

weSCAN 7000



Produktdetails

- Präzise Dichte- und Gewichtsbestimmung
- Maximale Ausbeute (Yield)
- Einfache Bedienung

Online-Ansicht



Weber Röntgenscanner: Produktdichte und -gewicht präzise bestimmen.

Mit dem Weber weSCAN 7000 Röntgenscanner (X-Ray Scanner) lassen sich Produktdichte und -gewicht präzise bestimmen, um Rohware bestmöglich zu nutzen und somit maximale Ausbeute zu erzielen. Insbesondere bei Lochkäseanwendungen und bei Produkten, deren Bestandteile große Dichteunterschiede aufweisen, ist der Einsatz eines Röntgenscanners essenziell für eine wirtschaftliche Produktion. Dank einer Designoptimierung konnten beim weSCAN 7000 im Vergleich zum Vorgängermodell noch bessere Hygienebedingungen und höhere Bedienerfreundlichkeit realisiert werden. Die Bedienung erfolgt über das Bedienterminal am Slicer, wodurch eine optimale Zugänglichkeit zum Slicer gewährleistet wird. Das System ist durch seine zweistufige Abschottung der Strahlungsquelle sicher.

Zusätzlich zur standardmäßigen Dichteerkennung über die Produktlänge ist durch Einsatz der bei Weber einzigartigen Dual Energie Technologie ein reales Grading möglich. Darüber hinaus dient die integrierte Fremdkörperdetektion neben der Produktionssicherheit dem Maschinenschutz nachgelagerter Linienkomponenten.

Vorteile

- Besonders geeignet für Lochkäse-Anwendungen
- Bis zu sechs Produkte in einem Scanzzyklus
- Minimierte Rüst- und Stillstandszeiten durch verbesserte Ergonomie und Bedienerfreundlichkeit
- Reinigungsfreundlich und hygienisch dank reduzierter Klappen und Deckel
- Fremdkörperdetektion: Edelstahl > Ø = 3 mm, Glas/Keramik > Ø = 8 mm (produktabhängig)
- Bandlängen in 800 mm und 1.200 mm verfügbar



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 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/yield-management/wescan-7000/>