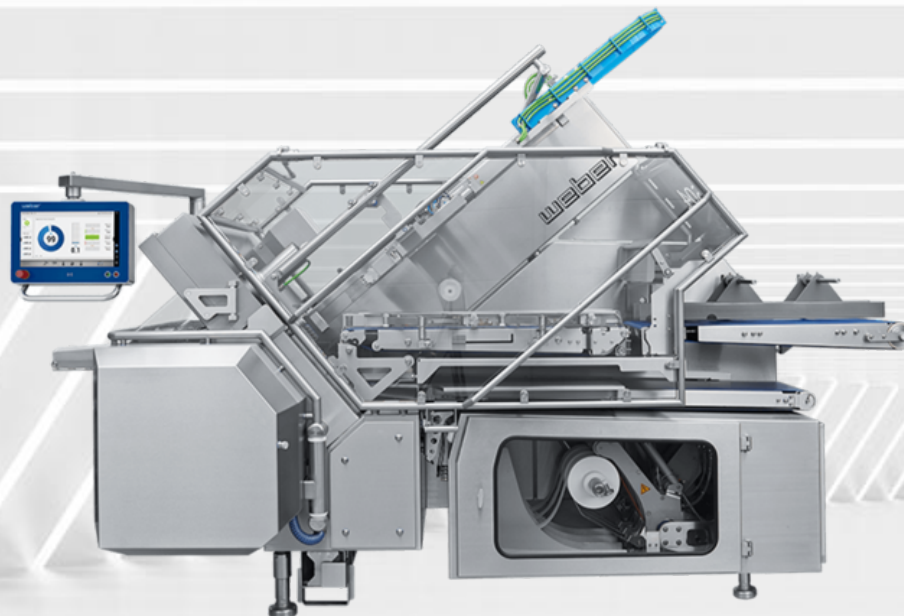


Loncheadora 604



Detalles del producto

- Cuchilla circular cortaproductos con hasta 600 cortes/minuto
- Cabezal de la cuchilla circular de corte en vacío (opcional)
- Hasta 3 pinzas independientes

Ver en línea



Ventajas

 Cuchilla circular

 Diseño higiénico Weber

 Pinzas Vario

 Equipamiento rápido

 SprayTech

 Intercaladora

 Carga automática

Loncheadora Weber 604: Alto rendimiento con una desviación mínima.

El ancho y la altura del cajetín de corte de la loncheadora 604 se ajustan automáticamente y la carga central totalmente automática garantiza los tiempos de cambio de producto breves. Se alimentan automáticamente productos de hasta 1700 mm de longitud y se procesan con la cuchilla circular con hasta 600 cortes por minuto. El canto de corte y el tope lateral se ajustan de forma motorizada y controlados por programa. De esta manera, la loncheadora Weber 604 garantiza un corte continuo y preciso de lonchas perfectas. En la loncheadora Weber 604, el cabezal de la cuchilla circular de corte en vacío con ajuste automático de la ranura de corte opcional garantiza el máximo aprovechamiento con una desviación mínima.

Presentación



Apilado



Apilado desigual



Apilado con Interleaver



Apilado escalonado



Escalonado



Escalonado con Interleaver



Escalonado con varias capas



Escalonado con desplazamiento



Escalonado sinfín



Trozos



Shaved carne



Triple jamón plegado



Colocado en círculo



Colocado en óvalo



Diseñador de porciones



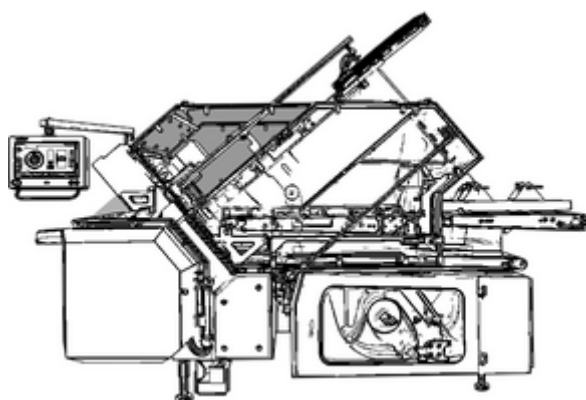
Solapado, de un tipo de producto/mezclado



Solapado con varias capas, de un tipo de producto/mezclado



Datos técnicos Loncheadora 604



Altura (mm)	2395 (con pinzas Vario: 3195)
Anchura (mm)	1460
Longitud (mm)	3965
Peso (kg)	2200
Velocidad de corte (rpm)	máx. 600
Altura del cajetín de corte (mm)	165
Anchura del cajetín de corte (mm)	380
Longitud del producto (mm)	1200/1700
Sistema de corte	cuchilla circular
Grosor de corte (mm)	0,5-50
Carga (automática/manual)	Automático

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 27.04.2024. 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/loncheadora/loncheadora-604/>