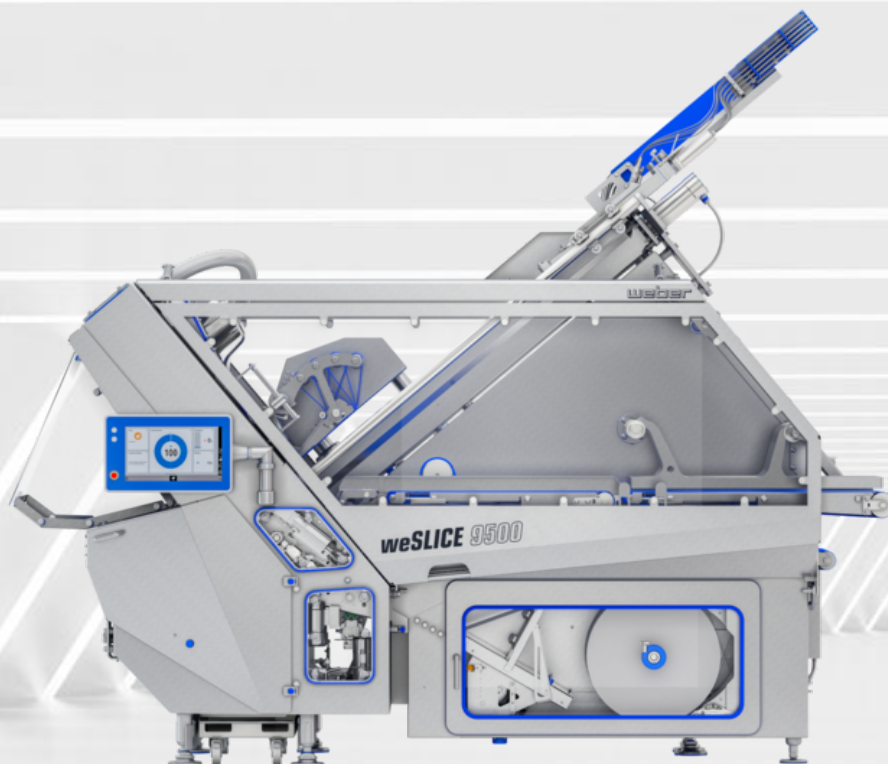


weSLICE 9500



Détails du produit

- Grande largeur de coupe
- Qualité de tranche inégalée : une découpe et un alignement parfaits
- Jusqu'à 4 préhenseurs Vario
- Technologie de préhenseur à vide
- Jusqu'à 4 intercalaires Vario

Voir en ligne



Avantages



Lame escargot
Performance



Design hygiénique Weber



Griffe sous vide



Vario-griffes



Changement rapide



SprayTech



Intercalaires



Chargement automatique

Des performances et une puissance de coupe inégalées : le trancheur Weber weSLICE 9500.

Le trancheur Weber weSLICE 9500 est la machine la plus performante de la gamme de trancheurs qui fixe les normes les plus élevées en matière de qualité et de performance. D'une part, cette qualité et cette performance de coupe sans compromis sont obtenues grâce à la nouvelle technologie DirectDrive de Weber. L'entraînement direct de tous les composants de l'alimentation guide le produit avec précision. Le résultat : de jolies tranches parfaitement coupées, et des portions d'un poids extrêmement précis, tout en préservant au maximum le produit. D'autre part, les équipements tels que les lames escargot Durablade Performance de Weber assurent une qualité de tranchage maximale. En outre, la technologie Vario du nouveau produit phare de la gamme de trancheurs weSLICE 9500 contribue à ses performances uniques. La technologie de préhension par le vide de Weber augmente encore le rendement du produit, car les entames et les talons restants sont réduits de plus de moitié. Le résultat : une production avec des portions d'un poids précis à près de 100 % et des give-away minimales. Le nouveau trancheur Weber weSLICE 9500 a également beaucoup à offrir en termes d'ergonomie, de facilité d'utilisation et de sécurité, comme le nouveau système de changement rapide sans outil pour les porte-produits. Grâce à l'intégration complète de la ligne, le trancheur peut optimiser la vitesse de la ligne pour un transport en douceur des portions ou adapter automatiquement la vitesse des composants suivants. La ligne peut ainsi s'optimiser elle-même, ce qui se traduit globalement par une amélioration de la qualité et des performances.

Présentation



empilée



empilée zigzag



empilée avec intercalaire



empilée décalée



décalée



empilée avec intercalaire



décalée 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 weSLICE 9500



Largeur (mm)	1500
Vitesse de coupe (tr/min)	max. 2000
Hauteur de la chambre de coupe (mm)	220
Largeur de la chambre de coupe (mm)	520
Longueur de produit (mm)	800/1200/1600/1850
Système de coupe	Performance Durablade
Épaisseur de coupe (mm)	0,5 - 50
Chargement (automatique/manuel)	Chargement central automatique

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 20.04.2024. 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/weslice-9500/>