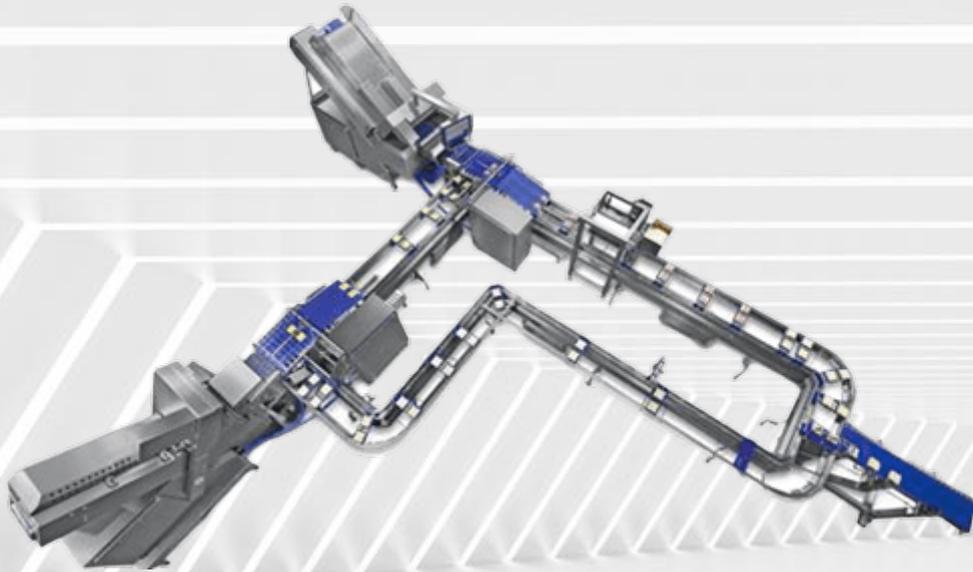


# weSHUTTLE



## Produktdetails

- Individuell auf räumliche Gegebenheiten anpassbar
- Schonender Transport einzelner Portionen
- Durch Bausteine erweiterbar für flexible Linienkonzepte
- Ideal zur Herstellung von Convenience Produkten oder zur Generierung von Mehrsortenpackungen

Online-Ansicht

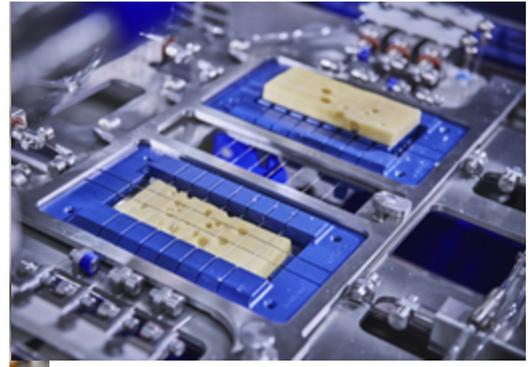


## Vielseitig und unvergleichlich flexibel: das weSHUTTLE Transportsystem.

Das automatisierte Transportsystem Weber weSHUTTLE bietet eine flexible Alternative zum Portionstransport über Bandsysteme. Die unterschiedlichsten Produkte und Portionen befördert das weSHUTTLE von verschiedenen Quellen (z. B. Slicern) präzise, schonend und einzeln auf produktindividuell anpassbaren Portionsträgern zu einer oder mehreren Abgabestellen. Wo klassischen Transportsystemen Grenzen gesetzt sind, punktet das weSHUTTLE mit maximaler Flexibilität: unter anderem lässt es sich durch seine flexible Spurgestaltung in jeden beliebigen Raum integrieren. Dies spart nicht nur wertvollen Platz, sondern auch bares Geld und ermöglicht maßgeschneiderte Linienkonfigurationen, die auf individuelle räumliche Gegebenheiten zugeschnitten und modular erweiterbar sind. Auf minimalem Footprint kann so die gesamte Produktionsfläche optimal ausgenutzt werden. Ideal geeignet ist das Weber weSHUTTLE für die wirtschaftliche, flexible und hochautomatisierte Produktion von Aufschnitt-Mehrsortenpackungen oder Convenience Produkten wie Sandwiches, die automatisierte Abfüllung von Fertiggerichten aller Art sowie das automatische Belegen von Pizzen mit Toppings. Eine große Herausforderung bei der automatisierten Produktion von Convenience Produkten besteht vor allem darin, verschiedene Geschwindigkeitsanforderungen in einer Linie abbilden zu können. Je nach Produktionsschritt muss die Geschwindigkeit angepasst sein – vom vollständigen Stopp über schnellen Transportweg bis hin zu reduzierter Geschwindigkeit im Bereich manueller Prozessschritte. Das Weber weSHUTTLE meistert diese Herausforderungen mit Bravour. Dank der integrierten Pufferfunktion kombiniert das weSHUTTLE unterschiedlichste Portionier- und Dosierungsaufgaben und garantiert dadurch einen kontinuierlichen, effizienten und optimalen Produktionsablauf. Durch diese perfekt aufeinander abgestimmten Abläufe erhöhen Lebensmittelhersteller den Durchsatz und sparen Zeit und Kosten.

### Vorteile

- Vor- und nachgeschaltete Maschinen sind durch die integrierte Pufferfunktion entkoppelt, kontinuierliche Produktion wird sichergestellt
- Flexibel erweiterbar: sowohl Einstiegslösungen als auch erweiterbar für komplexe Verarbeitungslinien (Stand-alone Anwendung oder im Verbund mit vorhandenen Weber Slicern)
- Hohe Dynamik und die Leistungsstärke im Produkttransport gewährleisten maximalen Durchsatz
- Einsatz von Weichen als Verbindung verschiedener Produktionskreisläufe, bspw. bei Ready Meal- oder Pizza-Anwendungen
- Werkzeuglose Entfernung der Portionsträger für schnelle Zwischenreinigungen
- Maximale Hygiene für längere Produkthaltbarkeitszeiten
- UVC-Entkeimung zur Erhöhung der Produktsicherheit (optional)



## Technische Daten

Anzahl der Päckchen/Minute (Portionsträger 2-fach)	110
Portionsträger 2-fach (mm)	210x210
Anzahl der Päckchen/Minute (Portionsträger 1-fach)	55
Portionsträger 1-fach (mm)	270x270
Anschlussleistung (Watt pro Shuttle)	20

## Weber heißt: Service auf der ganzen Linie.



### Weber Academy.

#### Maximale Linienperformance durch professionelle Trainings.

Am Weber Headquarter in Breidenbach verfügen wir über ein eigenes Trainingszentrum, die Weber Academy. Als Anbieter von Komplettlinienlösungen bieten wir exakt auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Trainings für Ihre Weber Linie an. Im Fokus stehen dabei immer die Effizienzsteigerung und die Gewinnoptimierung in Ihrem Betrieb.



### Weber Guardian.

#### Ein sicherer Plan für Ihre Produktion.

Nur wer zuhört, kann verstehen. Und wer versteht, kann handeln. Mit unserem Weber Guardian Programm bringen wir Mensch, Maschine und Prozess in Einklang – um das Beste aus der Produktion herauszuholen. Von vorbeugender Wartung und Inspektion über zielgerichtete Personalentwicklung bis zur Produktionsbegleitung und -optimierung.



### Weber Portal.

#### Vernetzt denken, gemeinsam handeln.

Alles rund um Ihr Weber Equipment finden Sie gebündelt in Ihrem persönlichen Weber Portal. Kompakt, individuell und interaktiv. Von Ihrem Kundenprofil und dem Ihrer Maschinen über E-Learnings zu Ihrem Setup sowie bequemer Ersatzteilbestellung bis hin zu Service-Angeboten. Schon angemeldet?

## Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.



Weber Inc. U.S. Sales

[Simon.Langhorn@weberweb.com](mailto:Simon.Langhorn@weberweb.com)

### Weber Food Technology GmbH

Günther-Weber-Straße 3 | 35236 Breidenbach | Deutschland  
Telefon: +49 6465 918 - 0 | Fax: +49 6465 918 - 11 00  
[info@weberweb.com](mailto:info@weberweb.com) | [www.weberweb.com](http://www.weberweb.com)

**weber**

## Rechtliche Hinweise

Dieses Dokument wurde am 28.04.2024 automatisch generiert. Sämtliche Angaben sind unverbindlich. Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, bleiben vorbehalten. Aktuelle Informationen zu diesem Produkt finden Sie unter:

<https://www.weberweb.com/de/portfolio/automation/weshuttle/?ref=brochure-qr>