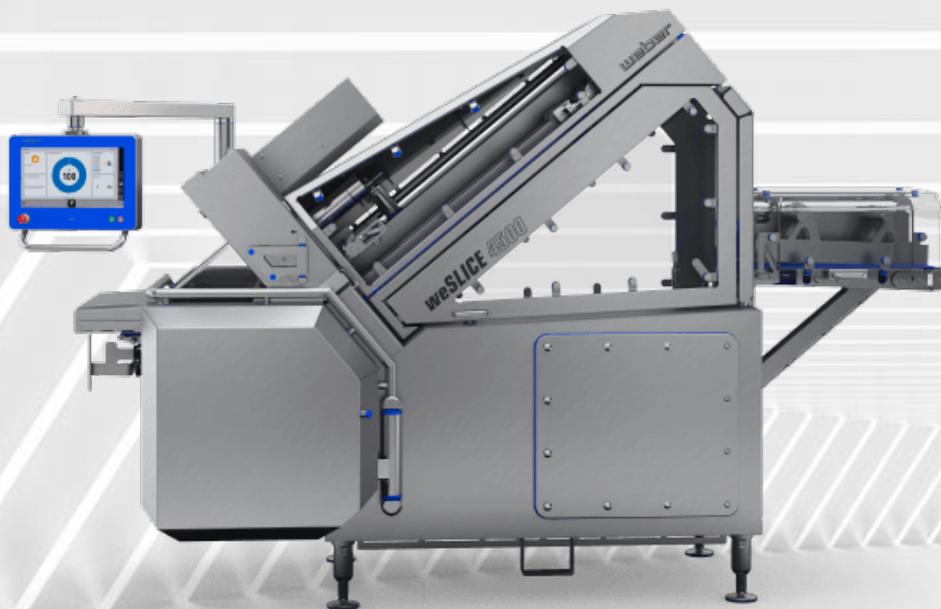


weSLICE 4500



Detalles del producto

- Cuchilla evolutiva cortaproductos
- La solución ideal para pequeños y medianos fabricantes.
- Permite realizar una carga manual o una carga central automática
- Diseñador de porciones
- Con cabezal de cuchilla circular de corte en vacío y ajuste automático de la ranura de corte opcional

Ver en línea



Ventajas



Cuchilla falciforme



Diseño higiénico Weber



Equipamiento rápido



SprayTech



Intercaladora



Carga automática



Carga manual

Loncheadora Weber weSLICE 4000/4500: Máxima flexibilidad en un espacio muy reducido.

Los modelos weSLICE de la serie 4000 son la solución ideal para fabricantes pequeños y medianos que desean beneficiarse de las ventajas de las loncheadoras Weber. Con una capacidad media, ofrecen la máxima flexibilidad para realizar numerosas aplicaciones con pequeños lotes y un espacio mínimo. En función de los requisitos de potencia individuales, puede elegir entre la loncheadora weSLICE 4000 con sistema de corte con cuchilla circular o loncheadora weSLICE 4500 con sistema de corte con cuchilla evolutiva.

Las loncheadoras compactas permiten realizar una carga central manual o completamente automática, en función de las necesidades. Esto garantiza una óptima carga y alimentación del producto – incluso con productos irregulares – así como una mejor integración en procesos automatizados. La drástica reducción de los tiempos de equipamiento y un menor número de operarios permiten reducir los costes de forma duradera.

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



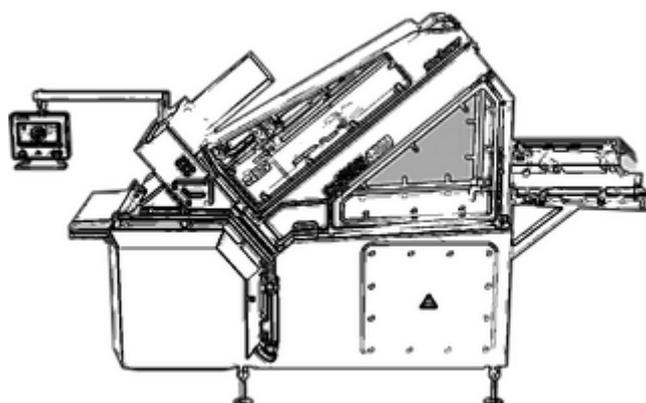
Solapado, de un tipo de producto/mezclado



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



Datos técnicos weSLICE 4500



Velocidad de corte (rpm)	máx. 1500
Altura del cajetín de corte (mm)	120/135/150
Anchura del cajetín de corte (mm)	330
Longitud del producto (mm)	máx. 1200
Sistema de corte	Cuchilla de media luna
Grosor de corte (mm)	0,5-50
Carga (automática/manual)	automática/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

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/lonheadora/weslice-4000-4500/>