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

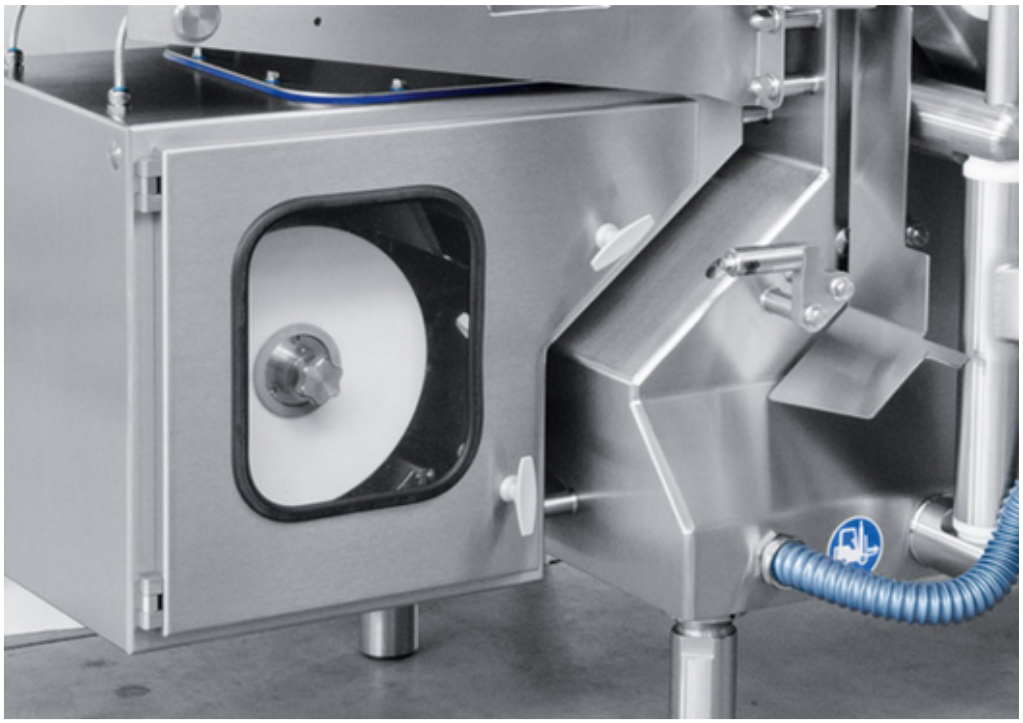
- Lâmina circular
- Design higiénico Weber
- Tempo de preparação rápido
- Interleaver
- Carregamento manual

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

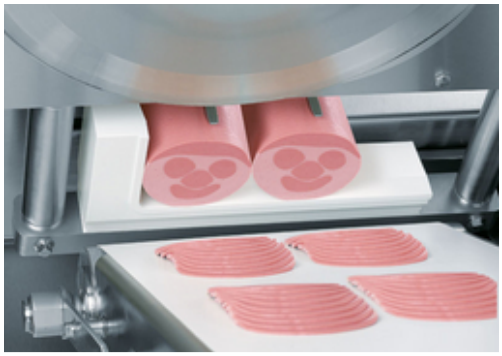
A fatiadora 305 da Weber (Weber Slicer 305) é um dos nossos modelos básicos da tecnologia de corte de alta tecnologia. A fatiadora 305 só está disponível com carregamento manual. É fácil de operar, os produtos podem ser mudados facilmente e a aresta de corte e o batente lateral podem ser ajustados à 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

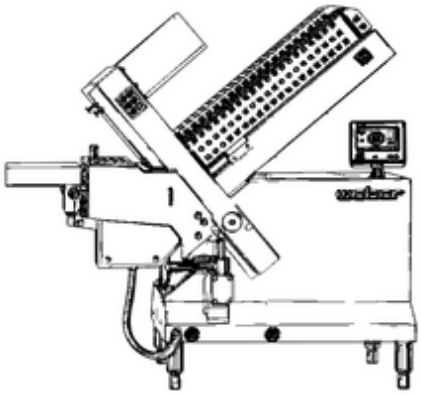
- Empilhado
- Empilhamento escalonado
- Empilhado com película intercalada
- Empilhado em leque
- Em leque
- Em leque com película intercalada
- Várias camadas em leque
- Pedaços
- Carne em lascas
- Dobrado
- Sobreposição - uma única variedade/mistura
- Sobreposição múltipla - uma única variedade/mistura







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-learnings 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

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

Notícia legal

Este documento foi gerado automaticamente em 03/28/2024. 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/