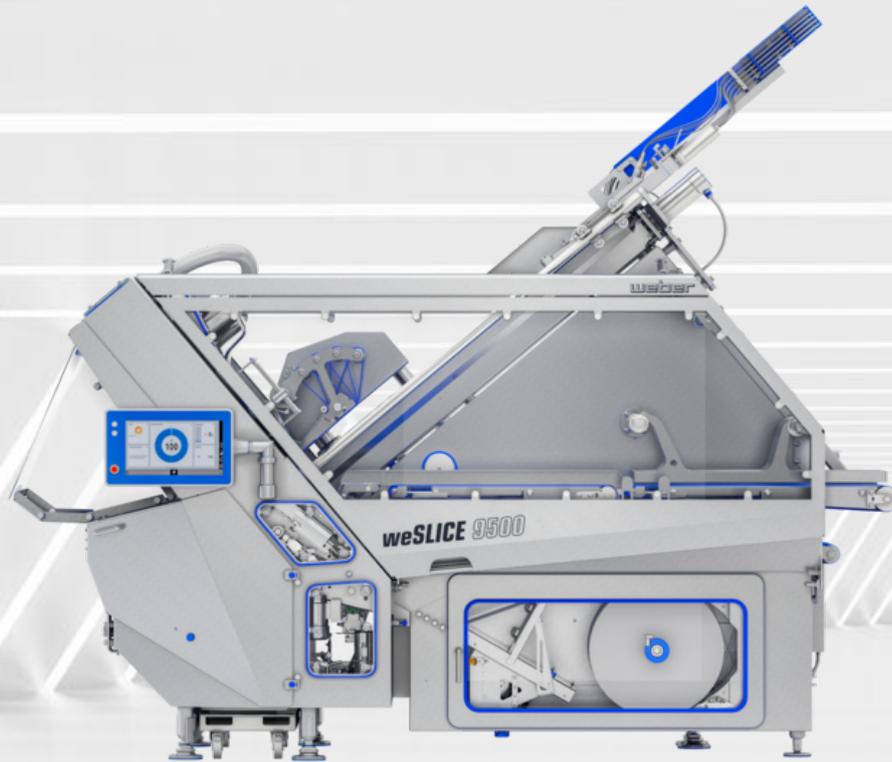


weSLICE 9500



Produktdetails

- Großer Schneidschacht
- Unübertroffene Scheibenqualität: perfekt geschnitten und ausgerichtet
- Bis zu 4-fach Variogreifer
- Vakuumgreifertechnologie
- Bis zu 4-fach Vario-Interleaver

Online-Ansicht



Vorteile



Performance
Sichelmesser



Weber Hygiene Design



Vakuumgreifer



Variogreifer



Schnelle Rüstzeit



SprayTech



Interleaver



Automatische Beladung

Weber Slicer weSLICE 9500: unerreichte Schneidleistung und -performance.

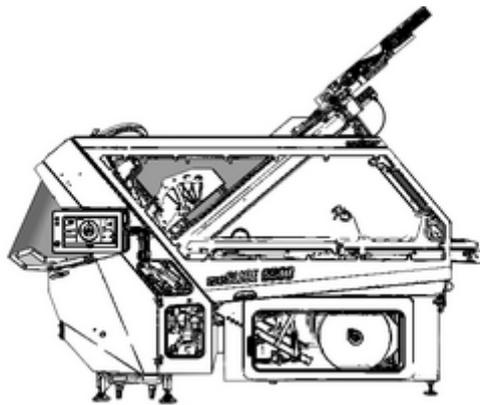
Der Weber Slicer weSLICE 9500 ist die Hochleistungsmaschine im Slicer-Portfolio, welche die höchsten Maßstäbe an Qualität und Leistung setzt. Zum einen werden diese kompromisslose Schneidqualität und -performance mithilfe der neuen Weber DirectDrive Technologie realisiert. Durch den Direktantrieb aller Komponenten der Zuführung wird das Produkt präzise geführt, sodass neben perfekt aufgeschnittenen, optisch ansprechenden Scheiben auch höchste Portionsgewichtsgenauigkeit bei gleichzeitig höchster Schonung des Produktes erreicht wird. Zum anderen sorgen Ausstattungshighlights wie das Weber Durablade Performance Sichelmesser für beste Scheibenqualität. Darüber hinaus trägt die Variotechnologie des Weber Slicer-Flaggschiffs weSLICE 9500 zu dieser einzigartigen Performance bei. Kommt die Weber Vakuumgreifertechnologie zum Einsatz, wird die Produktausbeute noch weiter gesteigert, da verbleibende Endstücke um mehr als die Hälfte reduziert werden. Das Ergebnis: eine Produktion mit annähernd 100 % gewichtsgenauen Portionen bei extrem geringem Give-away. Auch in Sachen Ergonomie, Bedienerfreundlichkeit und Sicherheit hat der neue Weber Slicer weSLICE 9500 einiges zu bieten, wie beispielsweise das neue werkzeuglose Schnellwechselsystem für Produkthalter. Dank der umfassenden Linienintegration kann der Slicer die Liniengeschwindigkeit für einen sanften Portionstransport optimieren oder die Geschwindigkeit von Folgekomponenten automatisch anpassen. Die Linie ist damit in der Lage, sich selbst zu optimieren, was insgesamt zu einer Leistungs- und Qualitätssteigerung führt.

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 9500



Breite (mm)	1500
Schnittgeschwindigkeit (rpm)	max. 2000
Schneidschachthöhe (mm)	220
Schneidschachtbreite (mm)	520
Produktlänge (mm)	800/1200/1600/1850
Schneidesystem	Performance Durablade
Schnittstärke (mm)	0,5 - 50
Beladung (automatisch/manuell)	Automatische Zentralbeladung

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 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/weslice-9500/>