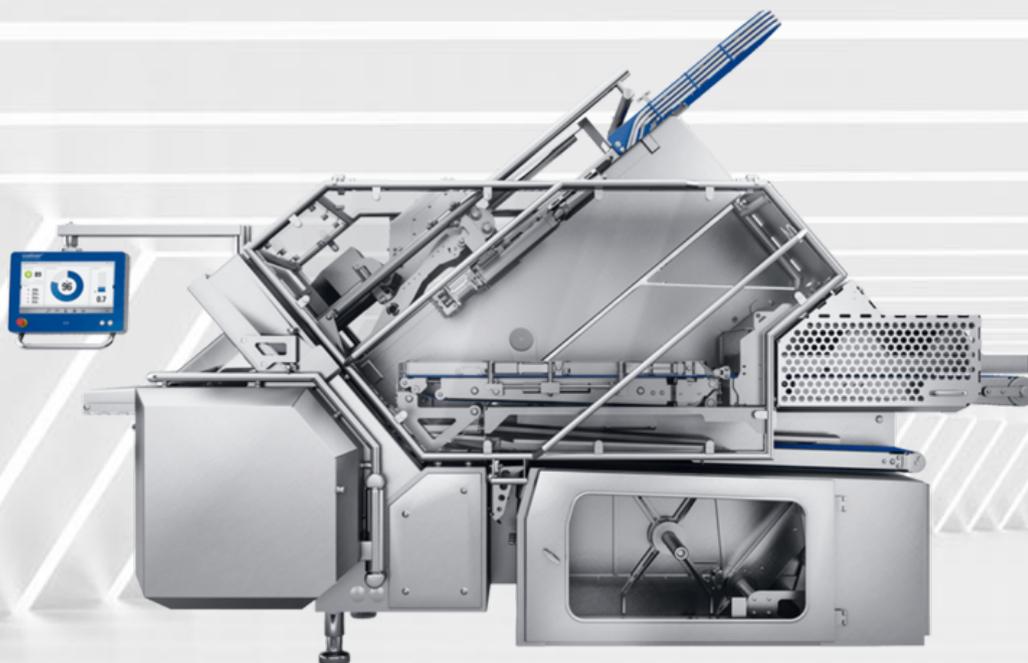


Loncheadora 804



Detalles del producto

- Solución integral para un gran número de aplicaciones
- Cuchilla evolutiva cortaproductos con hasta 2000 cortes/minuto
- Hasta 3 pinzas dinámicas diferentes

Ver en línea



Ventajas



Cuchilla falciforme



Diseño higiénico Weber



Vacuum gripper



Pinzas Vario



Equipamiento rápido



SprayTech



Intercaladora



Carga automática

Loncheadora Weber 804: La loncheadora de alto rendimiento para todos los casos.

La Loncheadora Weber 804 es uno de los sistemas más eficientes de su gama. El sistema de cuchilla evolutiva corta productos de hasta 1700 mm de longitud a una velocidad máxima de hasta 2000 cortes por minuto. La carga central automática garantiza los tiempos de cambio de producto reducidos. En la Loncheadora 804 se emplea un cabezal de la cuchilla con corte en vacío que porciona grosores de loncha de entre 0,1 y 50 milímetros con precisión en todas las formas de presentación conocidas. El cajetín de corte de 400 mm de ancho y 180 mm de alto permite, por ejemplo, procesar simultáneamente cuatro productos del calibre 95 o tres productos 120 x 120. El sistema posee ancho y altura de paso del producto ajustables automáticamente controlada por programa. El diseño higiénico Weber garantiza la fácil limpieza de la instalación.

Presentación



Apilado



Apilado desigual



Apilado con Interleaver



Apilado escalonado



Escalonado



Escalonado con Interleaver



Escalonado con varias capas



Escalonado con desplazamiento



Escalonado sin fin



Trozos



Shaved carne



Triple jamón plegado



Colocado en círculo



Colocado en óvalo



Diseñador de porciones



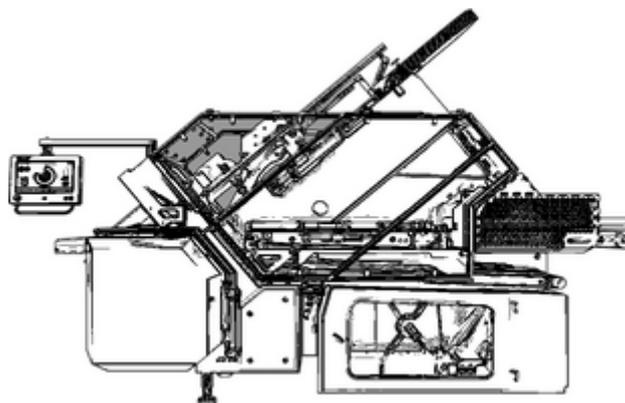
Solapado, de un tipo de producto/mezclado



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



Datos técnicos Loncheadora 804



Altura (mm)	2406 (con pinzas Vario: 3193)
Anchura (mm)	1505
Longitud (mm)	3965
Peso (kg)	2300
Velocidad de corte (rpm)	máx. 2000
Altura del cajetín de corte (mm)	180
Anchura del cajetín de corte (mm)	400
Longitud del producto (mm)	1200/1700
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 20.04.2024. 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-804/>