

weSLICE 7500



Produktdetails

- Slicer für vielfältige Produkte und Anwendungen
- Einzigartiges Performance-Footprint-Verhältnis
- Große Vielfalt an unterschiedlichen Schneid-, Zuführungs- und Portioniersystemen
- Kompromisslos offenes Konstruktionskonzept
- Bis zu 2-fach Variogreifer und Vakuumgreifertechnologie

Online-Ansicht



Vorteile

 Sichelmesser

 Performance Sichelmesser

 Weber Hygiene Design

 Vakuumgreifer

 Variogreifer

 Schnelle Rüstzeit

 SprayTech

 Interleaver

 Automatische Beladung

weSLICE 7500: Performance-Slicer und Multitalent in einem.

Der Performance-Slicer Weber Slicer weSLICE 7500 überzeugt mit einer hohen Leistung von bis zu 1.850 Schnitten pro Minute und eignet sich nicht zuletzt dank des 500 mm breiten und 220 mm hohen Schneidschachts perfekt für eine große Bandbreite an Anwendungen kalibertreuer Produkte. Aber auch Kochschinken, Bacon oder Spezialanwendungen wie Whole Muscle und Quartering lassen sich präzise und effizient mit dem weSLICE 7500 aufschneiden. Dank eines neuen Führungssystems im Bereich der Eintaktung und Produktführung wird besonders einfaches, sicheres und schnelles Umrüsten bei Produktwechseln ermöglicht. Die große Varianz an Produktzuführungssystemen ist einzigartig im Markt: Kunden haben die Wahl zwischen GripnGo, einer spurunabhängigen Vario-Produktzuführung oder der ContiFlow Produktzuführung ohne Wiederbeladepause, welche speziell für den Einsatz mit Flowpack-Verpackungsmaschinen entwickelt wurde. Alle Systeme gewährleisten eine äußerst schonende Produktbehandlung während des Zuführprozesses bei gleichzeitig schnellen Wiederbeladezeiten. In Kombination mit den zur Verfügung stehenden Performance Schneidsystemen ist dies ein Garant für maximale Performance und ermöglicht die optimale Konfiguration des Slicers für unterschiedlichste Anwendungsgebiete. Darüber hinaus trägt die Variotechnologie des weSLICE 7500, welche eine spurunabhängige Produktzuführung erlaubt, zur erstklassigen Ausbeute bei Naturprodukten wie Bacon bei.

Optional kann das Eintaktmodul des Slicers mit einer Wiegefunktion ausgestattet werden. Zum einen kann dadurch das genaue Gewicht aller der Linie zugeführten Produkte erfasst werden, zum anderen erlaubt diese Funktion die Ermittlung der Linienleistung in Bezug auf Ausbeute. Des Weiteren lässt sich in dieser Slicerkonfiguration ein integrierter Weber Scanner verwenden, was zu einer Minimierung der Linienlänge führt. Natürlich überzeugt der weSLICE 7500 auch durch sein wegweisendes Hygienesdesign, welches höchsten Hygieneansprüchen gerecht wird und beste Zugänglichkeit zu allen Bereichen für eine leichtere Umrüstung und Reinigung ermöglicht. Realisiert wird dies beispielsweise durch kompromisslos offenes Design und den Verzicht auf Hohlräume.

Präsentation



Gestapelt



Staggered Stack



Gestapelt mit Interleave



Stapel geschindelt



Geschindelt



Geschindelt mit Interleave



Endlos geschindelt



Stücke



Shaved Meat



Gefaltet



Portionsdesigner



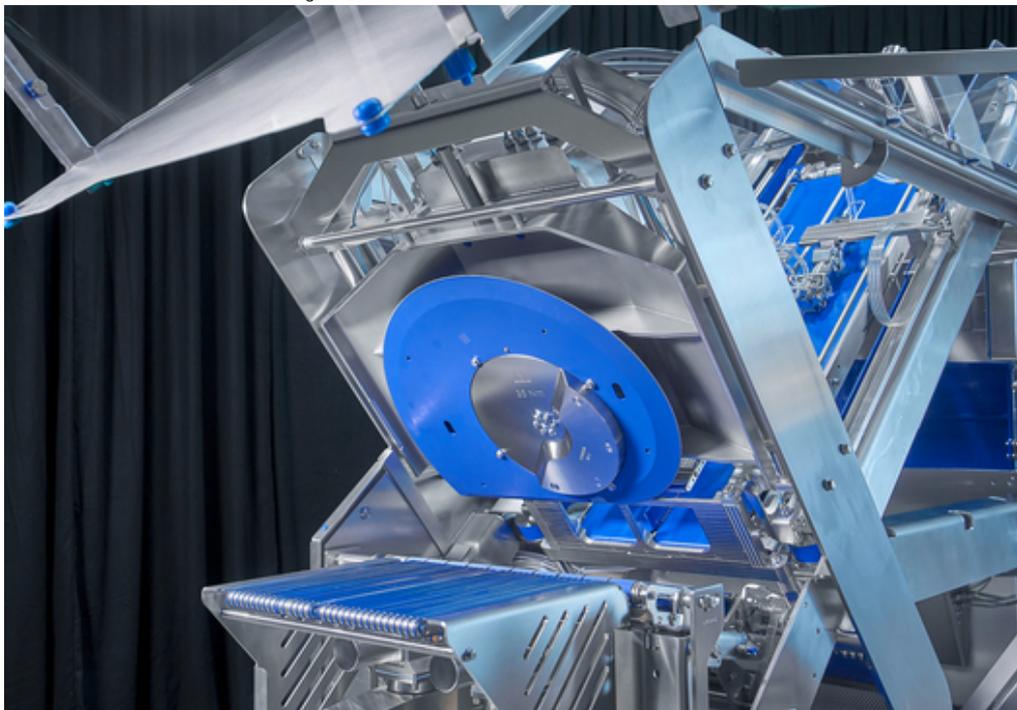
Überlappt -
sortenrein/gemischt



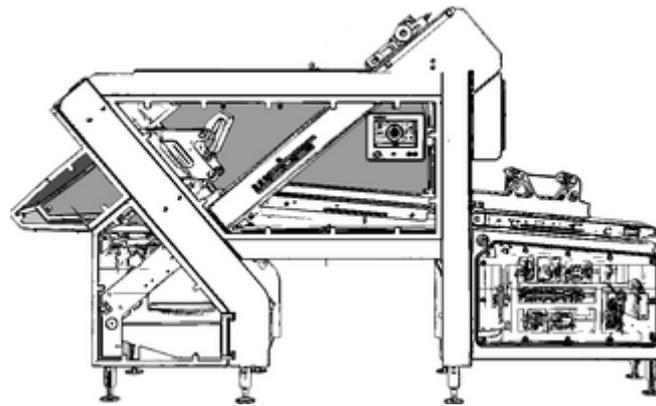
Mehrfach überlappt -
sortenrein/gemischt



Quartering



Technische Daten weSLICE 7500



Schneidschachthöhe (mm)	200 - 220
Schneidschachtbreite (mm)	450 - 500
Produktlänge (mm)	1200, 1600, 1850
Schneidesystem	Sichelmessersystem
Beladung (automatisch/manuell)	automatisch
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 Komplettlösungen 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/weslice-7500/>