

# SprayTech



## Detalles del producto

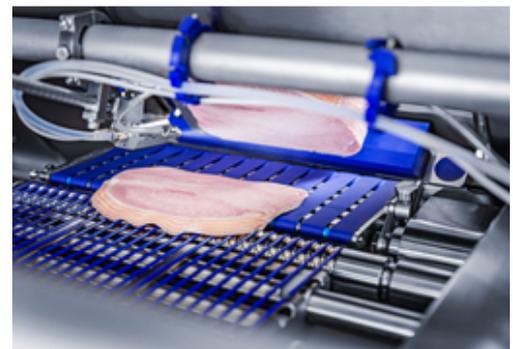
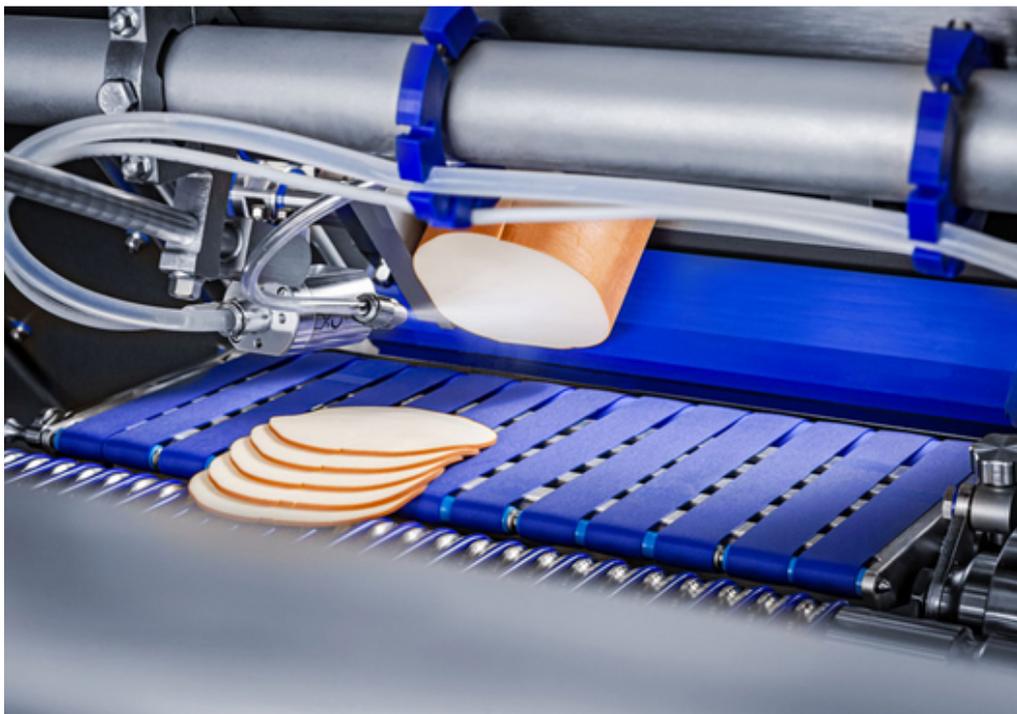
- Pulverización de agentes separadores y potenciadores del sabor
- Protección biológica para alargar la fecha de caducidad
- Control de rociado inteligente que pulveriza solo cuando el producto está colocado y se puede hacer libremente
- Disponible con hasta 4 boquillas de pulverización

Ver en línea



## Weber SprayTech: Tecnología de rociado sostenible e innovadora.

Con la ayuda de la tecnología inteligente SprayTech de Weber, sobre el producto se aplica un agente separador imperceptible para el consumidor, de manera que las rodajas de una porción se pueden retirar con mayor facilidad, sin dañar el producto. La gama de aplicaciones es muy variada: desde productos muy adhesivos y pegajosos como el queso o los productos veganos, hasta porciones ultrafinas o jamón cocido. En muchos casos, la tecnología SprayTech de Weber puede sustituir la función de una lámina intermedia de papel o de plástico y, por lo tanto, es una alternativa ecológica y sostenible a un intercalador. La tecnología SprayTech de Weber puede integrarse en prácticamente todos los modelos de loncheadora actuales de Weber y, por lo tanto, también es adecuada para reequipar máquinas ya existentes. A través de la integración completa de software, el manejo y el ajuste del sistema son sumamente sencillos. Además, la seguridad de servicio y la eficiencia del sistema alcanzan su máximo nivel gracias a las diferentes funciones con las que cuenta, como el control de rociado y la pulverización solo cuando la porción está colocada. Especialmente interesante es el uso de la tecnología SprayTech en productos que simplemente no permiten el uso de papel o láminas de plástico para separar rodajas individuales. La tecnología SprayTech de Weber ofrece así unos campos de aplicación completamente nuevos. Un ejemplo: el empleo para porciones ultrafinas. Estas rodajas cortadas muy finas se adhieren fuertemente unas a otras después de poco tiempo y el consumidor solo puede separarlas con dificultad, rompiéndolas la mayoría de las veces. Aquí es donde se constatan las limitaciones de los intercaladores clásicos. La tecnología SprayTech de Weber ofrece soluciones e incluso permite que las rodajas de carne cortadas muy finas se puedan separar fácilmente. Además, la aplicación de aditivos o de agentes que prolongan la fecha de caducidad es concebible y realizable con la tecnología SprayTech. En el caso de este último aspecto, la así llamada protección biológica es una tecnología muy prometedora para el futuro e interesante tanto para empresas de procesamiento de alimentos como también para el comercio. Ya que además de la prolongación de la fecha de caducidad de los alimentos, ciertos agentes ofrecen adicionalmente la capacidad de retrasar o incluso anular el crecimiento de gérmenes patógenos. La consecuencia inmediata de esto son varios efectos positivos: mayor sostenibilidad gracias a una menor eliminación de alimentos y una mayor seguridad de los mismos.



## 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/tecnologia/spraytech/>