

weSLICE 1000



Product details

- Flexibele slicer voor kleine batches
- Hoge snij- en verwerkingskwaliteit
- Ideale oplossing voor ambachtelijke bedrijven
- Als verrijdbare uitvoering beschikbaar

Online bekijken



Voordelen



Roterend mes



Weber Hygiene Design



Snelle insteltijd



Handmatige belading

Weber weSLICE 1000: kleine slicer, grote prestaties.

Kleine slicer, grote prestaties: de weSLICE 1000 van Weber is de perfecte slicer voor de instap in de industriële vleeswarenproductie. Weber streeft ernaar alle klanten in alle prestatieklassen altijd de optimale en technisch beste oplossing te bieden. Met een tot het wezenlijke gereduceerde uitrusting is de weSLICE 1000 bij uitstek geschikt voor levensmiddelenproducenten in de ambachtelijke industrie of de productie van kleine batches. Natuurlijk sluit de kleinste slicer in het Weber-portfolio geen compromissen op het gebied van snij- en verwerkingskwaliteit en overtuigt hij met precisie en perfecte plaatsing.

De cirkelmessenslicer verwerkt producten met een lengte tot 1.000 mm met een maximale snijcapaciteit van 400 sneden per minuut. De weSLICE 1000 wordt handmatig geladen, de gesneden delen worden afgevoerd via de geïntegreerde universele band. De weSLICE 1000 is optioneel verkrijgbaar met wielen om de slicer gemakkelijk binnen de productiefabrieek te kunnen verplaatsen. Dankzij het permanent gesmeerde design en het bekende hygiënische ontwerp van Weber is de slicer uiterst onderhoudsvriendelijk en hygiënisch. Het standaard geïntegreerde 12"-touch display met een eenvoudig en intuïtief gebruiksoppervlak zorgt voor gebruiksvriendelijkheid.

Presentatie



Gestapeld



Staggered Stack



Stapel shingled



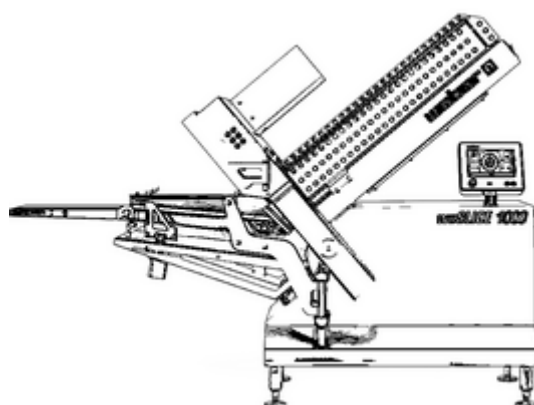
Shingled



Eindeloos shingled



Technische gegevens weSLICE 1000



Hoogte (mm)	2065
Breedte (mm)	960
Lengte (mm)	2348
Gewicht (kg)	990
Hoogte snijschacht (mm)	125/135/150
Breedte snijschacht (mm)	250
Productlengte (mm)	1000
Snijstelsel	Roterend mes
Snijdikte (mm)	0,5-50
Belading (automatisch/handmatig)	Handmatig
Snijcapaciteit roterend mes (tpm)	max. 400

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 29.04.2024. 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/weslice-1000/?ref=brochure-qr>