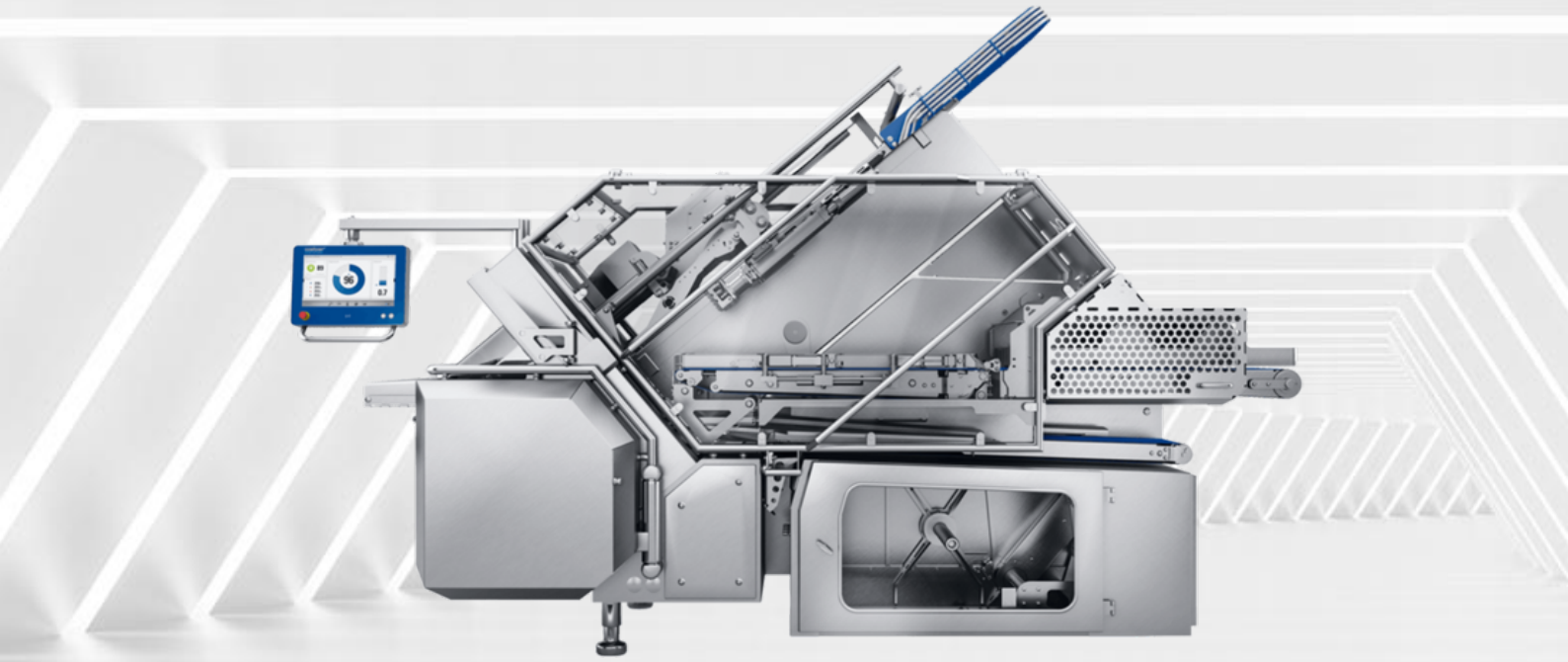
Slicer 804



Produktdetails

- Allrounder für eine Vielzahl von Anwendungen
- Sichelmesser-Slicer mit bis zu 2.000 Schnitten/Minute
- Bis zu 3-fach Variogreifer

Online-Ansicht

Vorteile

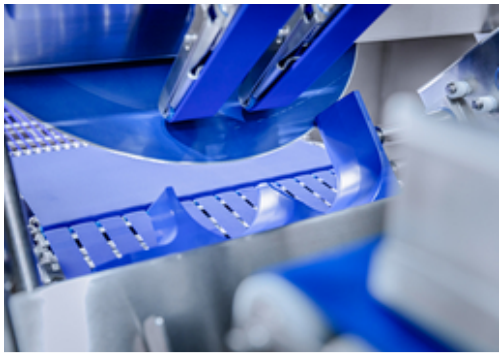
- Sichelmesser
- Weber Hygiene Design
- Vakuumgreifer
- Variogreifer
- Schnelle Rüstzeit
- SprayTech
- Interleaver
- Automatische Beladung

Weber Slicer 804: der Hochleistungsslicer für alle Fälle.

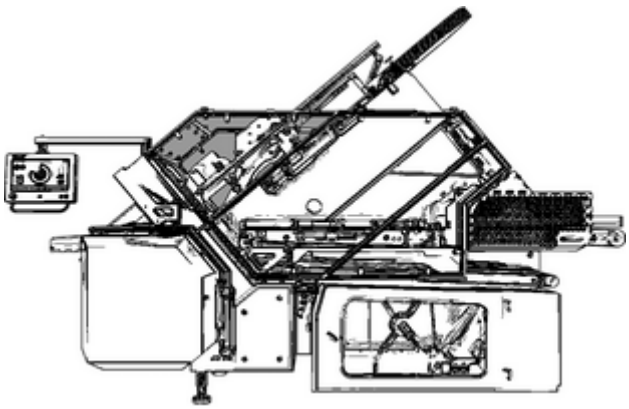
Der Weber Slicer 804 gehört zu den effizientesten Systemen seiner Klasse. Das Sichelmessersystem schneidet Produkte von bis zu 1.700 mm Länge mit einer maximalen Geschwindigkeit von bis zu 2.000 Schnitten pro Minute. Die automatische Zentralbeladung sorgt für kurze Produktwechselzeiten. Im Slicer 804 kommt ein Messerkopf mit Leerschnittfunktion zum Einsatz, der Scheibenstärken zwischen 0,1 Millimeter und 50 Millimeter in allen bekannten Präsentationsformen exakt portioniert. Der 400 mm breite und 180 mm hohe Schneidschacht erlaubt z. B. die gleichzeitige Verarbeitung von vier Produkten Kaliber 95 oder drei Produkten 120 x 120. Zum System gehört eine programmgesteuerte, automatisch einstellbare Produktdurchlasshöhe und -breite. Das Weber Hygiene Design garantiert das einfache Reinigen der Anlage.

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 804



Höhe (mm)	2424 (mit Vario Greifern: 3195)
Breite (mm)	1505
Länge (mm)	3965
Gewicht (kg)	2300
Schnittgeschwindigkeit (rpm)	max. 2000
Schneidschachthöhe (mm)	180
Schneidschachtbreite (mm)	400
Produktlänge (mm)	1200/1700
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

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-804/