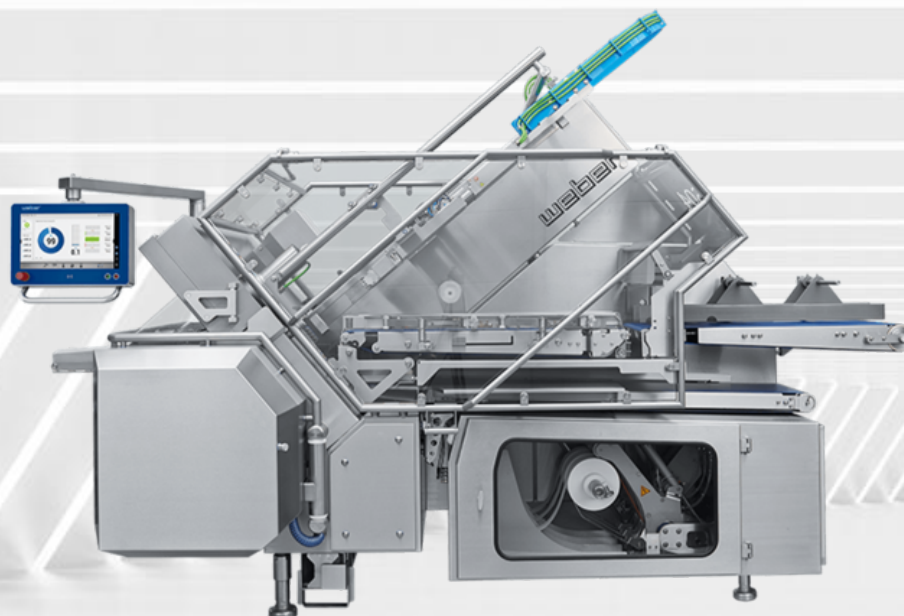


# Trancheur 604



## Détails du produit

- Trancheur à lames circulaires pour 600 tranches/minute max.
- Tête de lames circulaires à vide (en option)
- Jusqu'à 3 préhenseurs Vario

Voir en ligne



## Avantages



Lame circulaire



Design hygiénique Weber



Vario-griffes



Changement rapide



SprayTech



Intercalaires



Chargement automatique

## Trancheur Weber 604: un rendement élevé pour un give-away minimal.

La largeur de coupe du trancheur 604 de Weber est réglable automatiquement en hauteur et en largeur et le chargement central automatique garantit des temps de changement de produit courts. Les produits d'une longueur maximale de 1 700 mm sont alimentés automatiquement et transformés jusqu'à 600 tranches par minute grâce aux lames circulaires. Le bord de coupe et l'encombrement latéral peuvent être réglés par commande de programme et moteur. Le trancheur Weber 604 garantit ainsi une coupe précise et la dépose de tranches parfaites. Sur le trancheur 604 de Weber, une tête de lames circulaires avec mode de coupe à vide et réglage automatique de la chambre de coupe garantit un maximum de rendement avec give-away minimal

### Présentation



empilée



empilée zigzag



empilée avec intercalaire



empilée décalée



décalée



empilée avec intercalaire



decalée superposée



décalée en quinconce



décalée infinie



en morceaux



chiffonnade



pliée



Disposition en rosace



en ovale



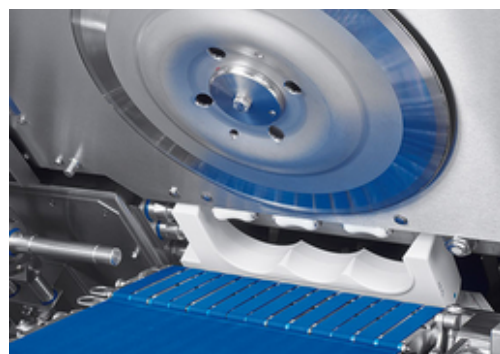
table XY



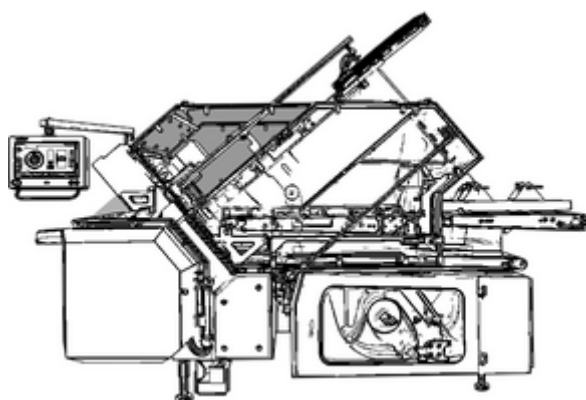
Superposition - produits identiques/assortiment de produits



Superposition multiple - produits identiques/assortiment de produits



## Caractéristiques techniques Trancheur 604



|                                     |                                 |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| Hauteur (mm)                        | 2393 (avec Vario griffes: 3194) |
| Largeur (mm)                        | 1458                            |
| Longueur (mm)                       | 3963                            |
| Poids (kg)                          | 2200                            |
| Vitesse de coupe (tr/min)           | max. 600                        |
| Hauteur de la chambre de coupe (mm) | 165                             |
| Largeur de la chambre de coupe (mm) | 380                             |
| Longueur de produit (mm)            | 1200/1700                       |
| Système de coupe                    | lame circulaire                 |
| Épaisseur de coupe (mm)             | 0,5-50                          |
| Chargement<br>(automatique/manuel)  | automatiquement                 |

Weber est synonyme d'une assistance sur toute la ligne.



#### Weber Academy.

##### Performance maximale des lignes grâce à des formations professionnelles.

Au siège de Weber à Breidenbach, nous disposons de notre propre centre de formation, la Weber Academy. En tant que fournisseur de solutions complètes pour les lignes, nous proposons des formations exactement adaptées à vos besoins pour votre ligne Weber. L'accent est toujours mis sur l'augmentation de l'efficacité et l'optimisation des bénéfices pour votre entreprise.



#### Weber Guardian.

##### Un plan sûr pour votre production.

Seul celui qui écoute peut comprendre. Et celui qui comprend peut agir. Avec notre programme Weber Guardian, nous mettons les gens, les machines et les processus au diapason, pour tirer le meilleur de la production. De la maintenance préventive et de l'inspection à l'accompagnement et à l'optimisation de la production, en passant par le développement du personnel au regard des objectifs.



#### Weber Portal.

##### Penser réseau, agir ensemble.

Vous trouverez toutes les informations sur votre équipement Weber réunies sur votre Weber Portal personnel et interactif, votre profil client et celui de votre machine ainsi que des offres d'assistance, en passant par des formations et la commande de pièces détachées. Pas encore inscrit ?

Nous avons hâte de recevoir votre message.



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**

## Mention légale

Ce document a été généré automatiquement le 28.04.2024. Toutes les informations sont sans engagement. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications dans l'intérêt du progrès technique. Pour les dernières informations sur ce produit, veuillez visiter : <https://www.weberweb.com/fr/gamme/trancheurs/slicer-604/?ref=brochure-qr>