

weDIVIDE 7000



Szczegóły produktu

- Dzieli sery w blokach i kręgach
- Możliwość podziału poziomego i pionowego
- Opcjonalny podział za pomocą noży lub strun
- Indywidualne segregowanie dzielonych kawałków według masy w celu przekazania do kolejnych zespołów, takich jak np. weSCAN 7000, za pomocą robota z ramieniem przegubowym.

Przeglądaj online



Weber weDIVIDE 7000: Optymalne przygotowanie sera dla maksymalnej wydajności.

Podzielnica do sera w blokach weDIVIDE 7000 marki Weber to doskonały element początkowy wydajnej i zautomatyzowanej linii. W pełni zintegrowana lub jako wersja samodzielna, podzielnica weDIVIDE dzieli sery w blokach oraz kręgach na takiej samej wielkości kawałki i przygotowuje je do dalszej obróbki tak, aby osiągnięta została najwyższa możliwa wydajność – przy jednoczesnej minimalizacji nakładu pracy personelu. W przypadku produktów, które nie muszą być dzielone, podzielnica weDIVIDE oferuje funkcję przelotową.

Zalety

- Możliwość ustawienia w linii lub z taktowaniem na lewo, lub prawo
- Grupowanie podzielonych kawałków sera według masy w celu zredukowania pustych miejsc/pustych opakowań w kolejnych procesach
- Możliwość zautomatyzowanego przesuwania ramy tnącej w pionie i poziomie w celu dokładnego wycentrowania i ustawienia wysokości
- Kodowane ramy tnące i stemple dla uniknięcia kolizji
- Wbudowane miejsca do odkładania akcesoriów, takich jak rama tnąca i stempel
- Możliwe trzymowanie boczne
- Monitorowanie zerwania strun w celu zwiększenia bezpieczeństwa pracy
- Zintegrowana funkcja ręcznego załadunku – bez konieczności stosowania dodatkowych komponentów
- Beznarzędziowe przebrojenie do szerokiego zakresu współczynników skoku
- Beznarzędziowe przygotowanie do czyszczenia
- Płynna integracja z systemem sterowania linią Weber za pomocą Weber OneControl



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 29.04.2024. 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/przygotowania-produktow/wedivide-7000/?ref=brochure-qr>