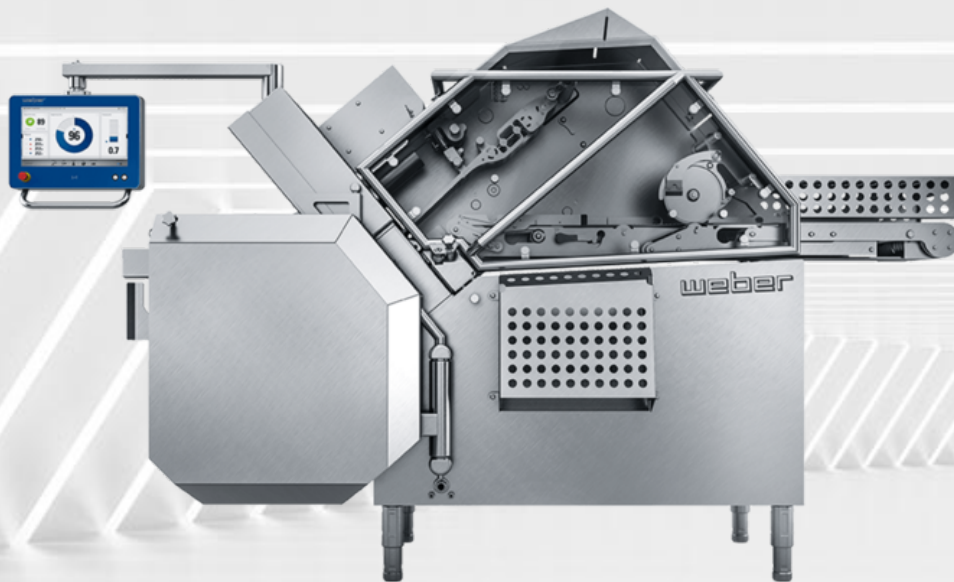


Slicer 702



Produktdetails

- Sichelmesser-Slicer
- Kontinuierliche Produktzuführung
- Trimmeinrichtung (optional)
- Endstückmanagement (optional)

Online-Ansicht



Vorteile



Sichelmesser



Weber Hygiene Design



Schnelle Rüstzeit



SprayTech



Automatische Beladung

Weber Slicer 702: perfektioniert für kurze Produkte wie Bacon.

Kurze Beladezeiten zeichnen den Weber Slicer 702 aus. Die besonderen Herausforderungen beim Schneiden von kurzen Produkten meistert er mit schnellen Durchlaufzeiten und endlosem Produktstrom. Das Sichelmessersystem erreicht im Leerschnittbetrieb Leistungen von bis zu 2000 Schnitten pro Minute.

Präsentation



Gestapelt



Staggered Stack



Stapel geschindelt



Geschindelt



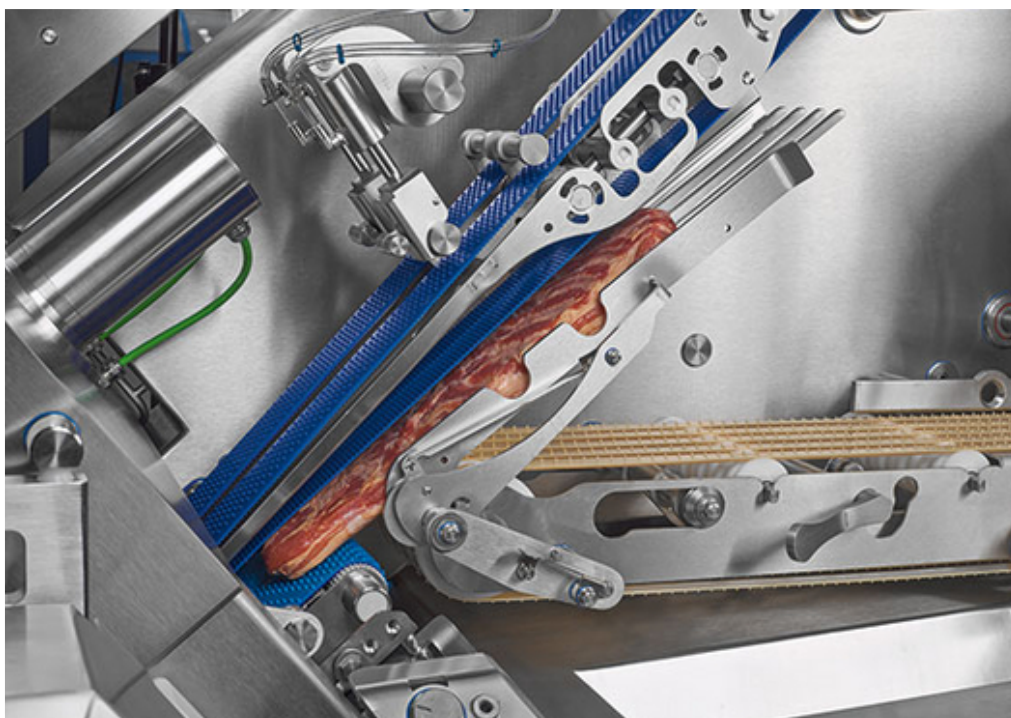
Mehrfach geschindelt



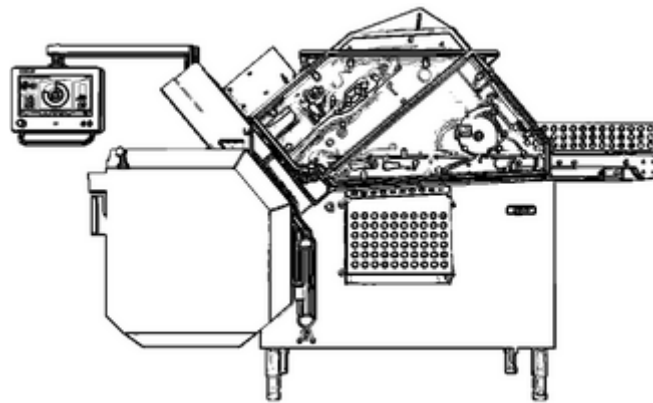
Endlos geschindelt



Stücke



Technische Daten Slicer 702



Höhe (mm)	2060
Breite (mm)	1700
Länge (mm)	2485
Gewicht (kg)	1800
Schnittgeschwindigkeit (rpm)	max. 2000
Schneidschachthöhe (mm)	80
Schneidschachtbreite (mm)	300
Produktlänge (mm)	200, endlos
Schneidesystem	Sichelmesser
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 20.04.2024 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-702/>