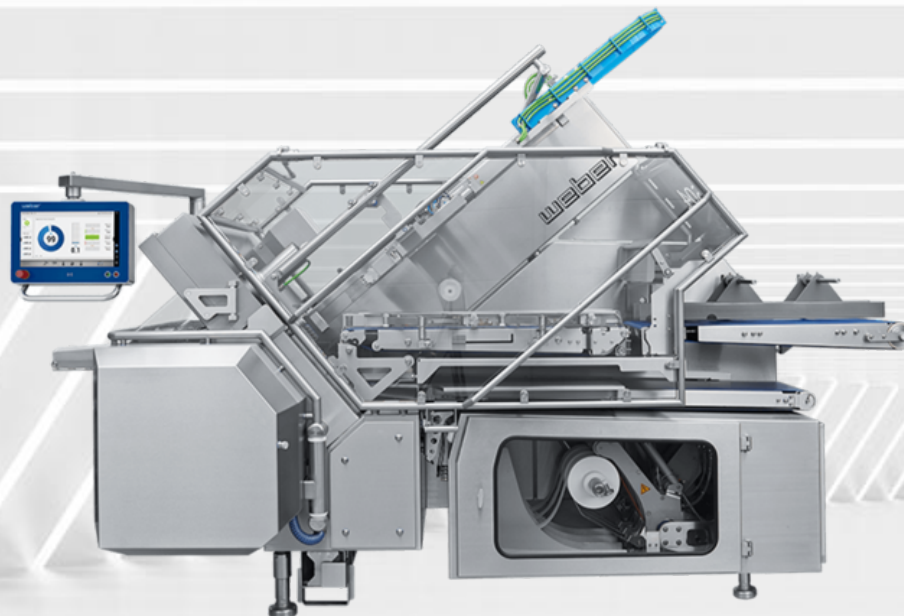


Slicer 604



Produktdetails

- Kreismesser-Slicer mit bis zu 600 Schnitten/Minute
- Leerschnitt-Kreismesserkopf (optional)
- Bis zu 3-fach Variogreifer

Online-Ansicht



Vorteile



Kreismesser



Weber Hygiene Design



Variogreifer



Schnelle Rüstzeit



SprayTech



Interleaver



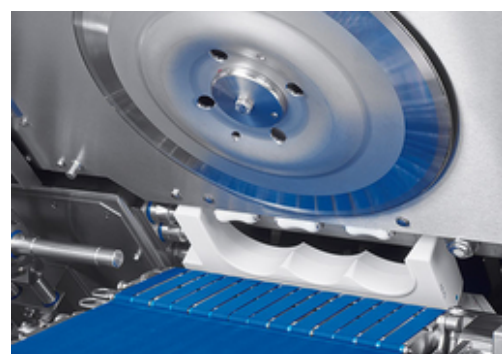
Automatische Beladung

Weber Slicer 604: hohe Ausbeute bei minimalem Give-away.

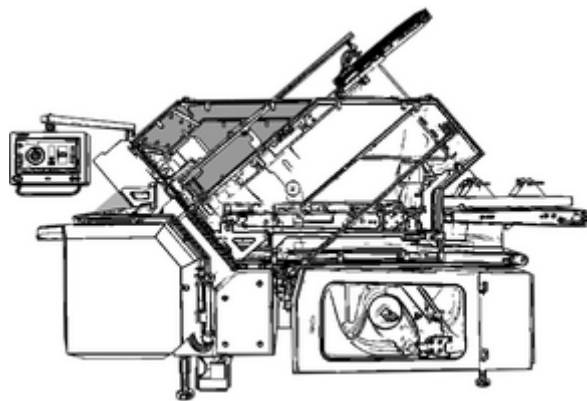
Der Schneidschacht des Weber Slicer 604 ist automatisch höhen- und breitenverstellbar und die vollautomatische Zentralbeladung sorgt für kurze Produktwechselzeiten. Produkte von bis zu 1.700 mm Länge werden automatisch zugeführt und mit dem Kreismesser mit bis zu 600 Schnitten pro Minute verarbeitet. Schneidkante und Seitenanschlag lassen sich motorisch und programmgesteuert einstellen. So garantiert der Weber Slicer 604 kontinuierlich einen präzisen Schnitt und die Ablage perfekter Scheiben. Der optionale Leerschnitt-Kreismesserkopf mit automatischer Schneidspalteinstellung sorgt im Weber Slicer 604 für hohe Ausbeute bei minimalem Give-away.

Präsentation

- | | | | |
|--|--|--|--|
|  Gestapelt |  Staggered Stack |  Gestapelt mit Interleave |  Stapel geschindelt |
|  Geschindelt |  Geschindelt mit Interleave |  Versetzt geschindelt |  Mehrfach geschindelt |
|  Endlos geschindelt |  Stücke |  Shaved Meat |  Gefaltet |
|  Rund gelegt |  Oval gelegt |  Portionsdesigner |  Überlappt -
sortenrein/gemischt |
|  Mehrfach überlappt -
sortenrein/gemischt | | | |



Technische Daten Slicer 604



Höhe (mm)	2395 (mit Vario Greifern: 3195)
Breite (mm)	1460
Länge (mm)	3965
Gewicht (kg)	2200
Schnittgeschwindigkeit (rpm)	max. 600
Schneidschachthöhe (mm)	165
Schneidschachtbreite (mm)	380
Produktlänge (mm)	1200/1700
Schneidesystem	Kreismesser
Schnittstärke (mm)	0,5-50
Beladung (automatisch/manuell)	automatisch

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 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/slicer/slicer-604/?ref=brochure-qr>