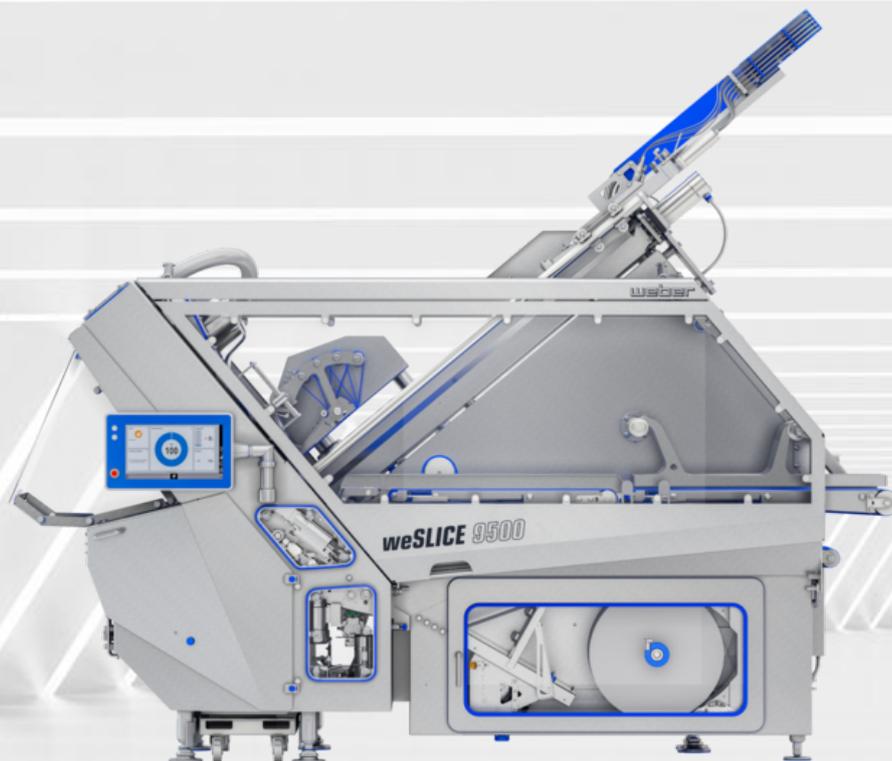


weSLICE 9500



Detalles del producto

- Amplio ancho de corte
- Calidad de loncha insuperable: cortes y aleaciones perfectos
- Hasta 4 pinzas independientes
- Tecnología de pinzas de vacío
- Hasta 4 pistas de intercalador de papel independientes

Ver en línea



Ventajas



Cuchilla involutiva
Performance



Diseño higiénico Weber



Vacuum gripper



Pinzas Vario



Equipamiento rápido



SprayTech



Intercaladora



Carga automática

Potencia y rendimiento de corte inigualables: esto es lo que ofrece la loncheadora weSLICE 9500 de Weber.

La loncheadora weSLICE 9500 de Weber es la máquina de alto rendimiento de nuestro catálogo que establece los más altos estándares en términos de calidad y rendimiento. Por un lado, la tecnología Weber DirectDrive consigue alcanzar esta calidad y rendimiento de corte incondicionales. Gracias al accionamiento directo de todos los componentes de la alimentación, el producto es guiado con precisión, de modo que, además de unas lonchas perfectamente cortadas y visualmente atractivas, se consigue la máxima precisión en el peso de las porciones, al tiempo que se proporciona la máxima protección al producto. Por otro lado, los aspectos más destacados del equipamiento, como la cuchilla evolutiva Weber Durablade, garantizan la mejor calidad de corte posible. Asimismo, la tecnología Vario de la loncheadora insignia weSLICE 9500 de Weber contribuye a este rendimiento único. Si se utiliza la tecnología de pinzas de vacío Weber, el rendimiento del producto aumenta aún más, ya que las piezas finales restantes se reducen en más de la mitad. El resultado son porciones con una precisión de peso de casi el 100 % y una desviación extremadamente insignificante. Además, con respecto a la ergonomía, la facilidad de uso y la seguridad, la nueva loncheadora weSLICE 9500 de Weber ofrece unas características únicas, como el nuevo sistema de cambio rápido sin herramientas para portaproductos.

Gracias a la completa integración en la línea, la loncheadora permite optimizar la velocidad de la línea para un transporte delicado de las porciones o adaptar automáticamente la velocidad de los componentes posteriores. Esto permite que la línea se optimice de forma autónoma, lo que se traduce en un aumento general del rendimiento y de la calidad.

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 weSLICE 9500



Anchura (mm)	1500
Velocidad de corte (rpm)	max. 2000
Altura del cajetín de corte (mm)	220
Anchura del cajetín de corte (mm)	520
Longitud del producto (mm)	800/1200/1600/1850
Sistema de corte	Performance Durablade
Grosor de corte (mm)	0,5 - 50
Carga (automática/manual)	Automática Carga Central

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 26.04.2024. 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-9500/>