme exigido pela ANVISA.

TOLEDO



2 000200 019879

CUBOS DE SALMAO
PRODUTOS DO DIA

DATA: 07/12/07 HORA: 10:15 VALIDADE: 11/12/07
TARA : 0,018kg (T) PESO : 0,798kg (L)
PRECO/kg : 24,90 **TOTAL R\$**
19,87



CORTE ESPECIAL DE SALMAO.
PRONTO PARA O PREPARO DAS MELHORES RECEITAS.
MODO DE PREPARO:
GRELHADO, ASSADO E AO MOLHO.
MANTER SOB REFRIGERACAO CONSTANTE ATE O CONSUMO.

PEIXARIA SÃO JOSÉ
AV. Dr. FRANCISCO MESQUITA, 1000 - SP
CNPJ: 00.063.960/0014 -15
IE: 114.813.941.119

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | |
|------------------------------|------------------|------|
| Porcao de 100g/(1 pedaco(s)) | | |
| Quantidade por porcao | | %VD |
| Valor Energetico | 95 kcal = 399 kJ | 5% |
| Carboidratos | 5,0 g | 2% |
| Proteinas | 17 g | 23% |
| Gorduras Totais | 3,0 g | 5% |
| Gorduras Saturadas | 1,0 g | 5% |
| Gorduras Trans | nao contem | (**) |
| Fibra Alimentar | nao contem | 0% |
| Sodio | 120 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 energeticas.
(**) VD nao estabelecido.

60 mm (L) x 100 mm (A)



Exemplo de Etiqueta Dupla

Etiquetas com informações básicas da transação, campo para receitas, ingredientes, imagem de item, imagem para dados do entreposto de carnes e derivados, assim como a tabela nutricional, conforme exigido pela ANVISA.

PICANHA BOVINA

DATA : 07/12/07 VALIDADE: 11/12/07

TARA : 0,018kg (T) **TOTAL R\$**
PESO : 0,998kg (L) **16,87**
PRECO/kg : 16,90

2 000400 016877

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO TRASEIRO
ROTULO REGISTRADO NO SISP SOB NUMERO: 0000/0000
SEXO MACHO. NAO CONTEM CONSERVANTES.
SE ABERTA A EMBALAGEM, CONSUMA DE UMA SO VEZ.
DESCONGELE EM GELADEIRA SEM ABRIR A EMBALAGEM.

60 mm (L) x 50 mm (A)

PICANHA BOVINA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porcao de 100g/(1 bife(s))

| Quantidade por porcao | | %VD |
|-----------------------|-------------------|------|
| Valor Energetico | 130 kcal = 546 kJ | 6% |
| Carboidratos | nao contem | 0% |
| Proteinas | 22 g | 29% |
| Gorduras Totais | 5,0 g | 9% |
| Gorduras Saturadas | 1,5 g | 7% |
| Gorduras Trans | nao contem | (**) |
| Fibra Alimentar | 1,0 g | 4% |
| Sodio | 110 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 energeticas.
(**) VD nao estabelecido.

CASA DE CARNES SÃO JOSÉ
ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS
Av. Dr. FRANCISCO MESQUITA, 1000 SP
CNPJ: 00.063.960/0014 -15
IE: 114.813.941.119
INDÚSTRIA BRASILEIRA - Venda por Peso

SECRETARIA DA AGRICULTURA E
ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SISP
INSPECIONADO
0000

60 mm (L) x 50 mm (A)

A balança Prix 4 Plus cria valor para o seu negócio, gerando grandes economias pelo menor consumo de etiquetas, de cabeças de impressão e de custo de manutenção durante o uso do produto, além de embelezar a sua loja.



Vendas e Assistência Técnica Próprias em Todo o Brasil

www.toledobrasil.com.br

| | | |
|--|---|---|
| Belém, PA.....(91) 3233 - 4891 | Curitiba, PR.....(41) 3213 - 3350 | Rio de Janeiro, RJ.....(21) 3867 - 1399 |
| Belo Horizonte, MG.....(31) 3448 - 5500 | Fortaleza, CE.....(85) 3283 - 4050 | Salvador (Lauro de Freitas), BA.....(71) 3289 - 9000 |
| Campinas, SP.....(19) 3765 - 8100 | Goânia, GO.....(62) 3202 - 0344 | Santos, SP.....(13) 3222 - 2365 |
| Campo Grande, MS.....(67) 3341 - 1300 | Manaus, AM.....(92) 3635 - 0441 | São José dos Campos, SP.....(12) 3934 - 9211 |
| Porto Alegre (Canoas), RS.....(51) 3427 - 4822 | Maringá, PR.....(44) 3225 - 1991 | São Paulo (S. Bernardo do Campo), SP.....(11) 4356 - 9404 |
| Chapecó, SC.....(49) 3324 - 0331 | Recife, PE.....(81) 3339 - 4774 | Uberlândia, MG.....(34) 3215 - 0990 |
| Cuiabá, MT.....(65) 3648 - 7300 | Ribeirão Preto, SP.....(16) 3968 - 4800 | Vitória, ES.....(27) 3228 - 8957 |