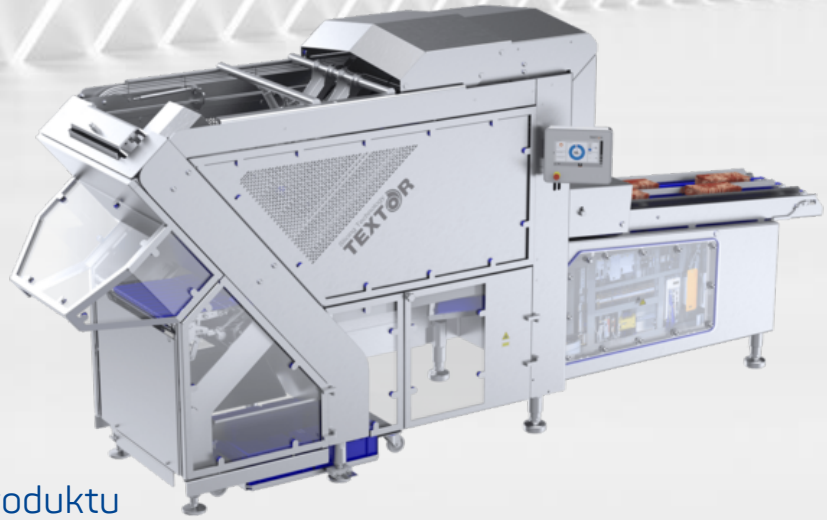
Krajalnica TS750



Szczegóły produktu

- Zoptymalizowany do zastosowań związanych z bekonem i szynką
- Dwa aktywowane niezależnie od siebie układy doprowadzania produktu
- Minimalne czasy zmiany produktu

Przeglądaj online

Zalety

- Nóż sierpowy
- Projektowanie higieny Weber
- Chwytak Vario
- Szybki czas przygotowania do pracy
- SprayTech
- Załadunek automatyczny

Krajalnica Weber TS750: Specjalistka od bekonu i szynki.

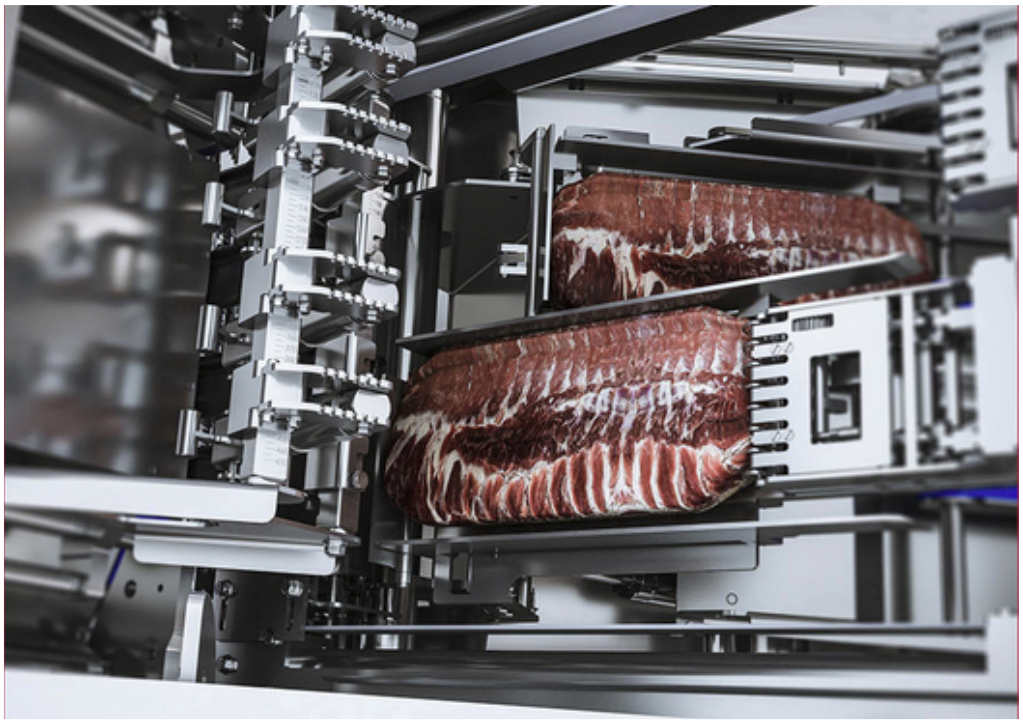
Zoptymalizowana, kompaktowa, wydajna. Krajalnica Weber TS750 (Weber Slicer TS750) specjalizuje się w przetwarzaniu krótkich produktów, takich jak bekon czy szynka. W przeciwieństwie do tradycyjnych krajalnic, TS750 nie przenosi produktów na poziom krojenia za pomocą kilku połączonych szeregowo taśm. Proces ten zastępuje nowe rozwiązanie w dziedzinie doprowadzania produktu, które zachwyca swoją prostotą: dwa oddzielne napędy zębate z zabierakami. Dzięki niemu produkty są doprowadzane zupełnie niezależnie od siebie, co pozwala na prawdziwie dwutorową eksploatację. Jak zawsze – w prostej i niezwykle kompaktowej konstrukcji.

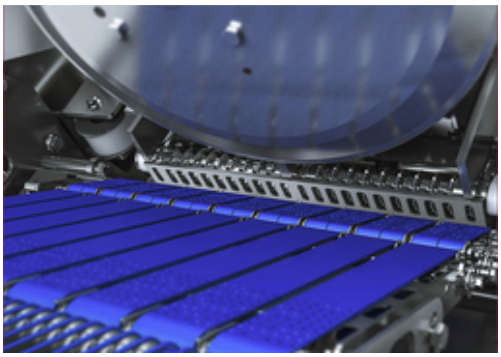
- Funkcja załadunku GripnGo
- Doprowadzanie produktu VarioFeed
- ContiFlow – krojenie bez przerw na załadunek produktu

Model TS750 jest dostępny w różnych konfiguracjach: od bardzo prostej wersji do ciągłego krojenia do wysokowydajnych zastosowań obejmujących skaner produktów zintegrowany w układzie doprowadzania oraz podwójny tor.

Presentation

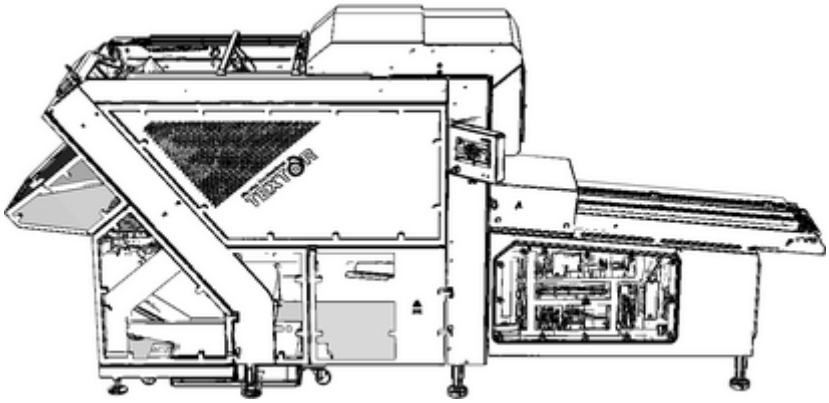
- słupek
- słupek z przesunięciem
- wachlarz
- wachlarz z przesuniętymi plastrami
- wachlarz wielorzędowy
- wachlarz nieskończenie długi
- kawałki
- mierzwa
- plastry składane
- porcje zakładane - jednego rodzaju/mieszane







Dane techniczne Krajalnica TS750



Szerokość komory krojenia (mm)	450 - 500
System tnący	System noży sierpowych
Wydajność cięcia noża sierpowego (obr/min)	maks. 1850

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. Kompaktowo, 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

Nota prawna

Ten produkt nie jest dostępny w następujących krajach: Bermudy, Kanada, Saint-Pierre i Miquelon, Stany Zjednoczone.

Ten dokument został wygenerowany automatycznie w dniu 29.03.2024. 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-ts750/