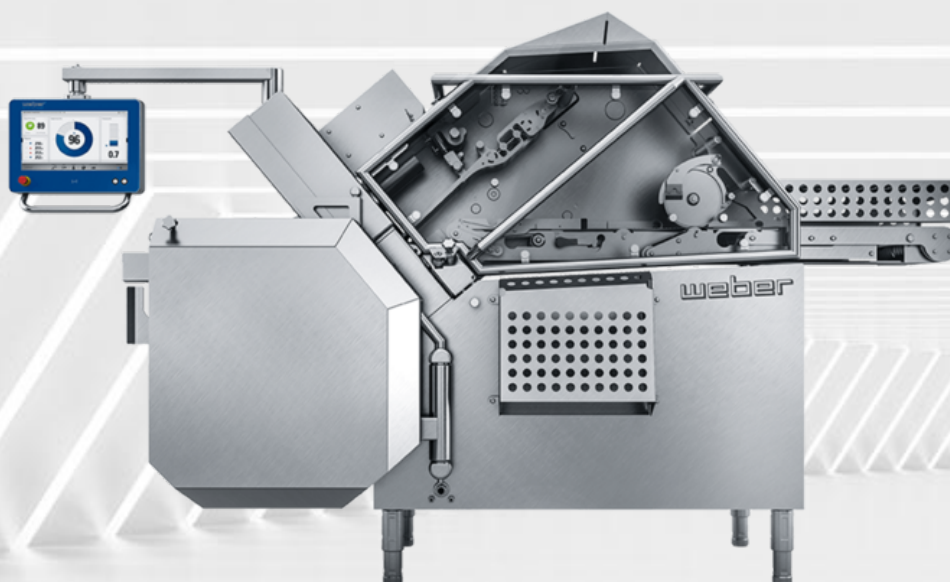


Loncheadora 702



Detalles del producto

- Cuchilla evolutiva cortaproductos
- Alimentación continua del producto
- Cortadora lateral (opcional)
- Gestión de piezas finales (opcional)

Ver en línea



Ventajas



Cuchilla falciforme



Diseño higiénico Weber



Equipamiento rápido



SprayTech



Carga automática

Loncheadora Weber 702: Perfeccionada para productos cortos, como el bacon.

La Loncheadora Weber 702 se caracteriza por los tiempos de carga breves. Satisface los requisitos especiales del corte de productos cortos con tiempos de proceso breves y flujo de productos sin fin. El sistema de cuchilla involuta alcanza rendimientos de hasta 2000 cortes por minuto en el modo de corte en vacío. El sistema vigila la distancia entre la cuchilla y el canto de corte permanentemente y los regula de forma automática siempre que hace falta. El resultado son porciones de máxima precisión con el mínimo giveaway.

Presentación



Apilado



Apilado desigual



Apilado escalonado



Escalonado



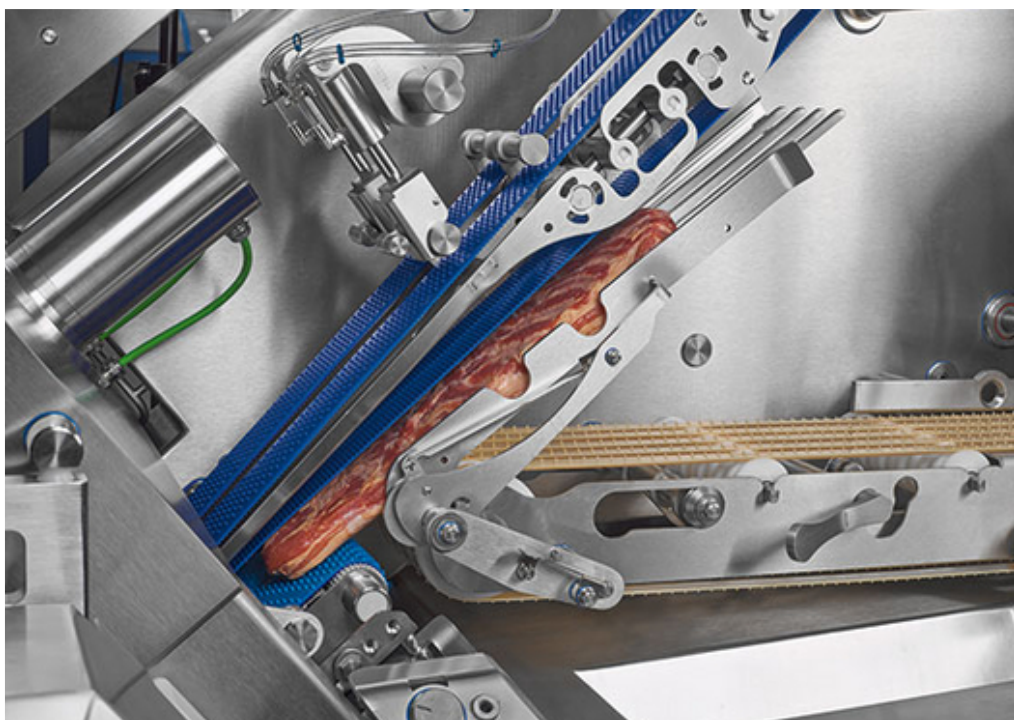
Escalonado con desplazamiento



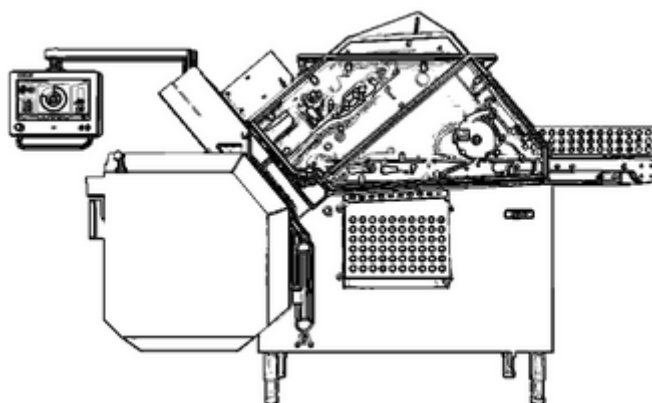
Escalonado sin fin



Trozos



Datos técnicos Loncheadora 702



Altura (mm)	2060
Anchura (mm)	1700
Longitud (mm)	2485
Peso (kg)	1800
Velocidad de corte (rpm)	máx. 2000
Altura del cajetín de corte (mm)	80
Anchura del cajetín de corte (mm)	300
Longitud del producto (mm)	200, sin fin
Sistema de corte	Cuchilla evolutiva
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 19.04.2024. 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-702/>