weSLICE 4000



Product details

- Cirkelmes-Slicer
- Perfecte oplossing voor retailers met een volledig assortimenten
- Handmatige laden en/of automatische centrale laden mogelijk
- Portiedesigner
- Optioneel met leegsnede snijkopen automatische aanpassen van de snij-opening

Online bekijken

Voordelen

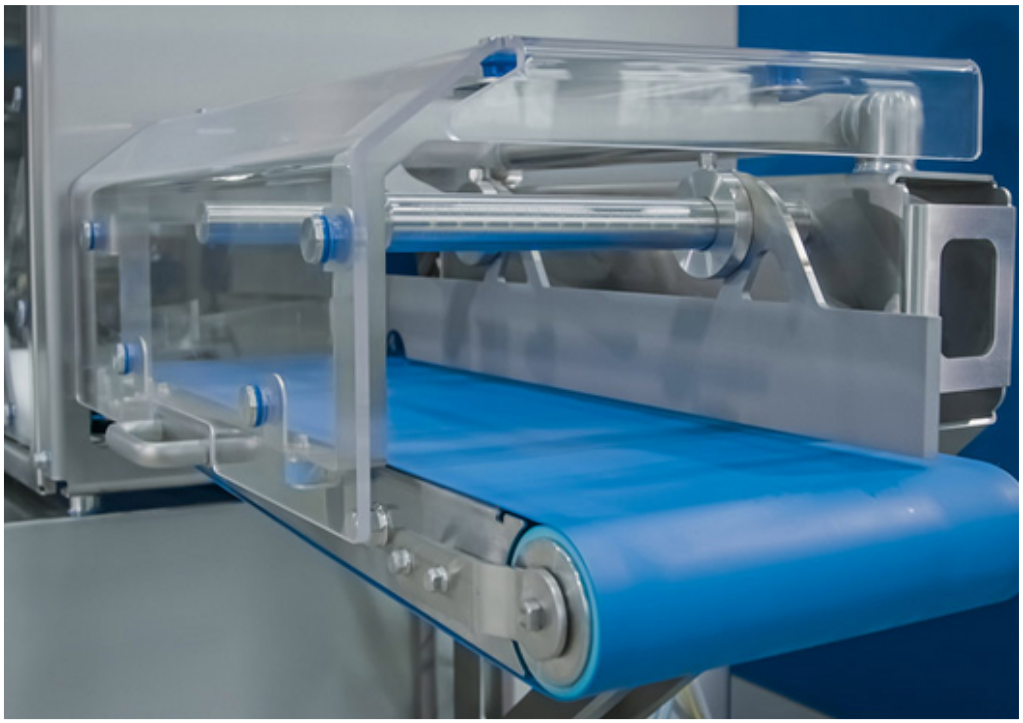
- Roterend mes
- Weber Hygiene Design
- Snelle insteltijd
- SprayTech
- Interleaver
- Automatische belading
- Handmatige belading

Weber Slicer weSLICE 4000/4500: Maximale flexibiliteit in de kleinste ruimte.

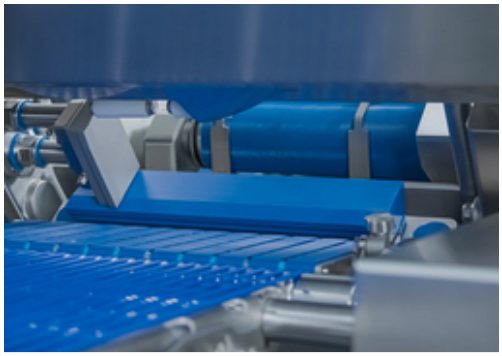
De weSLICE 4000-modellen zijn de perfecte oplossing voor retailers met een volledig assortimenten. Met een gemiddeld output bieden ze maximale flexibiliteit voor de realisatie van vele toepassingen in kleine batches – en in de kleins mogelijke ruimte. Afhankelijk van uw individuele vermogenseisen heeft u de keuze tussen de weSLICE 4000 met cirkelmes-snijsysteem of de weSLICE 4500 met sikkelmes-snijsysteem. De compacte slicers kunnen zowel handmatige als volautomatische centrale worden geladen, afhankelijk van de vereisten. Dit zorgt voor geoptimaliseerd laden en toevoeren van producten - zelfs bij producten met bijzondere vormen – en een betere integratie in geautomatiseerde processen. Dankzij een radicale reductie van de insteltijden en minder inzet van personeel kunnen kosten bovendien permanent tot een minimum worden beperkt.

Presentatie

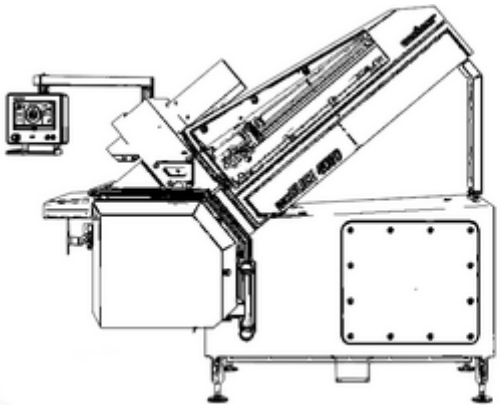
- Gestapeld
- Staggered Stack
- Gestapeld met Interleave
- Stapel shingled
- Shingled
- Shingled met Interleave
- Verschoven shingled
- Meervoudig shingled
- Eindeloos shingled
- Stuks
- Shaved Meat
- Gevouwen
- Rond gelegd
- Ovaal gelegd
- Portiedesigner
- Overlappend - op soort/gemengd
- Meervoudig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







Technische gegevens weSLICE 4000



Snijsnelheid (tpm)	max. 600
Hoogte snijschacht (mm)	120/135/150
Breedte snijschacht (mm)	330
Productlengte (mm)	max. 1200
Snijsysteem	Roterend mes
Snijdikte (mm)	0,5-50
Belading (automatisch/handmatig)	automatisch/handmatig

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 document werd automatisch gegenereerd op 29.03.2024 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/weslice-4000-4500/