

Krajalnica 305



Szczegóły produktu

- Krajalnica z nożami tarczowymi do ręcznego załadunku
- Podstawowy model do produkcji przemysłowej
- Interleaver (opcja)
- SprayTech (opcja)

Przeglądaj online



Zalety



Nóż tarczowy



Projektowanie higieny
Weber



Szybki czas
przygotowania do pracy



Interleaver



Załadunek ręczny

Krajalnica Weber 305: Wydajna krajalnica klasy podstawowej.

Krajalnica Weber 305 (Weber Slicer 305) to nasz podstawowy model z zaawansowaną technologią krojenia. Krajalnica Weber 305 może być załadowywana wyłącznie ręcznie. Jest łatwa w obsłudze, produkty można łatwo zmieniać, a krawędź tnąca i ogranicznik boczny można dostosować do szerokości produktu. W celu produkcji porcji stosowych krajalnicę Weber 305 można optymalnie wyposażyć w mechanizm opuszczający, który gwarantuje delikatne odkładanie każdego plasterka, pozwalając na osiągnięcie precyzyjnie porcjowanych stosów.

Presentation



słupek



słupek z przesunięciem



słupek z przekładką



wachlarz ze słupków



wachlarz



wachlarz z przekładką



wachlarz nieskończenie długi



kawałki



mierzwa



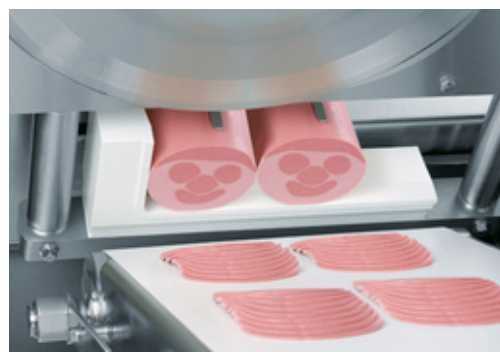
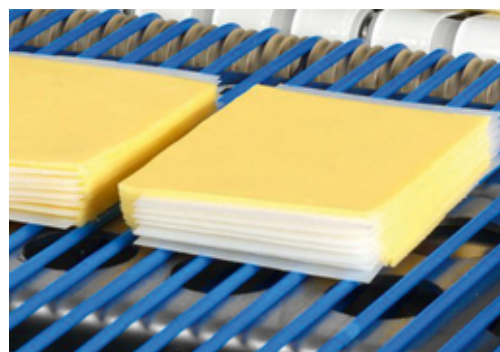
plastry składane



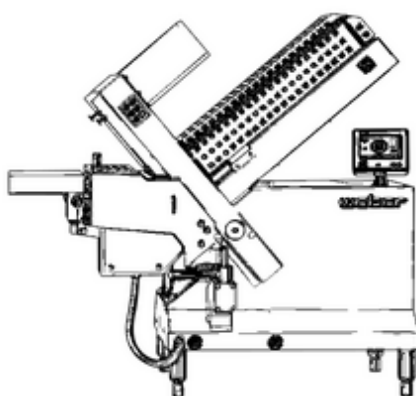
porcje zakładane -
jednego
rodzaju/mieszane



porcje wielokrotnie
zakładane - jednego
rodzaju/mieszane



Dane techniczne Krajalnica 305



Wysokość (mm)	2065
Szerokość (mm)	960
Długość (mm)	2353
Waga (kg)	990
Prędkość krojenia (obr./min)	maks. 400
Wysokość komory krojenia (mm)	125/135/150
Szerokość komory krojenia (mm)	250
Długość produktu (mm)	1000
System tnący	Nóż okrągły
Zakres krojenia (mm)	0,5-50
Załadunek (automatyczny/ręczny)	manualny

Weber oznacza: serwis na całej linii



Weber Academy.

Maksymalna wydajność linii dzięki profesjonalnym szkoleniom.

W siedzibie głównej firmy Weber w Breidenbach mieści się nasz ośrodek szkoleniowy – Akademia Weber. Jako kompleksowy dostawca rozwiązań w zakresie linii produkcyjnych oferujemy szkolenia dostosowane dokładnie do potrzeb Twojej linii Weber. Głównym celem jest zawsze zwiększenie wydajności i optymalizacja zysków w firmie.



Weber Guardian.

Pewny plan dla Twojej produkcji.

Tylko ci, którzy słuchają, mogą zrozumieć. A ci, którzy rozumieją, mogą działać. Dzięki naszemu programowi Weber Guardian harmonijnie łączymy człowieka, maszynę i proces, aby wydobyć z produkcji to, co najlepsze. Od profilaktycznej konserwacji i kontroli po ukierunkowany rozwój personelu oraz wsparcie i optymalizację produkcji.



Weber Portal.

Myśl sieciowo, działaj wspólnie.

W osobistym Weber Portal znajdziesz wszystko o swoim sprzęcie Weber. Kompakto, indywidualnie i interaktywnie. Od profilu klienta i maszyn, poprzez e-learningi na temat ustawień, wygodne zamawianie części zamiennych i oferty serwisowe. Jesteś już zarejestrowany?

Czekamy na Twoją wiadomość.



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

Nota prawna

Ten dokument został wygenerowany automatycznie w dniu 20.04.2024. Wszystkie informacje są niewiążące. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w zakresie danych technicznych. Najnowsze informacje na temat tego produktu można znaleźć na stronie: <https://www.weberweb.com/pl/portfolio/krajalnica/krajalnica-305/>