

Trancheur 305



Détails du produit

- Trancheur à lames circulaires avec chargement manuel
- Modèle d'entrée de gamme pour la production industrielle de charcuterie
- Intercalaires (en option)
- SprayTech (en option)

Voir en ligne



Avantages



Lame circulaire



Design hygiénique Weber



Changement rapide



Intercalaires



Chargement manuel

Trancheur Weber 305: Le trancheur d'entrée de gamme le plus performant.

Le trancheur 305 de Weber est l'un de nos modèles d'entrée de gamme dans la technologie de coupe high-tech. Le trancheur 305 est disponible uniquement avec chargement manuel. Il est facile à utiliser, les produits peuvent être changés rapidement et le bord de coupe ainsi que l'encombrement latéral sont réglables selon la largeur du produit. Pour la production de portions empilées, le trancheur 305 peut être équipé en option d'un dispositif d'abaissement de la pile, qui garantit une dépose en douceur de chaque tranche et donc des piles exactement portionnées.

Présentation



empilée



empilée zigzag



empilée avec intercalaire



empilée décalée



décalée



empilée avec intercalaire



décalée infinie



en morceaux



chiffonnade



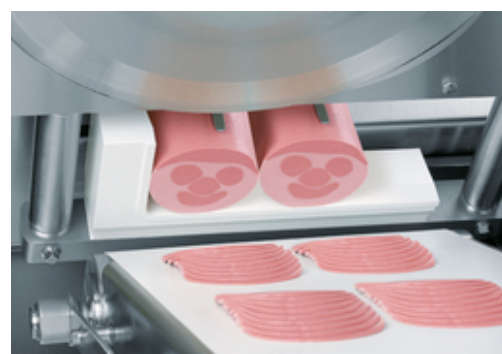
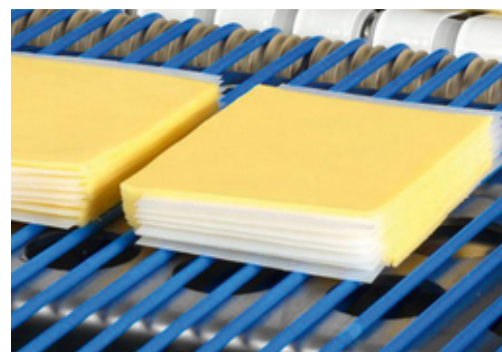
pliée



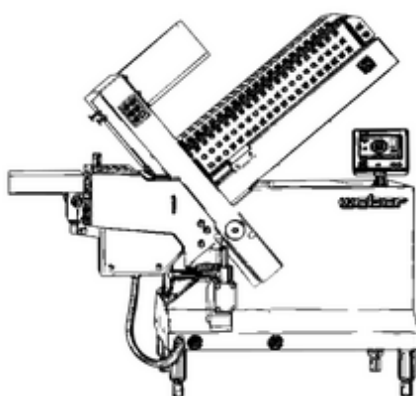
Superposition - produits identiques/assortiment de produits



Superposition multiple - produits identiques/assortiment de produits



Caractéristiques techniques Trancheur 305



Hauteur (mm)	2065
Largeur (mm)	960
Longueur (mm)	2353
Poids (kg)	990
Vitesse de coupe (tr/min)	max. 400
Hauteur de la chambre de coupe (mm)	125/135/150
Largeur de la chambre de coupe (mm)	250
Longueur de produit (mm)	1000
Système de coupe	lame circulaire
Épaisseur de coupe (mm)	0,5-50
Chargement (automatique/manuel)	manuellement

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

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

Mention légale

Ce document a été généré automatiquement le 27.04.2024. 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/trancheur-305/?ref=brochure-qr>