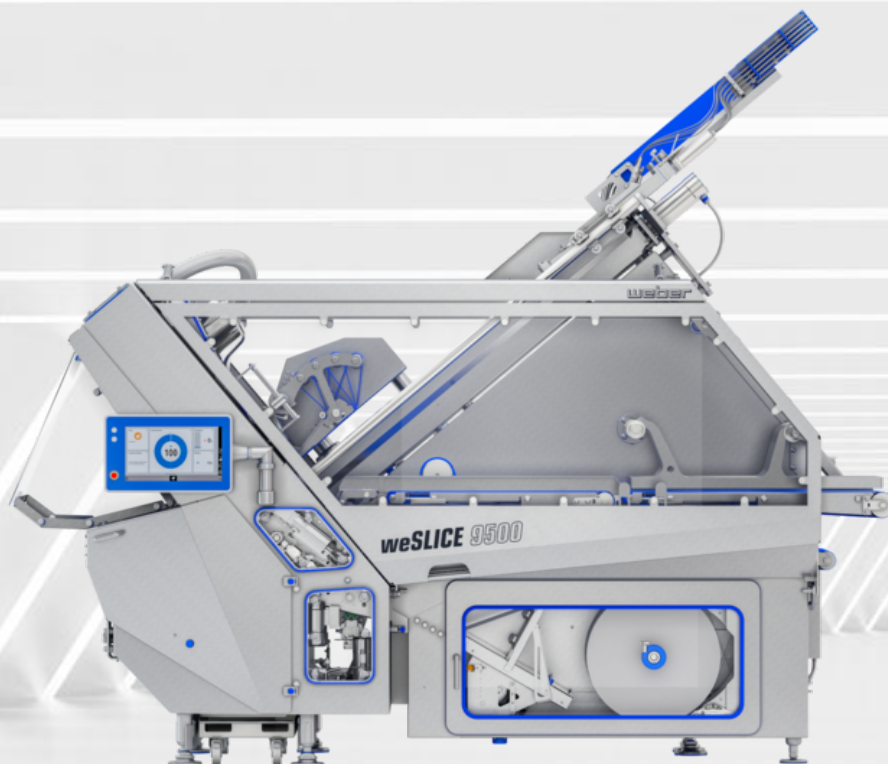


weSLICE 9500



Product details

- Grote snijschacht
- Ongeëvenaarde snijkwaliteit: perfect gesneden en uitgelijnd
- Tot 4-voudige Vario-grijper
- Vacuüm-grijpertechnologie
- Tot 4-voudige Vario-interleaver

Online bekijken



Voordelen



Performance sikkelmes



Weber Hygiene Design



Vacuüm gripper



Variogrijper



Snelle insteltijd



SprayTech



Interleaver



Automatische belading

Ongeëvenaarde snijcapaciteit en -performance: dat is de Weber Slicer weSLICE 9500.

De Weber Slicer weSLICE 9500 is de krachtigste machine binnen het Slicer-portfolio, die de hoogste eisen stelt aan kwaliteit en prestaties. Enerzijds wordt deze compromisloze snijkwaliteit en prestatie bereikt met behulp van de nieuwe Weber DirectDrive-technologie. Door de directe aandrijving van alle componenten van de toevoerband wordt het product nauwkeurig geleid, zodat naast perfect gesneden en optisch aantrekkelijke plakjes ook de maximale portiegewichtsnauwkeurigheid wordt bereikt en tegelijkertijd uiterst productvriendelijk is. Aan de ander kant zorgen uitrustingshighlights zoals het Weber Durablade Performance-sikkelmes voor de beste snijkwaliteit. Bovendien draagt de variotechnologie van het Weber Slicer-vlaggenschip weSLICE 9500 bij aan deze unieke performance. Als de Weber vacuümgrijpertechnologie wordt gebruikt, wordt de productopbrengst nog hoger omdat het aantal achterblijvende eindstukken met meer dan de helft wordt verminderd. Het resultaat: een productie met bijna 100% gewichtsnauwkeurige porties met extreem lage give-away. Ook op het gebied van ergonomie, bedieningsvriendelijkheid en veiligheid heeft de nieuwe Weber Slicer weSLICE 9500 veel te bieden, zoals bijvoorbeeld het nieuwe gereedschapsloze snelwisselsysteem voor producthouders. Dankzij de uitgebreide lijnintegratie kan de slicer de lijnsnelheid optimaliseren voor een soepel portietransport of automatisch de snelheid van het volgende componenten aanpassen. De lijn kan zichzelf dus optimaliseren, wat leidt tot een algehele toename van prestatie en kwaliteit.

Presentatie

- | | | | |
|---|---|--|--|
|  Gestapeld |  Staggered Stack |  Gestapeld met Interleave |  Stapel shingled |
|  Shingled |  Shingled met Interleave |  Vershoven 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 9500



Breedte (mm)	1500
Snij snelheid (tpm)	max. 2000
Hoogte snij schacht (mm)	220
Breedte snij schacht (mm)	520
Product lengte (mm)	800/1200/1600/1850
Snij systeem	Performance Durablade
Snij dikte (mm)	0,5 - 50
Belading (automatisch/handmatig)	Automatische centrale belading

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 20.04.2024. 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-9500/>