Affettatrice 305

Dettaglio del prodotto

- Affettatrice con lama circolare e con caricamento manuale
- Modello base per la produzione industriale di affettati
- Interfogliatore (optional)
- SprayTech (optional)

Vista online

Vantaggi

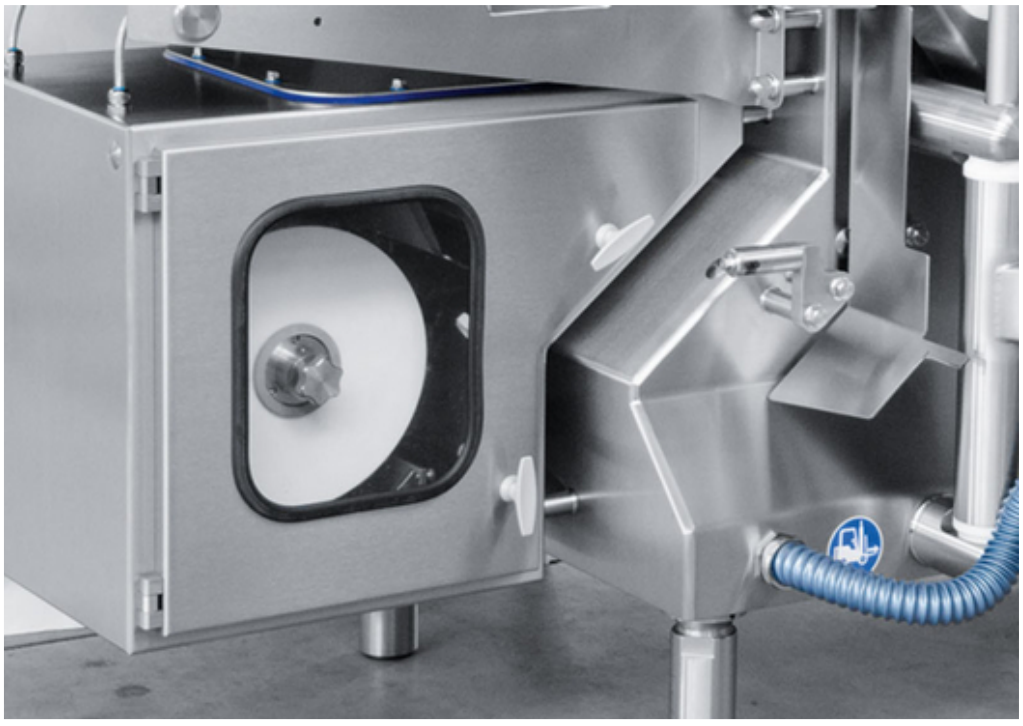
- Lama circolare
- Design igienico Weber
- Tempo di attrezzaggio ridotto
- Interleaver
- Carico manuale

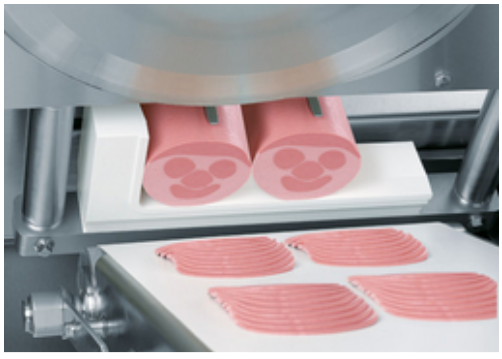
Weber Affettatrice 305: l’affettatrice potente per iniziare.

La Weber affettatrice 305 (Weber Slicer 305) è uno dei nostri modelli base per la tecnologia avanzata di affettatura. L'affettatrice 305 è disponibile esclusivamente con caricamento manuale. È semplice da utilizzare, i prodotti possono essere cambiati facilmente e sia la controbattuta che la controbattuta laterale possono essere regolati in base alla larghezza del prodotto. Per la produzione di porzioni da impilare, come optional si può dotare l'affettatrice 305 con un sistema di impilamento, che garantisce il posizionamento delicato di ogni singola fetta e, quindi, pile porzionate con precisione.

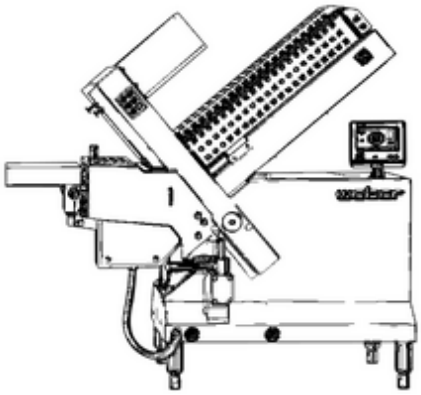
Presentazione

- Impilato
- Scalettato sfasato
- Impilato con interfoglio
- Pile scalettate
- Scalettato
- Scalettato con interfoglio
- Scalettatura continua
- Pezzi
- Fetta mossa
- Fette piegate
- Sovrapposto: diviso per tipo/misto
- Sovrapposizione multipla: diviso per tipo/misto





Dati tecnici Affettatrice 305



Altezza (mm)	2065
Larghezza (mm)	960
Lunghezza (mm)	2353
Peso (kg)	990
Velocità di taglio (giri/min)	max. 400
Altezza dello bocca di taglio (mm)	125/135/150
Larghezza dello bocca di taglio (mm)	250
Lunghezza prodotto (mm)	1000
Sistema di taglio	Lama circolare
Spessore di taglio (mm)	0,5-50
Carico (automatica/manuale)	manuale

Weber significa: assistenza su tutta la linea.

Weber Academy.

Prestazioni massime della linea grazie alla formazione professionale.

Nel quartier generale di Weber a Breidenbach disponiamo di un nostro centro per la formazione, la Weber Academy. In quanto fornitori di soluzioni di linea complete, offriamo corsi di formazione per le linee Weber su misura alle vostre necessità. L'attenzione è sempre rivolta all'aumento dell'efficienza e all'ottimizzazione dei guadagni nella vostra azienda.

Weber Guardian.

Un piano sicuro per la vostra produzione.

Solo chi ascolta, può comprendere. E chi comprende, può agire. Con il nostro programma Weber Guardian possiamo armonizzare persone, macchine e processi, al fine di ricavare il massimo dalla produzione. Dalla manutenzione e dall'ispezione preventive, alla formazione finalizzata del personale, fino all'ottimizzazione e alla guida durante la produzione.

Weber Portal.

Pensare interconnessi, agire insieme.

Nel vostro Weber Portal personalizzato trovate tutto sul vostro equipaggiamento Weber. Compatto, personalizzato e interattivo. Dal vostro profilo cliente a dalle vostre macchine, all'e-learning sul vostro setup e all'ordine di pezzi di ricambi con facilità. Registrazione già effettuata?

Inviaci un messaggio.

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

Avviso legale

Questo documento è stato generato automaticamente il 19.04.2024. Le informazioni non sono vincolanti. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche nell'interesse del progresso tecnico. Per informazioni aggiornate su questo prodotto, visitare il sito: https://www.weberweb.com/it/prodotti/affettatrice/affettatrice-305/