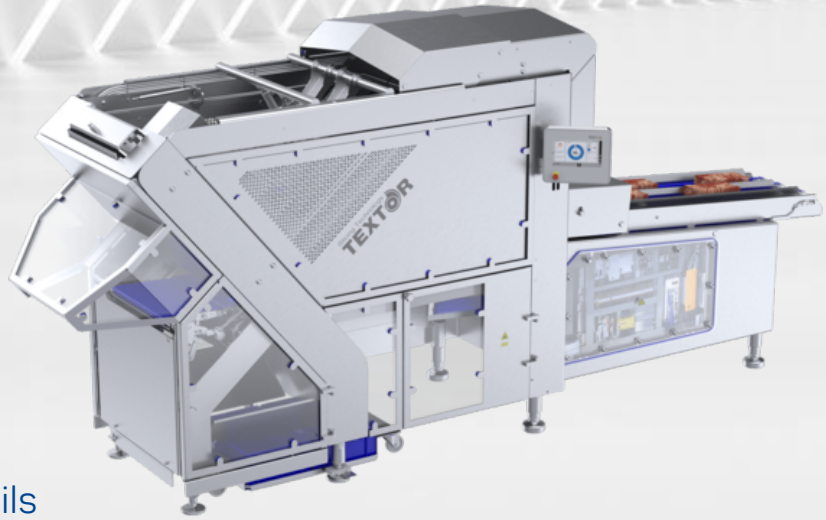
# Slicer TS750




## Product details

- Geoptimaliseerd voor bacon- en hamtoepassingen
- Twee producttoeveoren volledig los van elkaar
- Minimale productwisseltijden
- Productscanner en productweger geïntegreerd

Online bekijken

## Voordelen

- Sikkelmes
- Weber Hygiene Design
- Variogrijper
- Snelle insteltijd
- SprayTech
- Automatische belading

# Weber Slicer TS750: De specialist voor bacon- en hamtoepassingen.

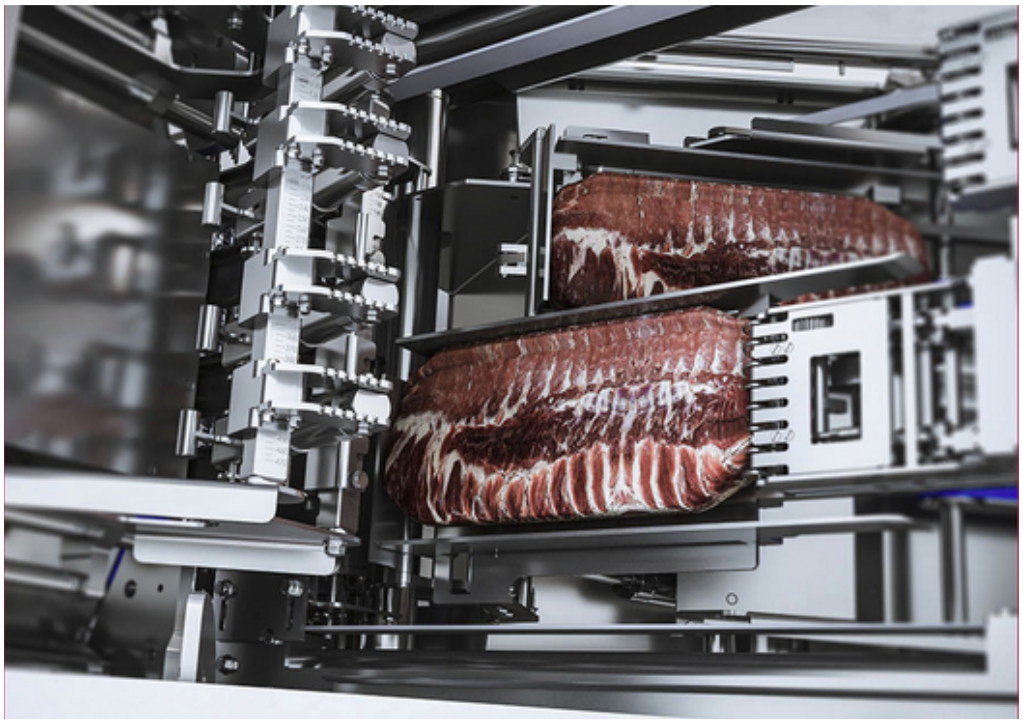
Toepassingsgeoptimaliseerd, compact, krachtig. De Weber Slicer TS750 is specialist in het verwerking van korte producten zoals bacon of ham. In tegenstelling tot conventionele slicers transporteert de TS750 de producten niet over meerdere, achter elkaar geschakelde banden naar het snijniveau. In plaats daarvan wordt dit gedaan via een nieuwe ontwikkeling in producttoevoer die indrukwekkend is in zijn eenvoud: twee separate tandriemaandrijvingen met meenemers. Daardoor worden de producten volledig onafhankelijk van elkaar getransporteerd- dat is een echte tweesporencapaciteit.  En zoals altijd in een eenvoudige en uiterst compacte uitvoering.

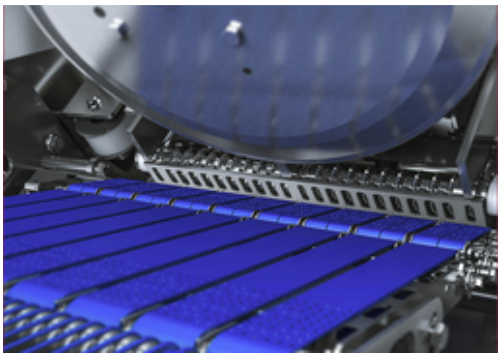
- GripnGo herlaadfunctie
- VarioFeed producttoevoer
- ContiFlow - snijden zonder herlaadonderbreking

De TS750 is verkrijgbaar in verschillende configuraties: van een zeer eenvoudige uitvoering voor eindeloos snijden tot toepassingen met hoge prestaties, inclusief in de toevoer geïntegreerde productscanner en echte tweesporenmogelijkheden.

## Presentatie

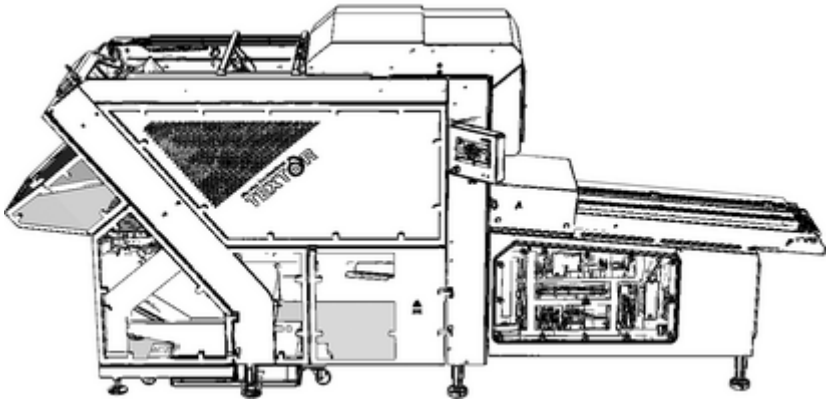
- Gestapeld
- Staggered Stack
- Shingled
- Verschoven shingled
- Meervoudig shingled
- Eindeloos shingled
- Stuks
- Shaved Meat
- Gevouwen
- Overlappend - op soort/gemengd







# Technische gegevens Slicer TS750



| | |
|---|---|
| Breedte snijschacht (mm) | 450 - 500 |
| Snijsysteem | Sikkelmessensysteem |
| Snijvermogen sikkelmes (tpm) | max. 1850 |

## 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

# Juridische kennisgeving

Dit product is niet verkrijgbaar in de volgende landen: Bermuda, Canada, Saint-Pierre en Miquelon, Verenigde Staten.

Dit document werd automatisch gegenereerd op 28.03.2024 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-ts750/