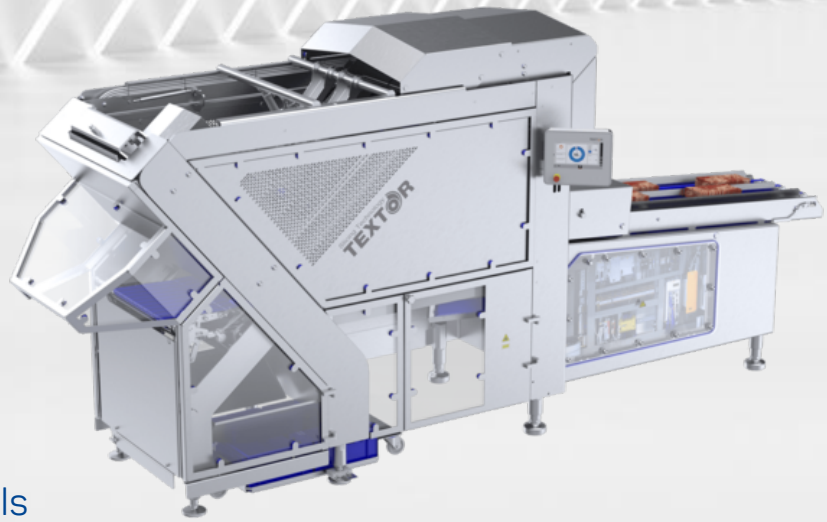
Slicer TS750



Produktdetails

- Optimiert für Bacon- und Schinken-Anwendungen
- Zwei komplett voneinander losgelöste Produktzuführungen
- Minimale Produktwechselzeiten
- Produktscanner und Produktwaage integriert

Online-Ansicht

Vorteile

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

Weber Slicer TS750: der Spezialist für Bacon- und Schinkenanwendungen.

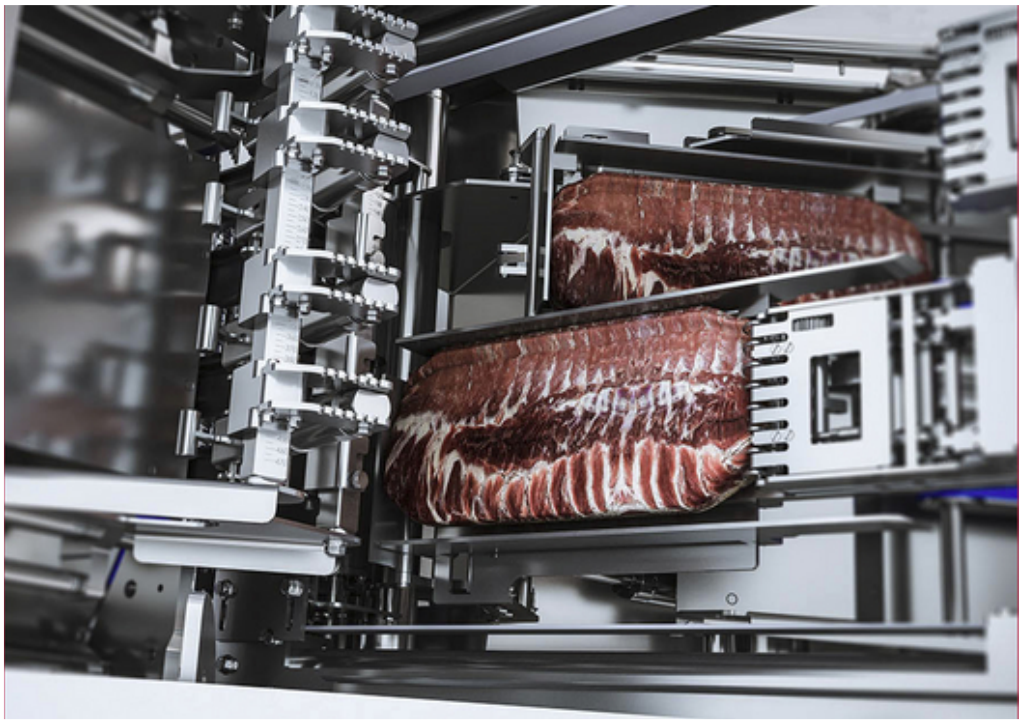
Anwendungsoptimiert, kompakt, leistungsstark. Der Weber Slicer TS750 ist spezialisiert auf die Verarbeitung kurzer Produkte wie Bacon oder Schinken. Im Gegensatz zu konventionellen Slicern fördert der TS750 die Produkte zur Schneidebene nicht über mehrere, hintereinander geschaltete Bänder. Stattdessen erfolgt dies über eine in ihrer Einfachheit bestechende Neuentwicklung in der Produktzuführung: zwei getrennte Zahnriemenantriebe mit Mitnehmern. Dadurch werden die Produkte völlig unabhängig voneinander gefördert – das ist echte Zweispurigkeit. Und zwar wie immer in einer einfachen und äußerst kompakten Ausführung.

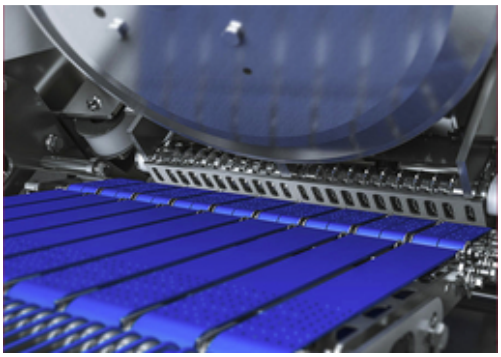
- GripnGo Wiederbeladefunktion
- VarioFeed Produktzuführung
- ContiFlow - Schneiden ohne Wiederbeladelücke

Den TS750 gibt es in verschiedenen Konfigurationen: Von einer sehr einfachen Ausführung für das Endlosaufschneiden bis hin zu Hochleistungsanwendungen inklusive in der Zuführung integrierter Produktscanner und echter Zweispurigkeit.

Präsentation

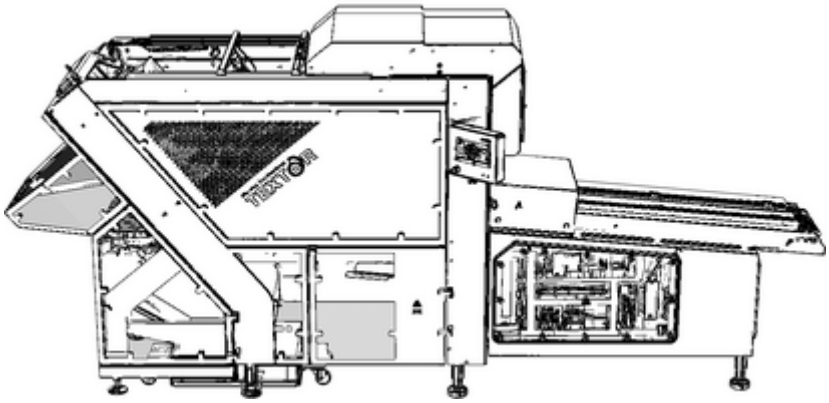
- Gestapelt
- Staggered Stack
- Geschindelt
- Versetzt geschindelt
- Mehrfach geschindelt
- Endlos geschindelt
- Stücke
- Shaved Meat
- Gefaltet
- Überlappt - sortenrein/gemischt







Technische Daten Slicer TS750



Schneidschachtbreite (mm)	450 - 500
Schneidesystem	Sichelmessersystem
Schneidleistung Sichelmesser (U/min)	max. 1850

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 Produkt ist in den folgenden Ländern nicht erhältlich: Bermuda, Kanada, St. Pierre und Miquelon, Vereinigte Staaten von Amerika.

Dieses Dokument wurde am 29.03.2024 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-ts750/