



Szczegóły produktu

- W pełni automatyczne i higieniczne usuwanie osłonek z wędlin
- Ciągła produkcja: produkty są automatycznie ładowane i mogą być buforowane zarówno przed, jak i po obieraniu
- Bezpieczeństwo żywności: produkt i zewnętrzna część osłonki są ściśle oddzielone
- Zintegrowana kontrola odrywania w celu zwiększenia niezawodności procesu

Przeglądaj online



Weber wePEEL: Higieniczne i wydajne obieranie wędlin.

Maszyna do obierania usuwa, w pełni automatycznie i higienicznie, osłonki z wędlin, takich jak kiełbasa parzona lub salami. Jest to szczególnie korzystne w przypadku dużych i długich produktów, które trudno jest obsługiwać ręcznie. W tym celu można indywidualnie dopasować maszynę. Wyraźne rozgraniczenie między strefą szarą i higieniczną pozwala na pozostawienie osłonki produktu w strefie szarej, co zwiększa bezpieczeństwo higieniczne obieranego produktu. W produkcji ciągłej bufor może być stosowany zarówno przed, jak i po obieraniu.

Zalety

- Automatyzacja przygotowywania produktów prowadzi do obniżenia kosztów pracy poprzez zaangażowanie mniejszej liczby personelu
- Poprawa higieny: produkt i zewnętrzna część osłonki są ściśle oddzielone, osłonka pozostaje w strefie szarej
- Kontrola obierania i ewentualnego buforowania przed obieraniem i po nim
- Możliwość indywidualnego dopasowania
- Opcjonalny zestaw higieniczny:
 - System napromieniowania UVC dla taśm transportujących produkty od spodniej strony
 - Sterylizacja powietrzem UVC w obszarze obierania



Dane techniczne

Maks. szerokość produktu (mm)	165
Wysokość (mm)	2087
Długość (mm)	5440
Maks. kaliber (mm)	165
Maks. wysokość produktu (mm)	50
Min. kaliber (mm)	50
Długość produktu (mm)	maks. 3200
Szerokość (mm)	3400

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/wepeel/?ref=brochure-qr>