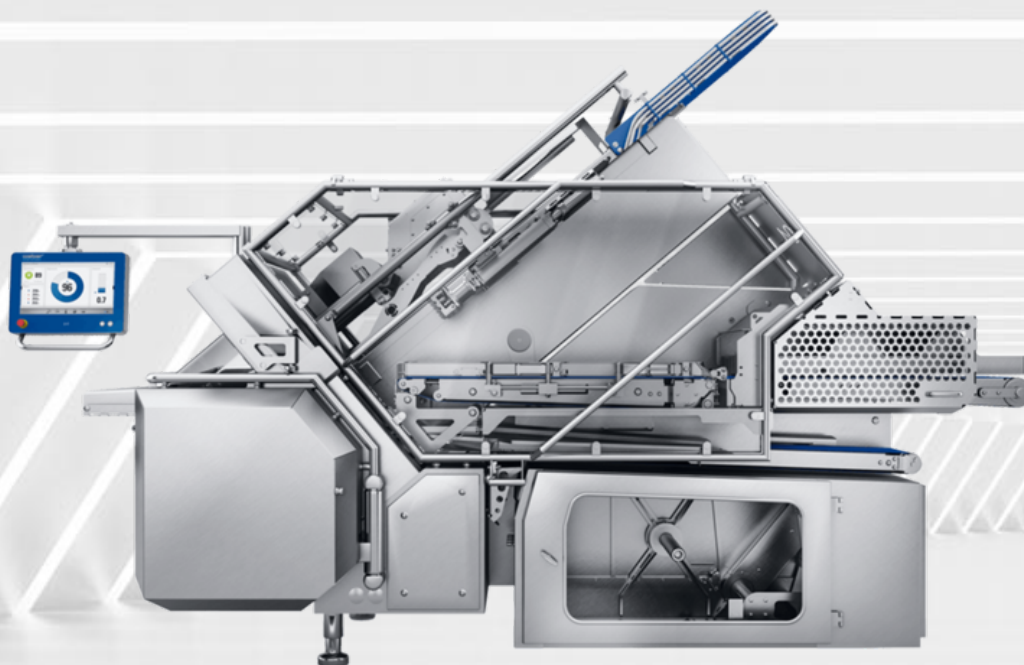


Slicer 804



Product details

- Allrounder voor vele toepassingen
- Sikkelmes-slicer met maximaal 2.000 sneden per minuut
- Tot 3-voudige Vario-grijper

Online bekijken



Voordelen



Sikkelmes



Weber Hygiene Design



Vacuum gripper



Variogrijper



Snelle insteltijd



SprayTech



Interleaver



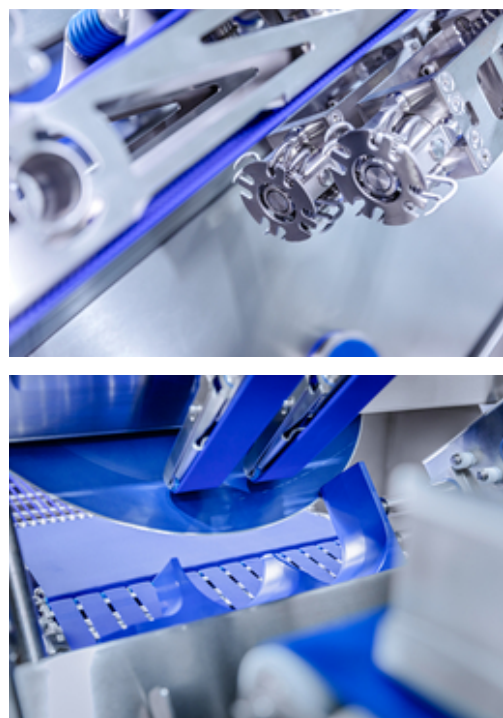
Automatische belading

Weber Slicer 804: de hoogrendement-slicer voor alle situaties.

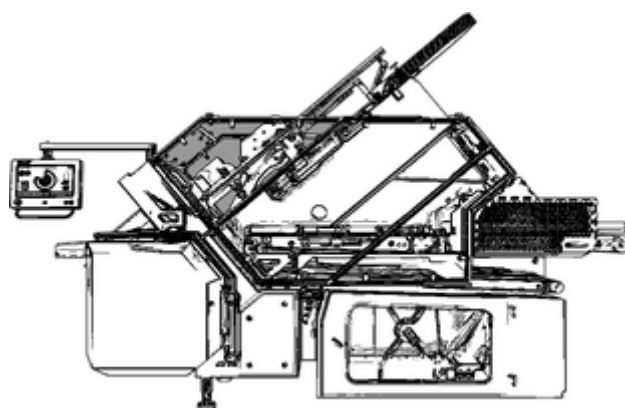
De Weber Slicer 804 is één van de meest efficiënte systemen in zijn klasse. Het sikkelmessensysteem snijdt producten tot 1.700 mm lang met een maximale snelheid van 2.000 sneden per minuut. De automatische centrale belading zorgt voor korte wisseltijden van het product. De Slicer 804 gebruikt een snijkop met een leegsnede functie die nauwkeurig plakjes portioneert tussen 0,1 en 50 millimeter in alle bekende presentatievormen. De 400 mm brede en 180 mm hoge snijschacht maakt bijv. de gelijktijdige verwerking van vier producten kaliber 95 of drie producten 120 x 120 mogelijk. Het systeem bevat een programmagestuurde, automatisch instelbare productdoorlaathoogte en -breedte. Het Weber Hygiene Design garandeert eenvoudige reiniging van het systeem.

Presentatie

- | | | | |
|---|---|--|--|
|  Gestapeld |  Staggered Stack |  Gestapeld met Interleave |  Stapel shingled |
|  Shingled |  Shingled met Interleave |  Verschoven shingled |  Meervoudig shingled |
|  Eindeloos shingled |  Stuks |  Shaved Meat |  Gevouwen |
|  Rond gelegd |  Ovaal gelegd |  Portiedesigner |  Overlappend - op soort/gemengd |
|  Meervoudig overlappend - op soort/gemengd | | | |



Technische gegevens Slicer 804



Hoogte (mm)	2424 (met Vario-grijpers: 3195)
Breedte (mm)	1505
Lengte (mm)	3965
Gewicht (kg)	2300
Snij snelheid (tpm)	max. 2000
Hoogte snijschacht (mm)	180
Breedte snijschacht (mm)	400
Productlengte (mm)	1200/1700
Snijstelsel	Sikkelmes
Snijdikte (mm)	0,5-50
Belading (automatisch/handmatig)	automatisch

Weber staat voor: service op de hele lijn.



Weber Academy.

Maximale performance van de productielijnen door professionele trainingen.

Op het Weber hoofdkantoor in Breidenbach hebben we ons eigen trainingscentrum, de Weber Academy. Als aanbieder van complete lijnoplossingen bieden wij trainingen aan voor uw Weber-productielijn, die precies zijn afgestemd op uw behoeften. De focus ligt altijd op het verhogen van de efficiëntie en het optimaliseren van de winst binnen uw bedrijf.



Weber Guardian.

Een veilig plan voor uw productie.

Alleen wie luistert kan begrijpen. En wie begrijpt kan handelen. Met ons Weber Guardian-programma brengen wij mens, machine en proces met elkaar in harmonie, om het beste uit de productie te halen. Van preventief onderhoud en inspectie via doelgerichte ontwikkeling van het personeel tot het begeleiding en optimalisatie van de productie.



Weber Portal.

Denken in netwerken, samen handelen.

Alles rond uw Weber-equipment vindt u gebundeld in uw persoonlijke Weber Portal. Compact, individueel en interactief. Van uw klantprofiel en het profiel van uw machines via e-learning met betrekking tot uw setup en de eenvoudige bestelling van onderdelen tot ons serviceaanbod. Heeft u zich al aangemeld?

Wij kijken uit naar uw bericht.



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

Juridische kennisgeving

Dit document werd automatisch gegenereerd op 17.04.2024. Alle informatie is niet bindend. Wijzigingen in het belang van de technische vooruitgang zijn voorbehouden. Ga voor de laatste informatie over dit product naar:

<https://www.weberweb.com/nl/portfolio/slicer/slicer-804/>