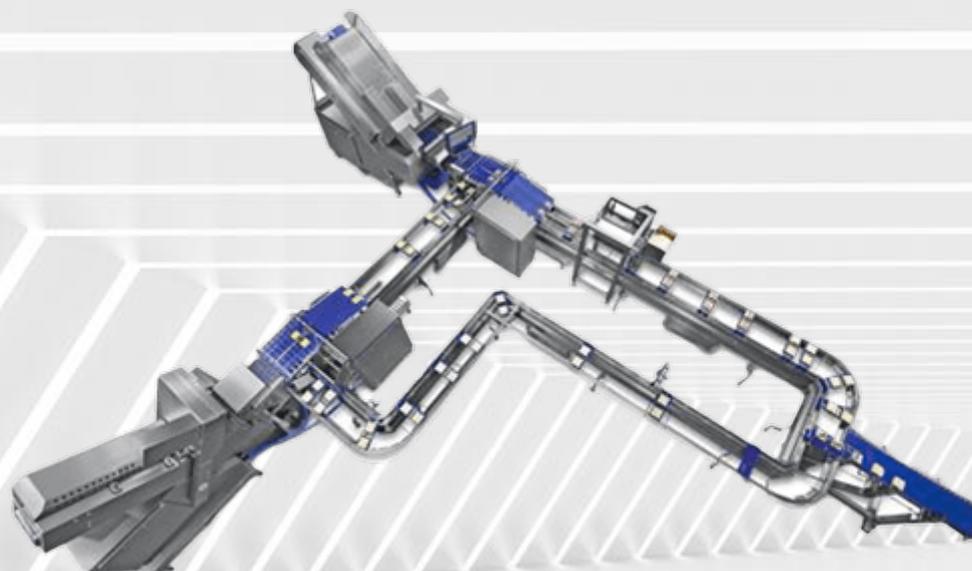


weSHUTTLE



Dettaglio del prodotto

- Adattabile individualmente alle condizioni spaziali
- Trasporto delicato di singole porzioni
- Espandibile con moduli per sistemi di linea flessibili
- Ideale per produrre prodotti convenience oppure per creare confezioni multiprodotto

Vista online

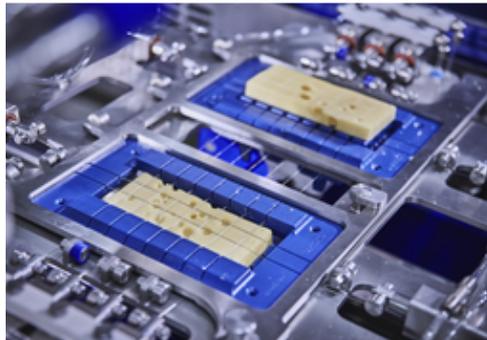


Versatile e flessibile senza uguali: il sistema di trasporto weSHUTTLE.

Il sistema di trasporto Weber weSHUTTLE offre un'alternativa flessibile al trasporto della porzione tramite sistemi a nastro. Da varie fonti (ad es. affettatrice) il weSHUTTLE trasporta a uno o più punti di consegna un'ampia varietà di prodotti e porzioni in modo preciso, delicato e singolarmente, su portaporzioni adattabili ai singoli prodotti. Là dove i sistemi di trasporto classici raggiungono i loro limiti, il weSHUTTLE mette a segno dei punti con il massimo livello di flessibilità: tra l'altro, grazie alla configurazione flessibile della via, può essere integrato in qualsiasi ambiente. In questo modo non solo si risparmia spazio prezioso, ma anche denaro e si possono realizzare configurazioni di linea personalizzate, adatte alle singole condizioni spaziali ed estensibili in modo modulare. Ciò significa che l'intera area di produzione può essere utilizzata in modo ottimale con un ingombro minimo. Il Weber weSHUTTLE è l'ideale per la produzione economica, flessibile e altamente automatizzata di confezioni multiprodotto di affettati o prodotti convenience come sandwich, il riempimento automatizzato di piatti pronti di ogni genere e la farcitura automatica di pizze con condimento. Una grande sfida nella produzione automatizzata di prodotti convenience sta soprattutto nel poter riprodurre su una linea vari requisiti di velocità. La velocità va adattata in funzione della fase di produzione, dal fermo completo al percorso di trasporto veloce fino a una velocità ridotta nell'ambito delle fasi di processo manuali. Il Weber weSHUTTLE supera appieno queste sfide. Grazie alla funzione di stazionamento temporaneo integrata, il weSHUTTLE combina un'ampia varietà di operazioni di porzionamento e dosaggio, garantendo un processo produttivo continuo, efficiente e ottimizzato. Con questi processi perfettamente armonizzati, le aziende alimentari aumentano la produttività e realizzano risparmi in termini di tempo e costi.

Vantaggi

- Le macchine a monte e a valle sono disaccoppiate tramite la funzione di stazionamento temporaneo, la produzione continua è garantita
- Possibilità flessibile di espansione: sia soluzioni entry-level che espandibili per linee di lavorazione complesse (applicazione stand-alone o in combinazione con affettatrici Weber esistenti)
- L'elevata dinamica e le alte prestazioni nel trasporto dei prodotti assicurano la massima produttività
- Utilizzo di deviatori per collegare diversi cicli di produzione, ad esempio per applicazioni di piatti pronti o pizze
- Rimozione senza attrezzi dei portaporzioni per una rapida pulizia intermedia
- Massima igiene per una maggiore durata di conservazione dei prodotti
- Sterilizzazione con UV-C per aumentare la sicurezza del prodotto (optional)



Dati tecnici

Numero di confezioni al minuto (supporto doppio per la porzione)	110
Supporto doppio per la porzione (mm)	210x210
Numero di confezioni al minuto (supporto singolo per la porzione)	55
Supporto singolo per la porzione (mm)	270x270
Potenza della presa (watt per shuttle)	20

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 13.09.2024. 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/automazione/weshuttle/?ref=brochure-qr>