

weSLICE 4000



Produktdetails

- Kreismesser-Slicer
- Perfekte Lösung für Vollsortimenter
- Manuelle Beladung und / oder automatisierte Zentralbeladung möglich
- Portionsdesigner
- Optional mit Leerschnitt-Messerkopf- und automatischer Schneidspalteinstellung

Online-Ansicht



Vorteile

 Kreismesser

 Weber Hygiene Design

 Schnelle Rüstzeit

 SprayTech

 Interleaver

 Automatische Beladung

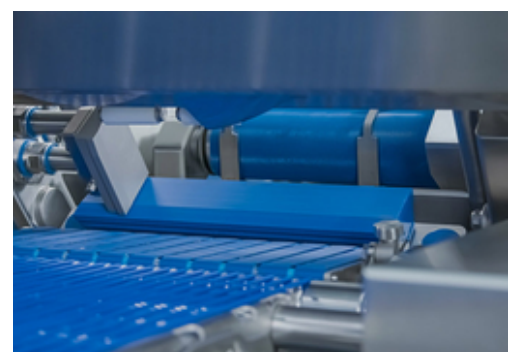
 Manuelle Beladung

Weber Slicer weSLICE 4000/4500: maximale Flexibilität auf kleinstem Raum.

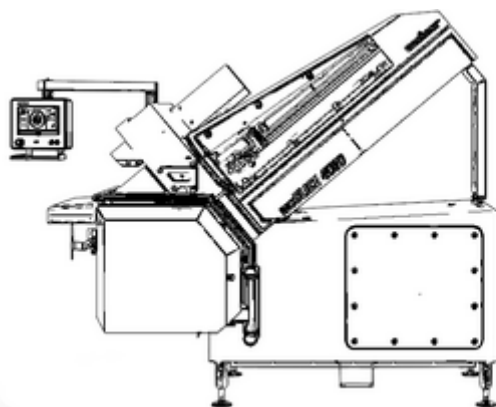
Die weSLICE 4000er Modelle sind die perfekte Lösung für Vollsortimenter. Bei mittlerer Leistung bieten sie höchste Flexibilität zur Realisierung vieler Anwendungen in kleinen Chargen – und das auf kleinstem Raum. Je nach Ihren individuellen Leistungsanforderungen haben Sie die Wahl zwischen dem weSLICE 4000 mit Kreismesser-Schneidsystem oder dem weSLICE 4500 mit Sichelmesser-Schneidsystem. Die kompakten Slicer erlauben je nach Bedarf sowohl die Möglichkeit der manuellen als auch der vollautomatischen Zentralbeladung. Das gewährleistet eine optimierte Produktbeladung und -zuführung – selbst bei unförmigen Produkten – sowie eine bessere Integration in automatisierte Prozesse. Durch radikale Reduzierung der Rüstzeiten bei gleichzeitig weniger Personaleinsatz lassen sich zudem Kosten nachhaltig minimieren.

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 weSLICE 4000



Schnittgeschwindigkeit (rpm)	max. 600
Schneidschachthöhe (mm)	120/135/150
Schneidschachtbreite (mm)	330
Produktlänge (mm)	max. 1200
Schneidesystem	Kreismesser
Schnittstärke (mm)	0,5-50
Beladung (automatisch/manuell)	automatisch/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

weber

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/weslice-4000-4500/>