

wePRESS 5000



Produktdetails

- Ausschließlich Servoantriebstechnik – keine Hydraulik, keine Pneumatik
- Leistungsstark: formt anwendungsabhängig bis zu 15 Produkte/Min.
- Beladung manuell oder mit Eintaktband
- Kraftvoll, nachhaltig und energieeffizient dank Weber DynaForm (Servo-dynamische-Feedback-Formung)

Online-Ansicht

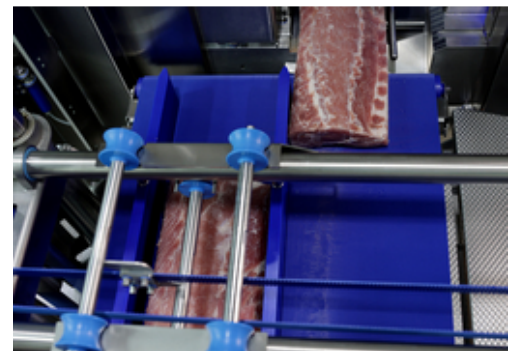


Vorbereitung ist alles – und effizient wie nie mit der Weber wePRESS.

Mehr Ausbeute, mehr Automatisierung, mehr Nachhaltigkeit durch bessere Ausnutzung des Rohmaterials und kontinuierliche Produktion: Mit der Weber Formpresse wePRESS 5000 lassen sich Produkte wie Streaky Bacon, Back Bacon, Rohschinken, Speck und Frischfleisch perfekt in Form bringen. Dank der hochintelligenten mehrachs-servoangetriebenen dynamischen Presstechnologie, der Weber DynaForm Technologie, werden die Produkte sanft und produktschonend, aber dennoch kraftvoll geformt. Ein perfekt geformtes Produkt reduziert die Verluste in den nachfolgenden Prozessen erheblich und steigert die Ausbeute deutlich. Dank der Formung ist eine manuelle Trimmung der Produkte unter Umständen nicht mehr nötig. Dies ist die beste Voraussetzung für eine durchgehende Prozessautomatisierung.

Vorteile

- Mehr Ausbeute durch perfekt geformte Produkte
- Ressourcenschonend: Keine Hydraulik – keine Kühlung, keine Druckluft
- Höchste Betriebssicherheit dank Crash-Vermeidung durch RFID-Codierung der Formatteile
- Werkzeugloser Ein- und Ausbau der leichten Formatteile zur Reinigung und Umrüstung
- Ergonomisch: Lichtgitter-Sicherheitstechnik für schnelle manuelle Beladung
- Verfügbar als Stand Alone Variante oder in Linie integrierte Variante
- Weber Hygienekonzept: offenes Maschinendesign für transparente Prozesse – einfache Zugänglichkeit
- Nahtlose Integration in Weber Liniensteuerung mit Weber OneControl



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

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 | www.weberweb.com

weber

Rechtliche Hinweise

Dieses Dokument wurde am 27.04.2024 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/produktvorbereitung/wepress-5000/?ref=brochure-qr>