

# Fatiadora 305



## Detalhes do produto

- › Fatiadora com lâmina circular com carregamento manual
- › Modelo de entrada para a produção industrial de fatiados
- › Interleaver (opcional)
- › SprayTech (opcional)

Ver online



## Vantagens

 Lâmina circular

 Design higiênico Weber

 Tempo de preparação rápido

 Interleaver

 Carregamento manual

## Fatiadora Weber 305: a fatiadora de entrada de alto desempenho.

A fatiadora 305 da Weber (Weber Slicer 305) é um dos nossos modelos básicos da tecnologia de corte de alta tecnologia. A fatiadora 305 só está disponível com carregamento manual. É fácil de operar, os produtos podem ser mudados facilmente e a aresta de corte e o batente lateral podem ser ajustados à largura do produto. Para a produção de porções empilhadas, a fatiadora 305 pode ser equipada opcionalmente com um dispositivo de descida, que garante o depósito suave de cada fatia individual e, assim, assegura pilhas precisamente porcionadas.

### Presentatie



Empilhado



Empilhamento escalonado



Empilhado com película intercalada



Empilhado em leque



Em leque



Em leque com película intercalada



Várias camadas em leque



Pedaços



Carne em lascas



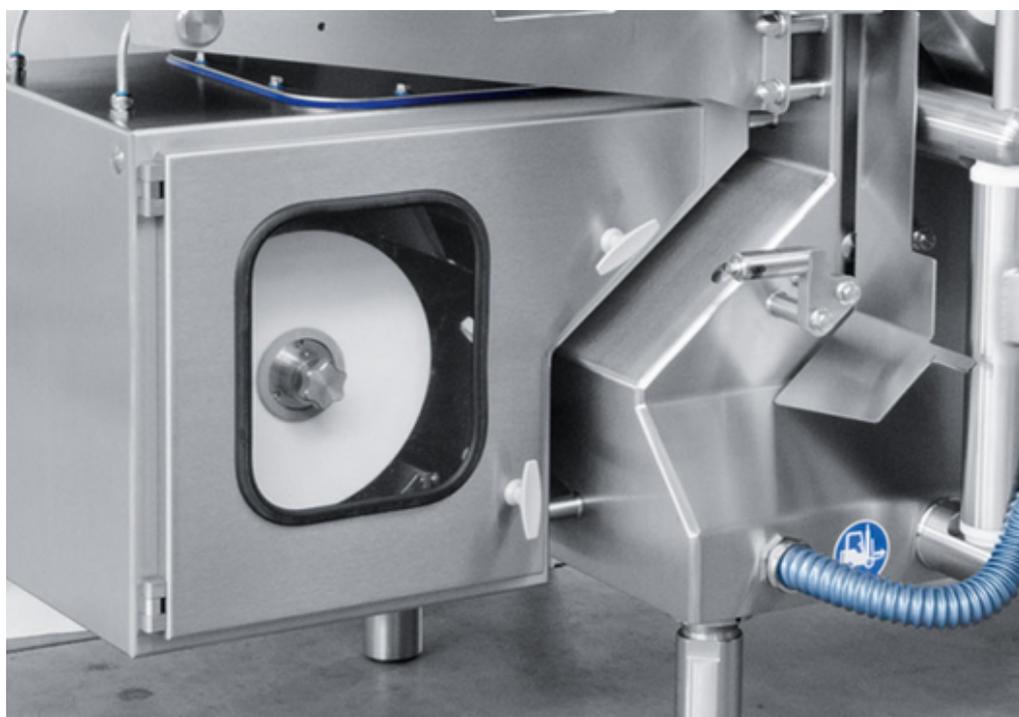
Dobrado



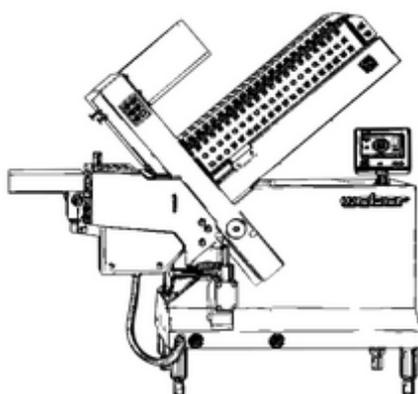
Sobreposição - uma única variedade/mistura



Sobreposição múltipla - uma única variedade/mistura



## Dados técnicos Fatiadora 305



Altura (mm)	2065
Largura (mm)	960
Comprimento (mm)	2353
Peso (kg)	990
Velocidade de corte (rpm)	max. 400
Altura do compartimento de corte (mm)	125/135/150
Largura do compartimento de corte (mm)	250
Comprimento do produto (mm)	1000
Sistema de corte	Lâmina circular
Espessura de corte (mm)	0,5-50
Carregamento (automático/manual)	manual

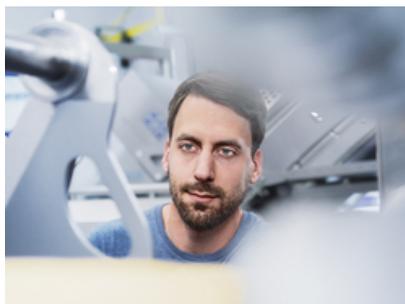
Weber significa: assistência ao longo de toda a linha.



#### Weber Academy.

**Desempenho máximo da linha através de formação profissional.**

Na sede da Weber em Breidenbach, temos o nosso próprio centro de formação, a Weber Academy. Como fornecedor de soluções de linhas completas, oferecemos formação adaptada exatamente às necessidades da sua linha Weber. O foco está sempre em aumentar a eficiência e otimizar os lucros do seu negócio.



#### Weber Guardian.

**Um plano seguro para a sua produção.**

Apenas quem escuta pode entender. E quem entende pode agir. Com o nosso programa Weber Guardian, colocamos o homem, a máquina e o processo em harmonia para tirar o melhor partido da produção. Desde a manutenção, inspeção preventiva, desenvolvimento, otimização da produção e apoio ao desenvolvimento dos operadores.



#### Weber Portal.

**Pensar em conjunto, atuar em conjunto.**

Encontrará tudo o que precisa de saber sobre o seu equipamento Weber no seu portal pessoal Weber. Compacto, individual e interativo. Desde o seu perfil de cliente e o das suas máquinas até aos e-learning no seu setup, bem como às convenientes encomendas de peças sobressalentes e ofertas de serviços. Já se registou?

Aguardamos pela sua mensagem.



Weber Inc. U.S. Sales

[Simon.Langhorn@weberweb.com](mailto: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](mailto:info@weberweb.com) | [www.weberweb.com](http://www.weberweb.com)

**weber**

## Notícia legal

Este documento foi gerado automaticamente em 04/28/2024. Todas as informações não são vinculativas. Reservamo-nos o direito de fazer alterações no interesse do progresso técnico. Para obter as informações mais recentes sobre este produto, visite: <https://www.weberweb.com/pt/portfolio/fatiadora/fatiadora-305/?ref=brochure-qr>