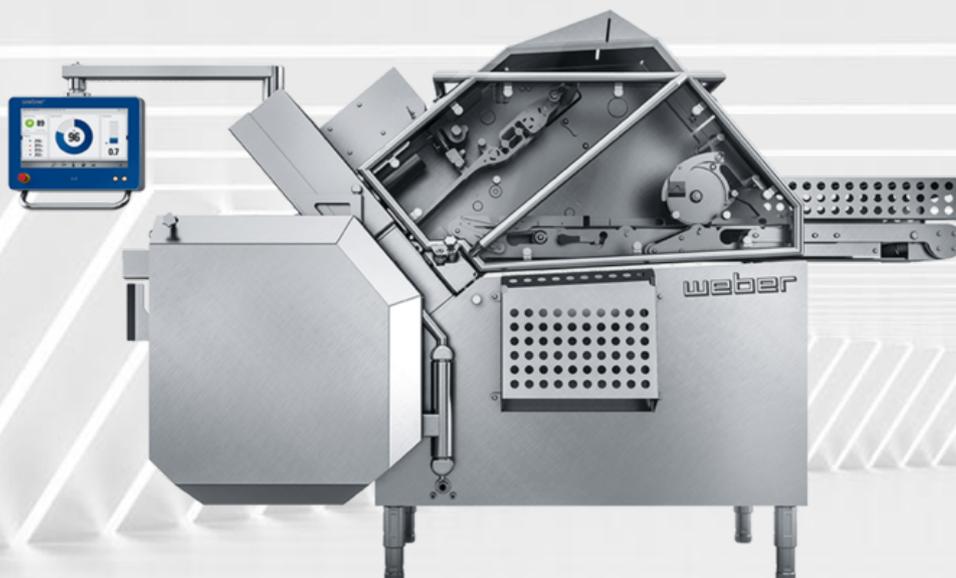


Trancheur 702



Détails du produit

- Trancheur à lame escargot
- Acheminement de produits en continu
- Dispositif de compensation (en option)
- Gestion des entames et des talons (en option)

Voir en ligne



Avantages

 lame escargot

 Design hygiénique Weber

 Changement rapide

 SprayTech

 Chargement automatique

Trancheur Weber 702: Parfait pour les produits courts comme le bacon.

Des temps de chargement courts caractérisent le Trancheur 702 Weber. Il relève les défis particuliers lors de la découpe de produits courts avec des temps d'exécution rapides et un flux de produit infini. Le système de coupe à lame escargot atteint, en mode de coupe à vide, des performances jusqu'à 2000 tranches par minute. Le système surveille l'écart entre la lame et le bord de coupe en permanence et le rectifie automatiquement, si nécessaire. Résultat : les portions sont découpées avec une précision parfaite et une production de chutes minimales.

Présentation



empilée



empilée zigzag



empilée décalée



décalée



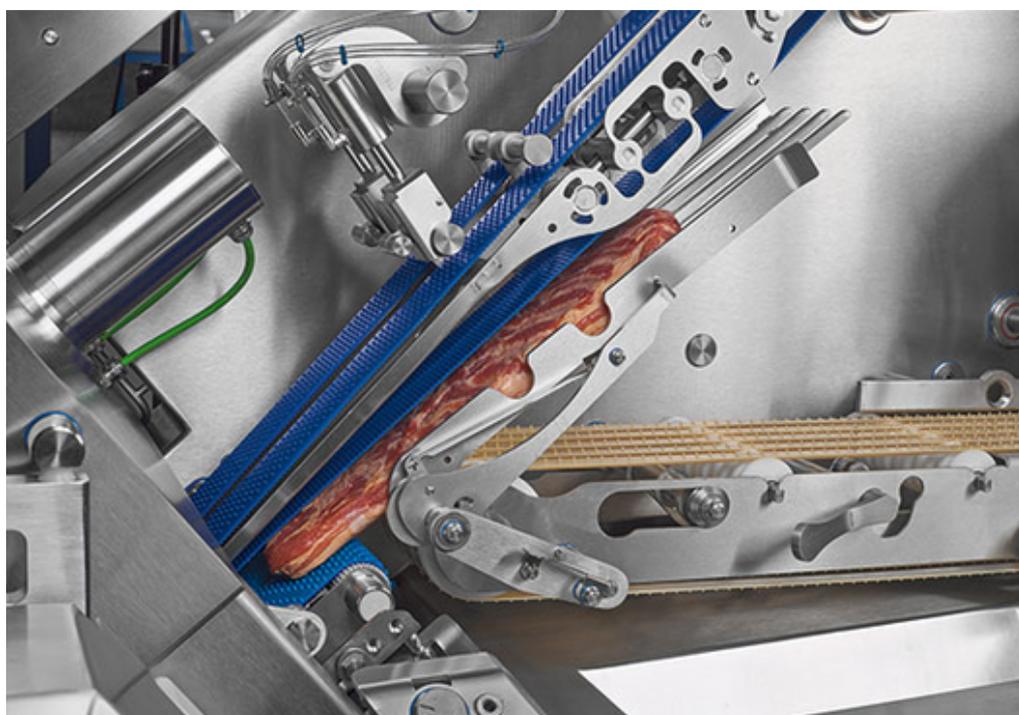
décalée en quinconce



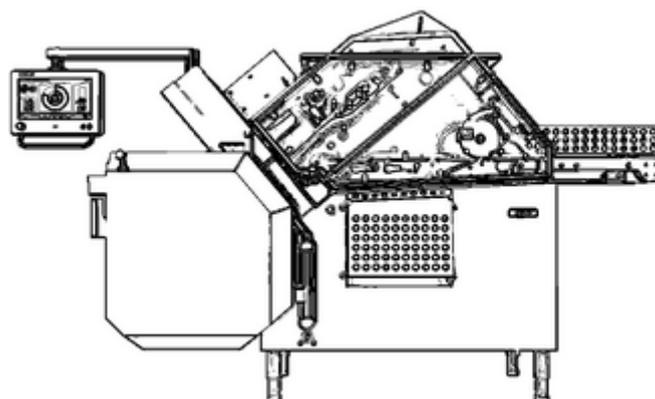
décalée infinie



en morceaux



Caractéristiques techniques Trancheur 702



Hauteur (mm)	2060
Largeur (mm)	1700
Longueur (mm)	2482
Poids (kg)	1800
Vitesse de coupe (tr/min)	max. 2000
Hauteur de la chambre de coupe (mm)	80
Largeur de la chambre de coupe (mm)	300
Longueur de produit (mm)	200, sans fin
Système de coupe	lame escargot
Épaisseur de coupe (mm)	0,5-50
Chargement (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

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-702/>