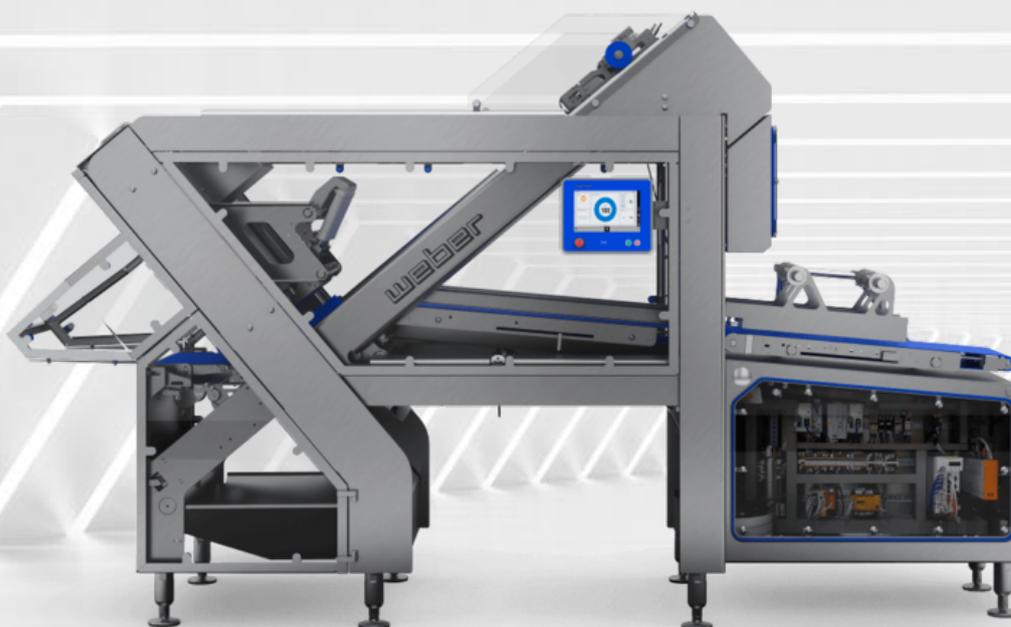


weSLICE 7500



Dettaglio del prodotto

- Affettatrice per molteplici prodotti e applicazioni
- Straordinario rapporto performance-ingombro
- Grande varietà di diversi sistemi di affettatura, alimentazione e porzionamento
- Concetto strutturale senza compromessi
- Pinza Vario fino a 2 vie e tecnologia della pinza prodotto a vuoto

Vista online



Vantaggi

 Lama a falce

 Lama a falce Performance

 Design igienico Weber

 Pinza a vuoto

 Pinza Vario

 Tempo di attrezzaggio ridotto

 SprayTech

 Interleaver

 Carico automatico

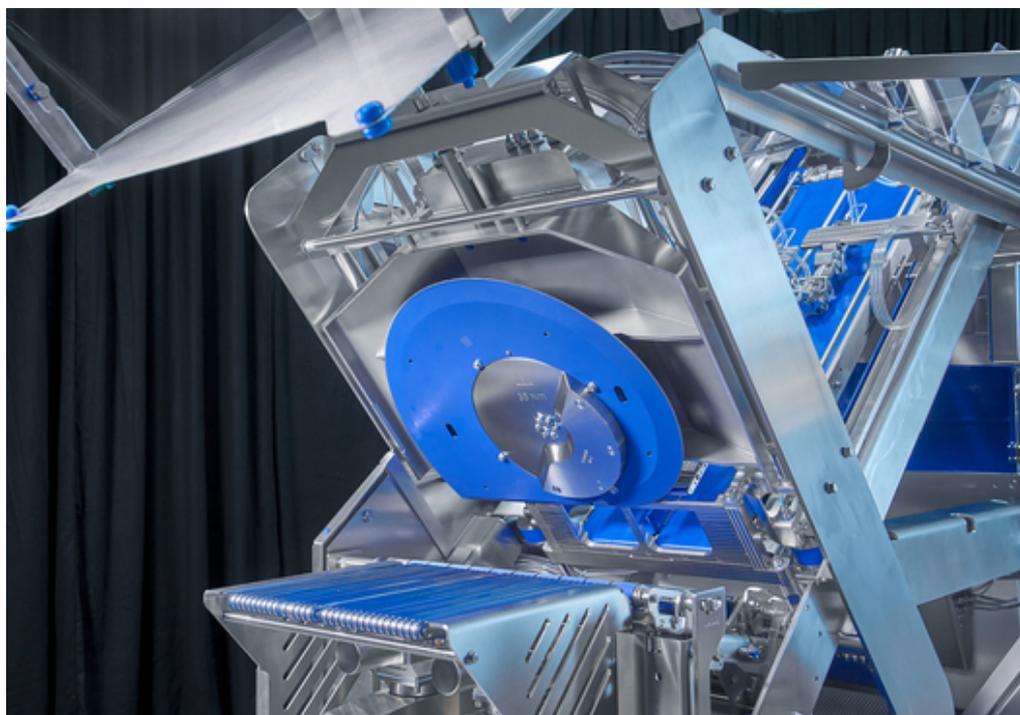
weSLICE 7500: Affettatrice performante e tuttfare in uno.

L'affettatrice Performance Weber weSLICE 7500 convince per le sue elevate prestazioni, fino a 1.850 tagli al minuto, e si adatta perfettamente a un'ampia gamma di applicazioni con prodotti dal calibro preciso, anche grazie alla bocca di taglio larga 500 mm e alta 220 mm. Ma con la weSLICE 7500 è possibile tagliare in modo esatto ed efficiente anche prosciutto cotto, bacon o applicazioni speciali come muscoli interi e divisione in quarti. Grazie al nuovo sistema di guida nell'area monociclo e guida del prodotto, il cambio di prodotto è particolarmente semplice, sicuro e veloce. La grande varietà di sistemi di alimentazione del prodotto è qualcosa di unico sul mercato: i clienti possono scegliere tra GripnGo, un'alimentazione Vario indipendente dalla via, o l'alimentazione ContiFlow senza pausa di ricarica sviluppata appositamente per l'impiego con confezionatrici Flowpack. Tutti i sistemi garantiscono un trattamento estremamente delicato del prodotto durante il processo di alimentazione e al tempo stesso tempi di ricarica rapidi. In abbinamento ai sistemi di taglio a disposizione, è una garanzia di massima performance e consente la configurazione ottimale dell'affettatrice per i più svariati campi applicativi. Inoltre, la tecnologia Vario della weSLICE 7500, che consente un'alimentazione del prodotto indipendente dalla via, contribuisce a un'ottima resa per quanto riguarda i prodotti naturali come il bacon.

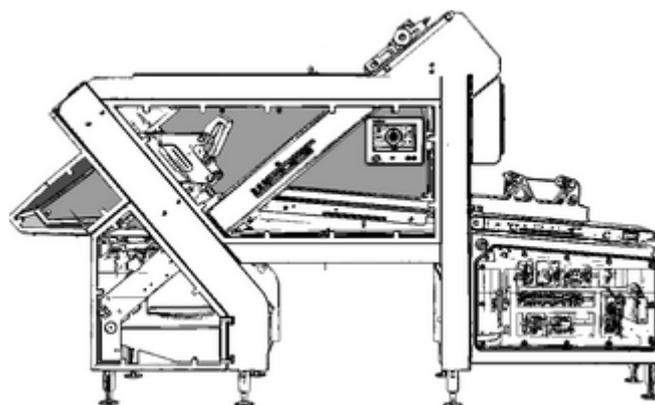
Come optional, il modulo di sincronizzazione dell'affettatrice può essere dotato di una funzione di pesatura. Ciò consente da un lato di rilevare il peso esatto di tutti i prodotti immessi nella linea, dall'altro questa funzione permette di stabilire la performance della linea per quanto riguarda la resa. Inoltre, con questa configurazione dell'affettatrice è possibile utilizzare uno scanner Weber integrato, riducendo così al minimo la lunghezza della linea. Ovviamente la weSLICE 7500 convince anche per il suo innovativo design igienico in grado di soddisfare le massime esigenze in termini di igiene e di consentire l'accessibilità ottimale a tutte le aree, per una conversione e una pulizia più semplici. Ciò è realizzato ad esempio mediante un design aperto senza compromessi e facendo a meno di cavità.

Presentazione

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



Dati tecnici weSLICE 7500



Altezza dello bocca di taglio (mm)	200 - 220
Larghezza dello bocca di taglio (mm)	450 - 500
Lunghezza prodotto (mm)	1200, 1600, 1850
Sistema di taglio	Sistema con lame a falce
Carico (automatica/manuale)	automatica
Capacità di taglio della lama a falce (giri/min)	max. 1850

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 28.04.2024. 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/weslice-7500/?ref=brochure-qr>