

weSCAN 7000



Szczegóły produktu

- Precyzyjne oznaczanie gęstości i masy
- Maksymalna uzysk (Yield)
- Łatwa obsługa

Przeglądaj online

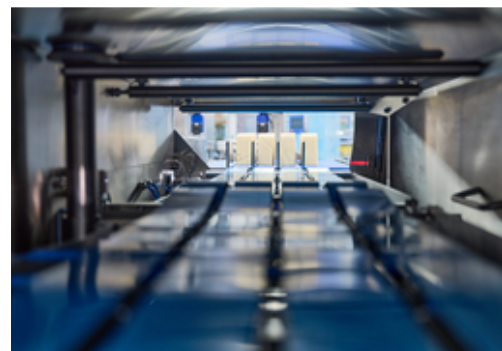


Skaner rentgenowski Weber: Dokładny pomiar gęstości i wagi produktu.

Dzięki skanerowi rentgenowskiemu Weber weSCAN 7000 można precyzyjnie określić gęstość i wagę produktu, aby jak najlepiej wykorzystać surowce i tym samym osiągnąć maksymalny uzysk. Zastosowanie skanera rentgenowskiego ma istotne znaczenie dla ekonomicznej produkcji, zwłaszcza w przypadku serów z dziurami oraz produktów, których składniki mają duże różnice w gęstości. Dzięki optymalizacji konstrukcji, w porównaniu z poprzednim modelem, weSCAN 7000 zapewnia jeszcze lepsze warunki higieniczne i większą łatwość obsługi. Obsługa odbywa się poprzez terminal obsługowy na krawalnicy, co zapewnia optymalny dostęp do krawalnicy. System jest bezpieczny dzięki dwustopniowej izolacji źródła promieniowania.

Zalety

- Szczególnie nadaje się do serów z dziurami
- Do sześciu produktów w jednym cyklu skanowania
- Minimalizacja czasu ustawiania i przestojów dzięki ulepszonej ergonomii i łatwości obsługi
- Łatwe i higieniczne czyszczenie dzięki zredukowanym klapom i pokrywom
- Wykrywanie ciał obcych: stal nierdzewna > Ø = 3 mm, szkło/ceramika > Ø = 8 mm (w zależności od produktu)
- Dostępne długości taśmy: 800 mm i 1.200 mm



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/zarzadzanie-wydajnoscia/wescan-7000/>