

weSHARP 7000



Detalles del producto

- Refrigeración y lavado activo de las piedras de afilado
- Proceso de afilado preciso gracias al servo accionamiento
- Cómodo manejo a través de pantalla táctil
- Perfecta adaptación del sistema a los componentes Weber
- Trabajo seguro y ergonómico

Ver en línea



weSHARP 7000

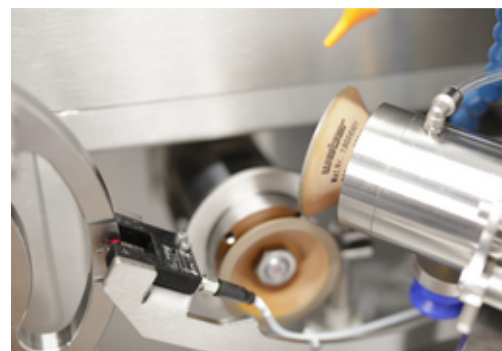
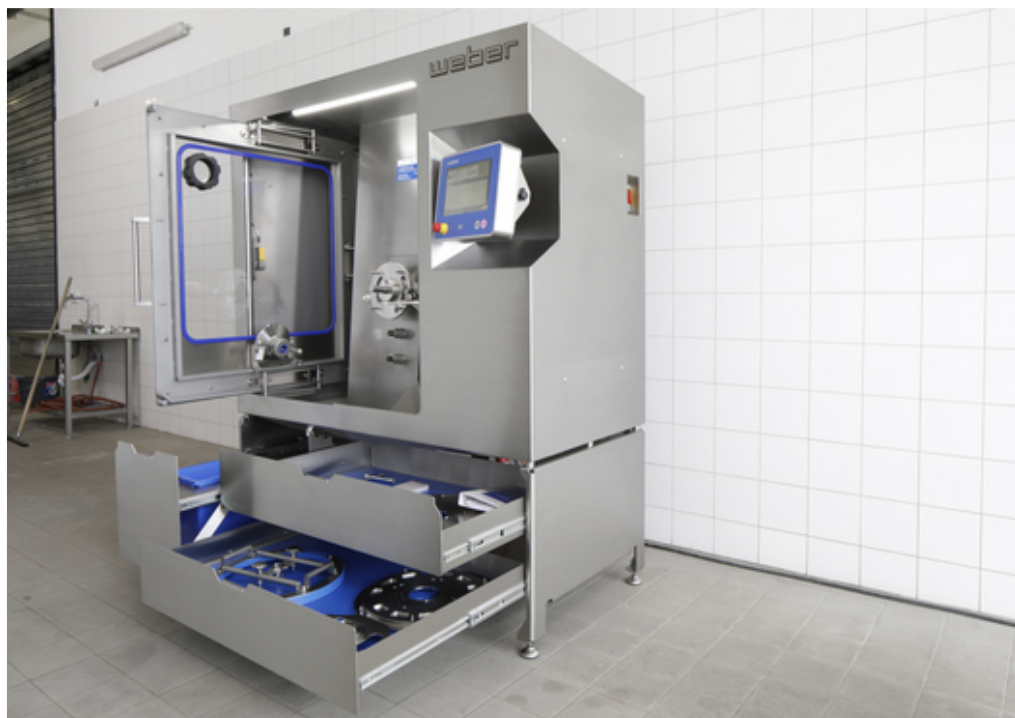
¡Obtenga el máximo rendimiento de sus cuchillas loncheadoras! La unidad de afilado weSHARP 7000 le devuelve las características originales de corte ideal y el máximo rendimiento de sus cuchillas, de forma rápida y cómoda, incluso después de un uso intensivo en la loncheadora. weSHARP 7000 permite mecanizar todo tipo de cuchillas de rendimiento, falciformes y circulares Durablade de Weber y garantiza un resultado de afilado preciso y reproducible, con un desprendimiento mínimo de material en el filo de la cuchilla.

Gracias a la detección de programa y el almacenamiento de datos, el proceso de afilado se realiza en tiempo mínimo, mediante sistemas de cambio rápido sin herramienta se minimizan los tiempos de equipamiento. Por supuesto, weSHARP 7000 es un desarrollo y fabricación propios de la casa Weber y destaca por tanto por un acabado de alta calidad en acero inoxidable y el conocido Diseño Higiénico Weber.

Fácil de usar, ergonómica, eficiente y de alta calidad: ¡weSHARP 7000 confiere a sus cuchillas las propiedades de corte necesarias y le permite optimizar la eficiencia de toda su instalación!

Ventajas

- Seguridad operativa mediante tecnología RFID
- Afilado de todas las cuchillas circulares y falciformes Durablade
- Resultado de afilado preciso y reproducible



Datos técnicos

Ángulo de afilado	15°– 40° (ajuste sin escalonamiento)
Altura (mm)	2000
Longitud (mm)	1800
Conexión eléctrica (V/Hz/A)	400/50/16 (posibilidad de conexiones especiales)
Peso (kg)	750
Anchura (mm)	900

Weber significa: Servicio en toda la Línea.



Weber Academy.

Máximo rendimiento de línea mediante cursos de formación profesionales.

En la sede principal de la empresa Weber en Breidenbach disponemos de un centro de entrenamiento propio: la Weber Academy. Como proveedor de soluciones integrales de líneas de producción le ofrecemos cursos de formación para su línea Weber, especialmente adaptados a sus necesidades. La finalidad de los cursos es siempre aumentar la eficiencia y optimizar el beneficio de su empresa.



Weber Guardian.

Un plan seguro para su producción.

Solo quien escucha es capaz de comprender. Y quien comprende, puede actuar. Nuestro programa Weber Guardian combina persona, máquina y proceso, para optimizar la producción. Desde el mantenimiento e inspección preventivos o el desarrollo personal específico, hasta el acompañamiento y optimización de la producción.



Weber Portal.

Pensar interconectados, actuar juntos.

En su Weber Portal personal encontrará toda la información sobre su equipamiento Weber. De forma compacta, individual e interactiva. Desde su perfil de cliente y el de sus máquinas o cursos de formación online para sus configuraciones, hasta la solicitud de repuestos y ofertas de servicio. ¿Se ha registrado ya?

Le atenderemos con mucho gusto.



Weber Inc. U.S. Sales

Simon.Langhorn@weberweb.com

Weber Food Technology GmbH

Günther-Weber-Straße 3 | 35236 Breidenbach | Germany

Phone: +49 6465 918 - 0 | Fax: +49 6465 918 - 11 00

info@weberweb.com | www.weberweb.com

weber

Aviso Legal

Este documento se ha generado automáticamente el 28.04.2024. Toda la información es no vinculante. Nos reservamos el derecho a introducir modificaciones en interés del progreso técnico. Para obtener la información más reciente sobre este producto, visite: <https://www.weberweb.com/es/gama-de-productos/cuchillas/wesharp-7000/?ref=brochure-qr>