Loncheadora 305



Detalles del producto

- Cuchilla circular cortaproductos con carga manual
- Modelo básico para la producción industrial de productos loncheados
- Intercaladora (opcional)
- SprayTech (opcional)

Ver en línea

Ventajas

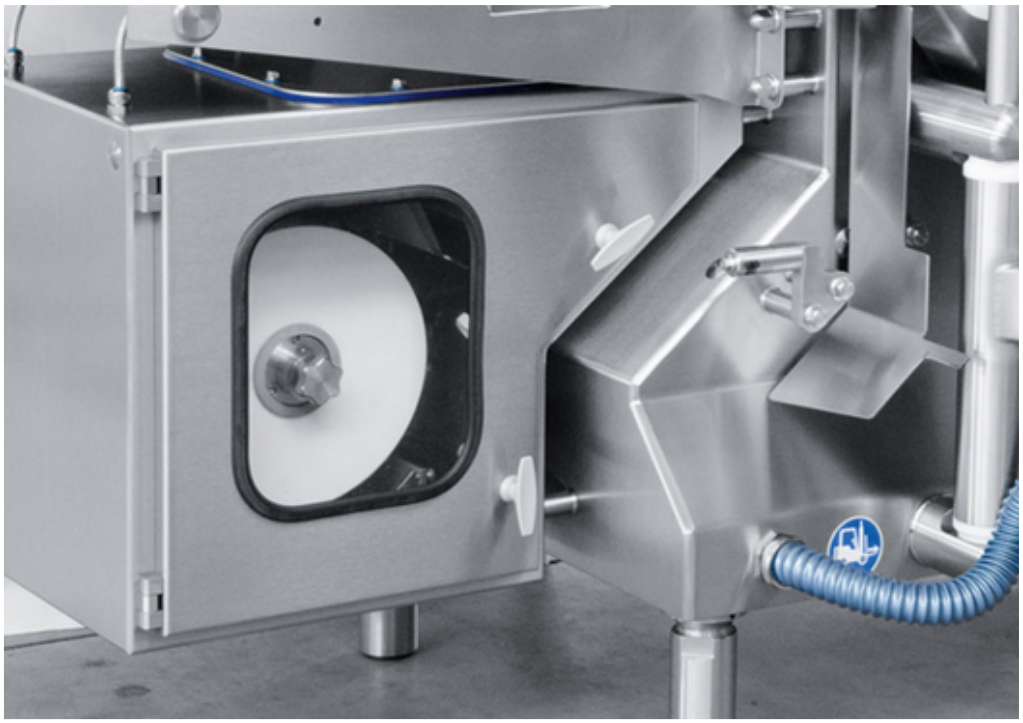
- Cuchilla circular
- Diseño higiénico Weber
- Equipamiento rápido
- SprayTech
- Intercaladora
- Carga manual

Loncheadora Weber 305: La loncheadora básica de alto rendimiento.

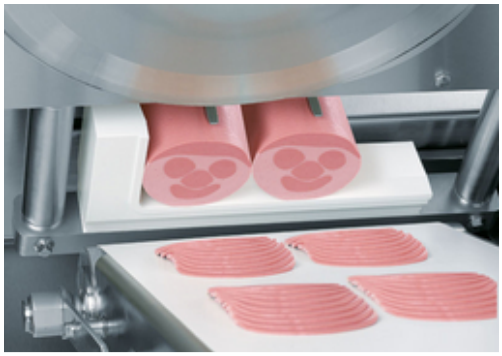
La loncheadora Weber 305 es uno de nuestros modelos básicos del corte de alta tecnología. La loncheadora 305 solo está disponible con carga manual. Su manejo es sencillo, los productos se cambian fácilmente y tanto el canto de corte como el tope lateral se ajustan a la anchura del producto. Además, de manera opcional, la loncheadora 305 se puede equipar con un descenso de pila para la producción de porciones apiladas, el cual garantiza la colocación suave de cada loncha y, de este modo, se garantiza un apilado de las porciones con precisión.

Presentación

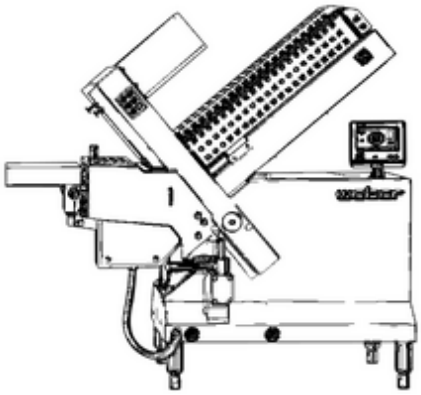
- Apilado
- Apilado desigual
- Apilado con Interleaver
- Apilado escalonado
- Escalonado
- Escalonado con Interleaver
- Escalonado sinfín
- Trozos
- Shaved carne
- Triple jamón plegado
- Solapado, de un tipo de producto/mezclado
- Solapado con varias capas, de un tipo de producto/mezclado







Datos técnicos Loncheadora 305



Altura (mm)	2065
Anchura (mm)	960
Longitud (mm)	2353
Peso (kg)	990
Velocidad de corte (rpm)	max. 400
Altura del cajetín de corte (mm)	125/135/150
Anchura del cajetín de corte (mm)	250
Longitud del producto (mm)	1000
Sistema de corte	cuchilla circular
Grosor de corte (mm)	0,5-50
Carga (automática/manual)	Manual

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

Aviso Legal

Este documento se ha generado automáticamente el 29.03.2024. 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/loncheadora/loncheadora-305/