Slicer 305

Produktdetails

- Kreismesser-Slicer mit manueller Beladung
- Einstiegsmodell für die industrielle Aufschnittproduktion
- Interleaver (optional)
- SprayTech (optional)

Online-Ansicht

Vorteile

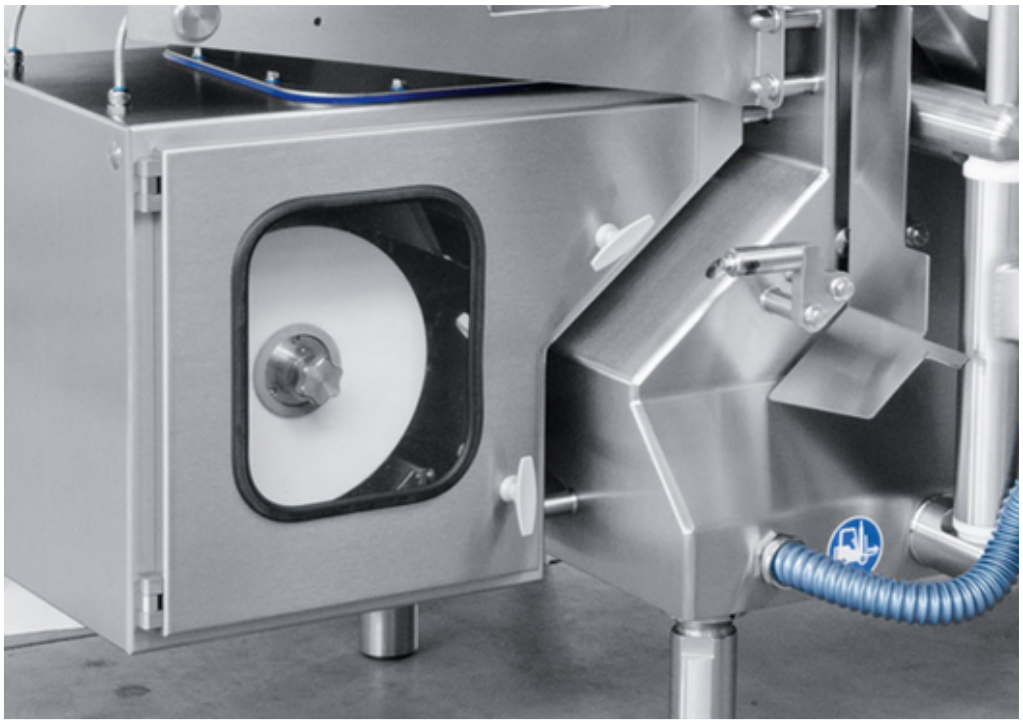
- Kreismesser
- Weber Hygiene Design
- Schnelle Rüstzeit
- SprayTech
- Interleaver
- Manuelle Beladung

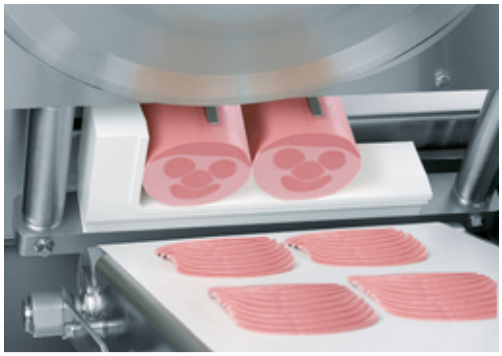
Weber Slicer 305: der leistungsstarke Einstiegsslicer.

Der Weber Slicer 305 ist eines unserer Einstiegsmodelle in die High-Tech-Schneidtechnologie. Der Slicer 305 ist ausschließlich mit manueller Beladung verfügbar. Er ist einfach zu bedienen, Produkte können leicht gewechselt werden und Schneidkante sowie Seitenanschlag sind auf die Produktbreite einstellbar. Für die Herstellung von Stapelportionen lässt sich der Slicer 305 optional mit einer Stapelabsenkung ausrüsten, welche die sanfte Ablage jeder einzelnen Scheibe und damit exakt portionierte Stapel garantiert.

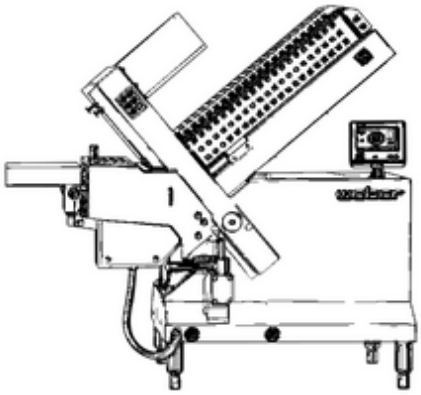
Präsentation

- Gestapelt
- Staggered Stack
- Gestapelt mit Interleave
- Stapel geschindelt
- Geschindelt
- Geschindelt mit Interleave
- Endlos geschindelt
- Stücke
- Shaved Meat
- Gefaltet
- Überlappt - sortenrein/gemischt
- Mehrfach überlappt - sortenrein/gemischt





Technische Daten Slicer 305



Höhe (mm)	2065
Breite (mm)	960
Länge (mm)	2353
Gewicht (kg)	990
Schnittgeschwindigkeit (rpm)	max. 400
Schneidschachthöhe (mm)	125/135/150
Schneidschachtbreite (mm)	250
Produktlänge (mm)	1000
Schneidesystem	Kreismesser
Schnittstärke (mm)	0,5-50
Beladung (automatisch/manuell)	manuell

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

Rechtliche Hinweise

Dieses Dokument wurde am 19.04.2024 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/slicer/slicer-305/