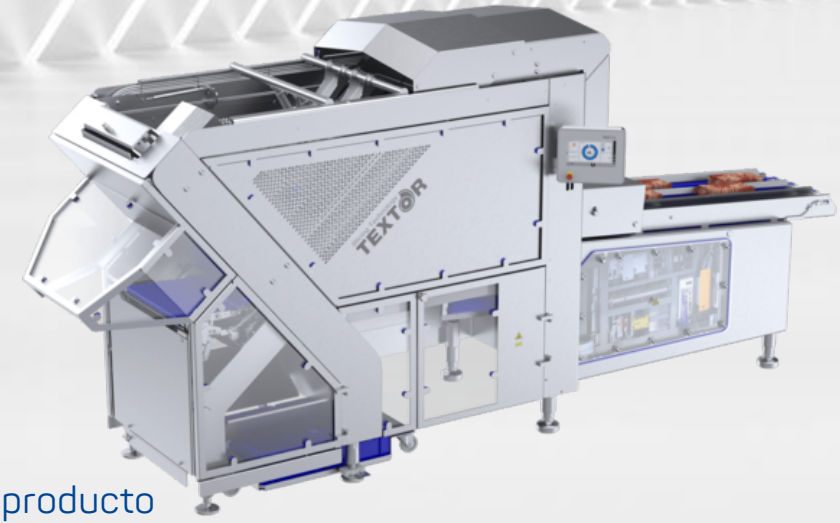
Loncheadora TS750



Detalles del producto

- Ideal para procesar bacon y jamón
- Dos alimentaciones de productos completamente independientes entre sí
- Tiempos de cambio de producto mínimos
- Escáner y báscula de producto integrados

Ver en línea

Ventajas

- Cuchilla falciforme
- Diseño higiénico Weber
- Pinzas Vario
- Equipamiento rápido
- SprayTech
- Carga automática

Loncheadora Weber TS750: La especialista en procesar bacon y jamón.

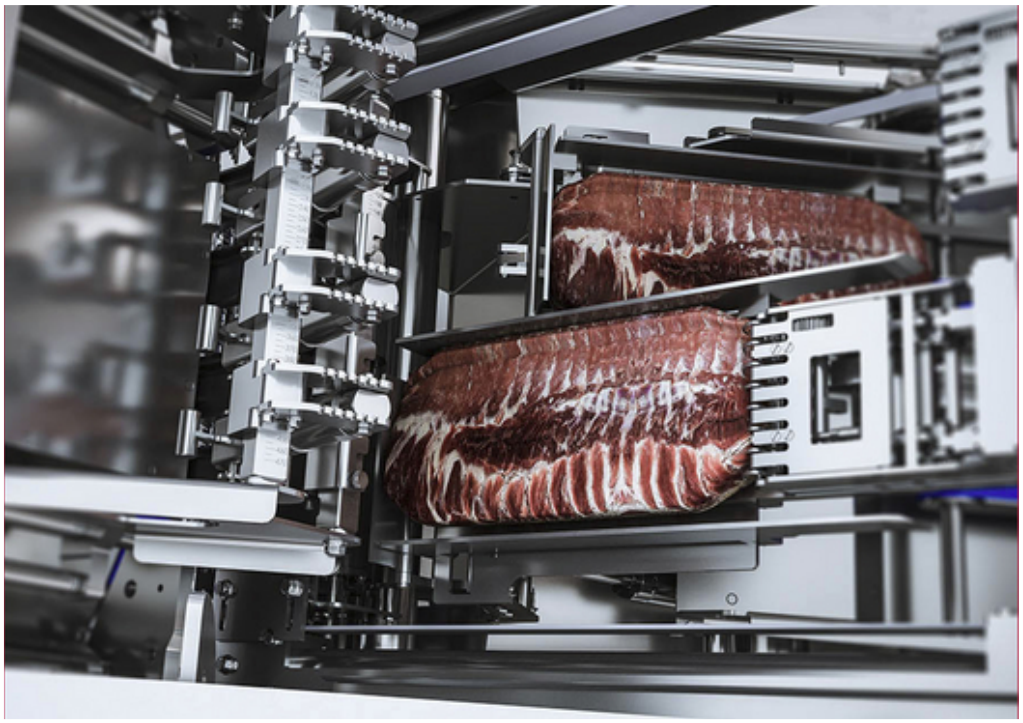
Optimizada para estas aplicaciones, compacta y con un gran rendimiento. La loncheadora TS750 de Weber es especialista en procesar productos cortos, como bacon o jamón. A diferencia de loncheadoras convencionales, la TS750 no transporta los productos hasta el nivel de corte a través de múltiples cintas conectada sucesivamente. En su lugar, lo hace a través de un nuevo desarrollo en la alimentación del producto que llama la atención por su simplicidad: dos accionamientos por correa dentada separados con conductores. Esto significa que los productos se introducen de forma totalmente independiente unos de otros, lo que crea una auténtica doble vía. Y como siempre, con un diseño sencillo e increíblemente compacto.

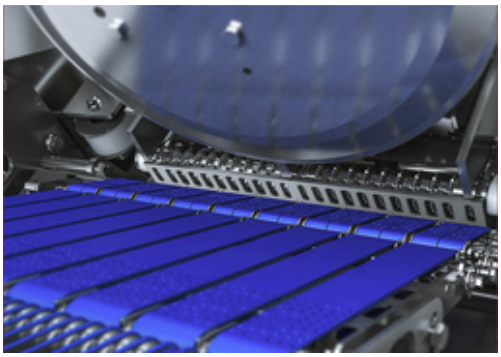
- Función de recarga GripnGo
- Alimentación de producto VarioFeed
- ContiFlow - Corte sin tiempo muerto de recarga

Existen diferentes configuraciones de la TS750: desde un modelo muy sencillo para un corte sin fin, hasta aplicaciones de alto rendimiento con escáner de producto y doble pista auténtica integradas en la alimentación.

Presentación

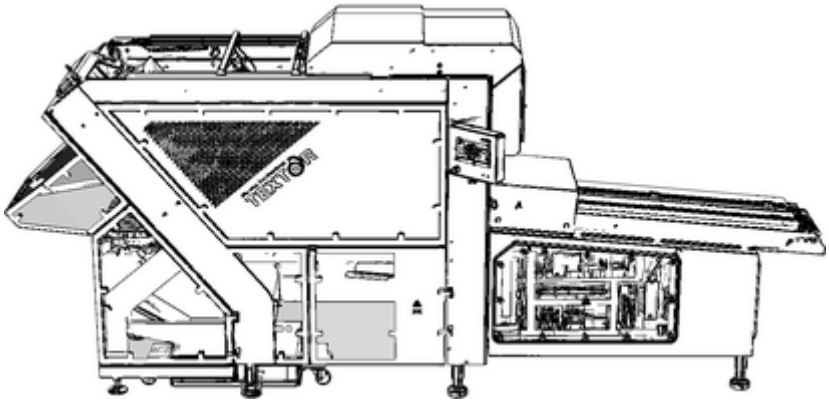
- Apilado
- Apilado desigual
- Escalonado
- Escalonado con varias capas
- Escalonado con desplazamiento
- Escalonado sinfín
- Trozos
- Shaved carne
- Triple jamón plegado
- Solapado, de un tipo de producto/mezclado







Datos técnicos Loncheadora TS750



Anchura del cajetín de corte (mm)	450 - 500
Sistema de corte	Sistema de cuchillas falciformes
Potencia de corte de la cuchilla falciforme (r.p.m.)	máx. 1850

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 producto no está disponible en los siguientes países: Bermudas, Canadá, Estados Unidos, San Pedro y Miquelón.

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-ts750/