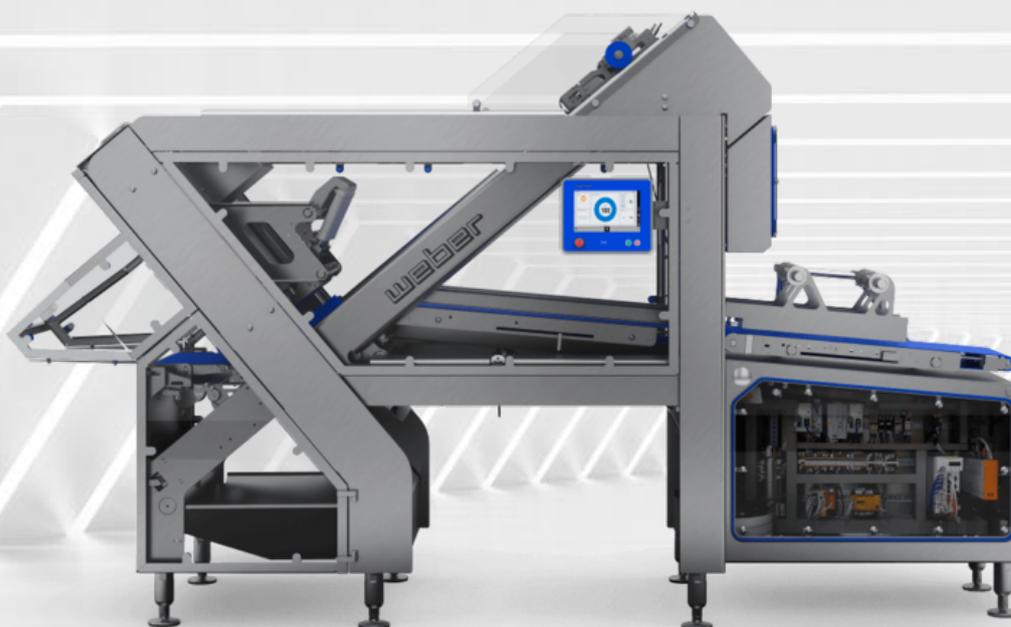


# weSLICE 7500



## Detalles del producto

- Loncheadora para un gran número de productos y aplicaciones
- Relación rendimiento-huella inigualable
- Gran variedad de sistemas de corte, alimentación y porcionadora
- Concepto de construcción abierta completa
- Hasta 2 pinzas Vario y tecnología de pinzas del producto por vacío

Ver en línea



## Ventajas

 Cuchilla falciforme

 Cuchilla involutiva Performance

 Diseño higiénico Weber

 Vacuum gripper

 Pinzas Vario

 Equipamiento rápido

 SprayTech

 Intercaladora

 Carga automática

## weSLICE 7500: Loncheadora de rendimiento y máxima versatilidad.

La loncheadora de rendimiento Weber weSLICE 7500 destaca por su alto rendimiento de hasta 1850 lonchas por minuto y sirve perfectamente para una gran variedad de aplicaciones con productos calibrados, entre otras características gracias a su canal de corte de 500 mm de ancho y 220 mm de alto. weSLICE 7500 también puede cortar eficazmente y con precisión el jamón cocido y el bacon u ocuparse de cortes especiales como el músculo entero y el despiece. Gracias a un nuevo sistema de guía en el ámbito de la sincronización y la alimentación de productos, los cambios de producto son especialmente sencillos, seguros y rápidos. La gran variedad de sistemas de alimentación de productos es única en el mercado: los clientes pueden elegir entre GripnGo, alimentación Vario con independencia de la pista, o la alimentación de producto ContiFlow sin pausa de recarga, desarrollada especialmente para su uso con envasadoras flowpack. Todos los sistemas garantizan una carga del producto extremadamente cuidadosa durante el proceso de alimentación y, a su vez, con tiempos de recarga rápidos. En combinación con los sistemas de corte de rendimiento disponibles, garantiza el máximo rendimiento y permite configurar la loncheadora de forma óptima para una gran variedad de aplicaciones. Además, la técnica Vario de la loncheadora weSLICE 7500, que permite una alimentación de producto con independencia de la pista, contribuye a un aprovechamiento excelente de los productos naturales como el bacon.

Opcionalmente, el módulo de sincronización de la loncheadora puede equiparse con una función de pesaje. Por un lado, esto permite registrar el peso exacto de todos los productos introducidos en la línea y, por otro, esta función permite determinar el rendimiento de la línea en cuanto a aprovechamiento. Además, en esta configuración de la loncheadora puede utilizarse un escáner Weber integrado, que reduce al mínimo la longitud de la línea. Por supuesto, weSLICE 7500 también destaca por su diseño higiénico innovador, que cumple los requisitos de higiene más exigentes y permite una accesibilidad óptima a todas las áreas para facilitar la modificación y la limpieza. Esto se consigue, por ejemplo, gracias a un diseño completamente abierto y la inexistencia de huecos.

## Presentación



Apilado



Apilado desigual



Apilado con Interleaver



Apilado escalonado



Escalonado



Escalonado con Interleaver



Escalonado sin fin



Trozos



Shaved carne



Triple jamón plegado



Diseñador de porciones



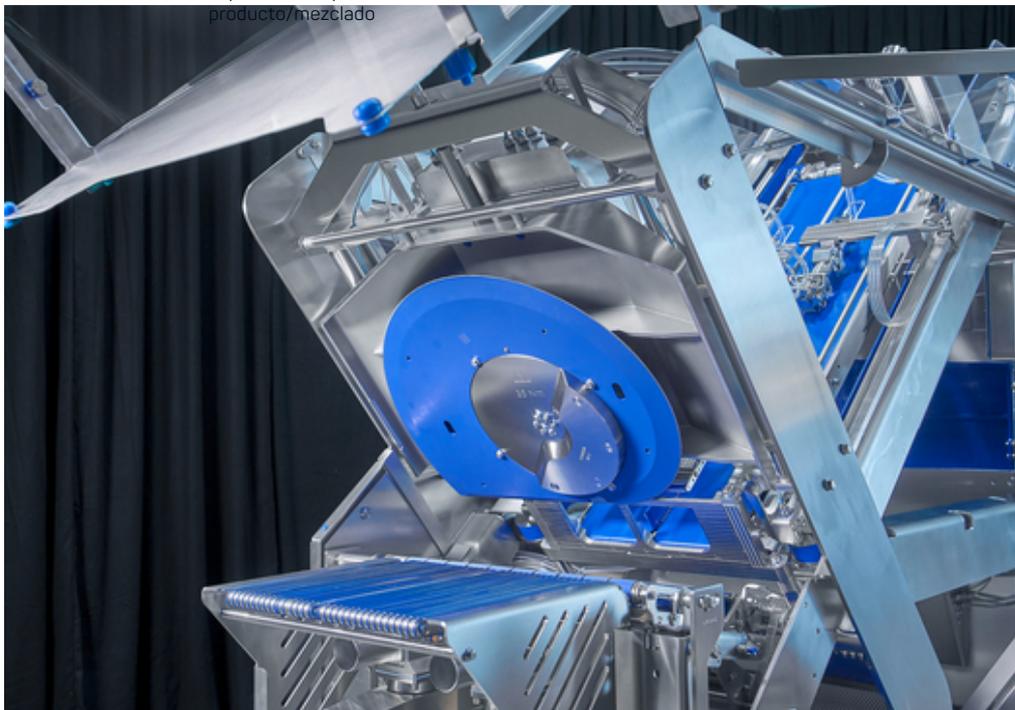
Solapado, de un tipo de producto/mezclado



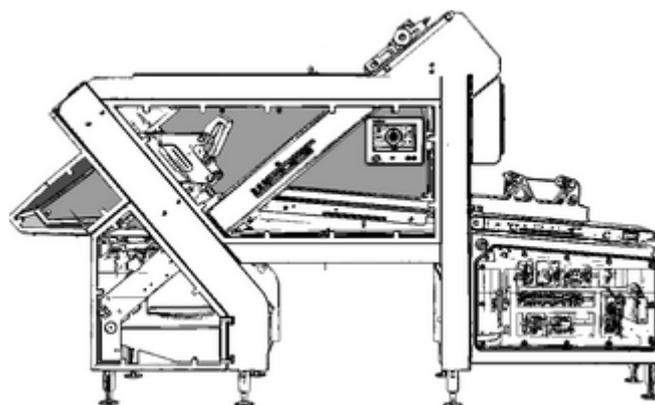
Solapado con varias capas, de un tipo de producto/mezclado



Quartering



## Datos técnicos weSLICE 7500



Altura del cajetín de corte (mm)	200 - 220
Anchura del cajetín de corte (mm)	450 - 500
Longitud del producto (mm)	1200, 1600, 1850
Sistema de corte	Sistema de cuchillas falciformes
Carga (automática/manual)	automática
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](mailto: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](mailto:info@weberweb.com) | [www.weberweb.com](http://www.weberweb.com)

**weber**

## Aviso Legal

Este documento se ha generado automáticamente el 29.04.2024. 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-7500/>