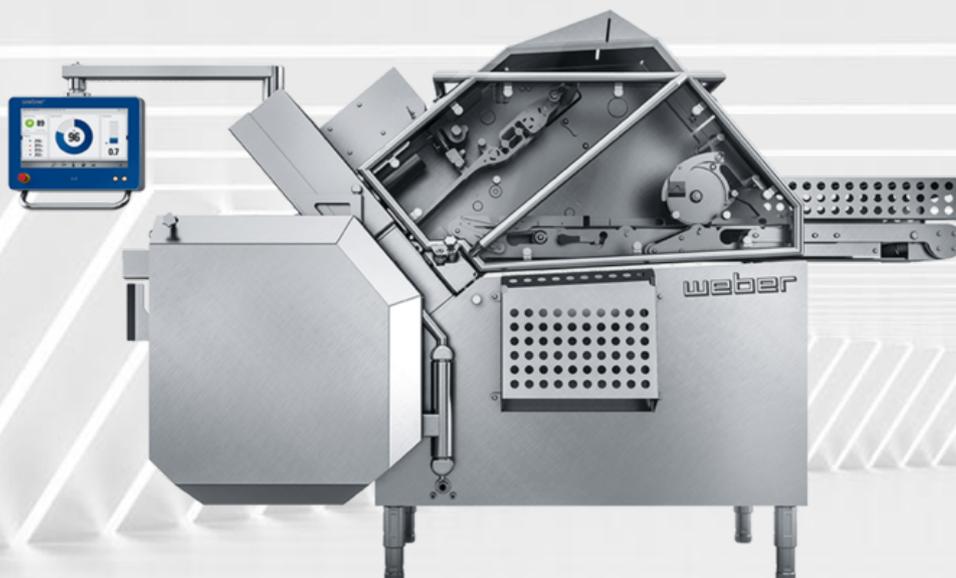


Affettatrice 702



Dettaglio del prodotto

- Affettatrice con lama a falce
- Alimentazione continua del prodotto
- Dispositivo di rifilatura (opzionale)
- Gestione del fondello (opzionale)

Vista online



Vantaggi



Lama a falce



Design igienico Weber



Tempo di attrezzaggio ridotto



SprayTech



Carico automatico

Weber Affettatrice 702: Perfezionata per prodotti corti come il bacon.

Tempi di caricamento rapidi contraddistinguono l'affettatrice Weber 702 (Weber Slicer 702). Le sfide particolari per l'affettatura di prodotti corti vengono affrontate con rapidi cicli operativi e flusso di prodotto continuo. Il sistema con lama a falce consente prestazioni con fino a 2000 fette al minuto durante il funzionamento con taglio a vuoto.

Presentazione



Impilato



Scalettato sfasato



Pile scalettate



Scalettato



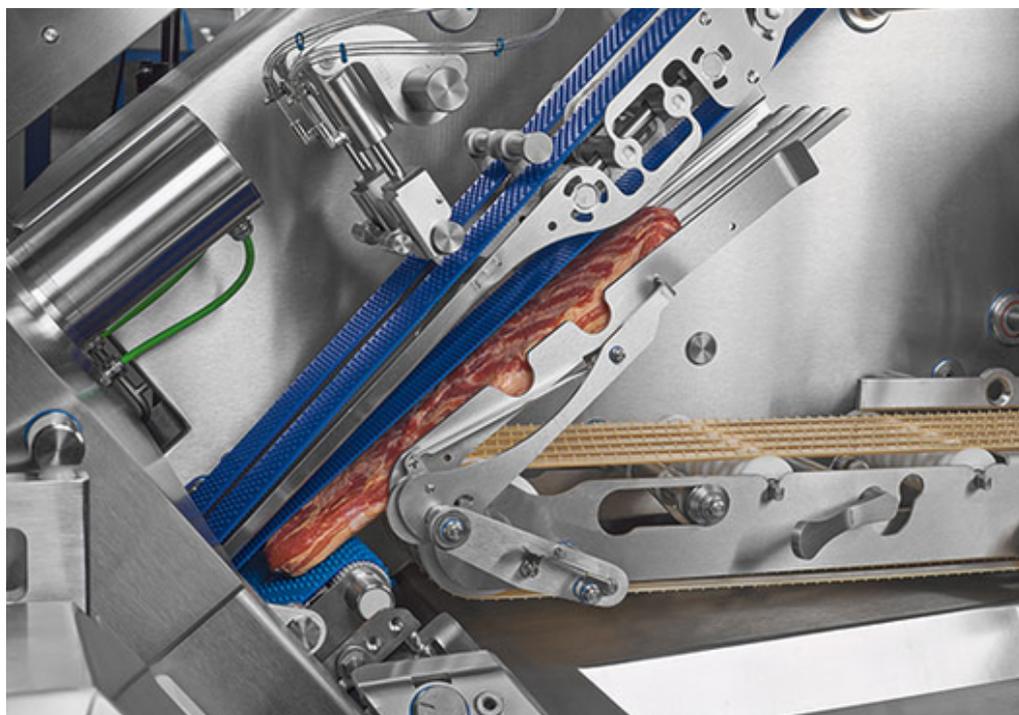
Scalettatura multipla



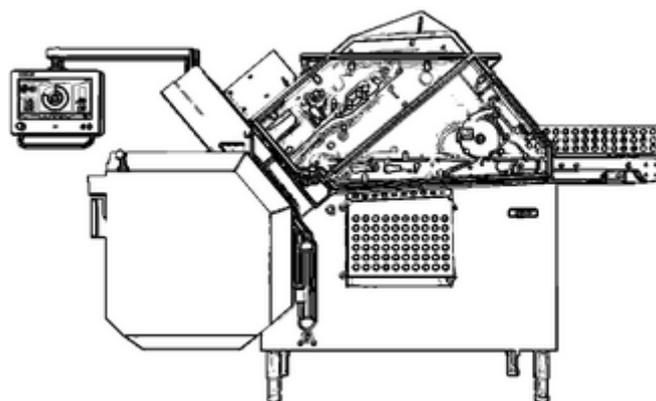
Scalettatura continua



Pezzi



Dati tecnici Affettatrice 702



Altezza (mm)	2060
Larghezza (mm)	1700
Lunghezza (mm)	2485
Peso (kg)	1800
Velocità di taglio (giri/min)	max. 2000
Altezza dello bocca di taglio (mm)	80
Larghezza dello bocca di taglio (mm)	300
Lunghezza prodotto (mm)	200, continuo
Sistema di taglio	Lama a falce
Spessore di taglio (mm)	0,5-50
Carico (automatica/manuale)	automatica

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

weber

Avviso legale

Questo documento è stato generato automaticamente il 25.04.2024. 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-702/>