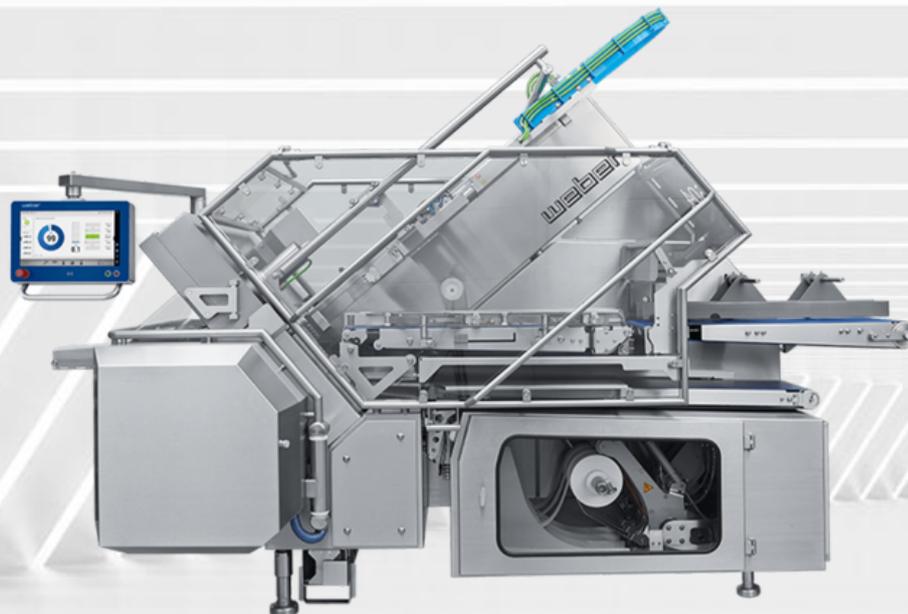


# Fatiadora 604



## Detalhes do produto

- Fatiadora com lâmina circular com até 600 cortes/minuto
- Cabeça de lâmina circular para corte vazio (opcional)
- Pinça vario até 3 vezes

Ver online



## Vantagens

 Lâmina circular

 Design higiênico Weber

 Pinça Vario

 Tempo de preparação rápido

 SprayTech

 Interleaver

 Carregamento automático

## Fatiadora Weber 604: alto rendimento com mínimo desperdício.

O compartimento de corte da fatiadora Weber 604 é automaticamente ajustável em altura e largura e o carregamento central totalmente automático assegura tempos curtos de troca de produto. Os produtos até 1.700 mm de comprimento são alimentados automaticamente e processados com a lâmina circular até 600 cortes por minuto. A aresta de corte e a paragem lateral podem ser ajustadas motorizadas e controladas por programa. É assim que a fatiadora Weber 604 garante continuamente um corte preciso e o depósito de fatias perfeitas. A cabeça da lâmina circular de corte inerte opcional com ajuste automático da folga de corte assegura um alto rendimento com um mínimo de excedente na fatiadora Weber 604

### Presentatie



Empilhado



Empilhamento escalonado



Empilhado com película intercalada



Empilhado em leque



Em leque



Em leque com película intercalada



Deslocado em leque



Em leque múltiplo



Várias camadas em leque



Pedaços



Carne em lascas



Dobrado



Disposição em círculo



Disposição oval



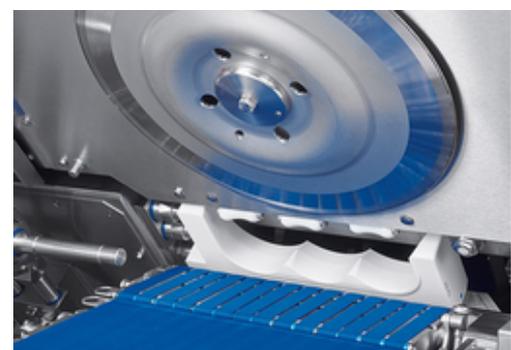
Planeador de porções



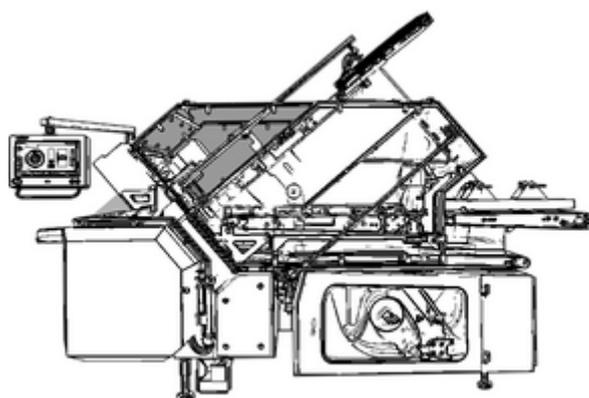
Sobreposição - uma única variedade/mistura



Sobreposição múltipla - uma única variedade/mistura



## Dados técnicos Fatiadora 604



Altura (mm)	2395 (com pinças Vario: 3195)
Largura (mm)	1460
Comprimento (mm)	3965
Peso (kg)	2200
Velocidade de corte (rpm)	máx. 600
Altura do compartimento de corte (mm)	165
Largura do compartimento de corte (mm)	380
Comprimento do produto (mm)	1200/1700
Sistema de corte	Lâmina circular
Espessura de corte (mm)	0,5-50
Carregamento (automático/manual)	automática

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 04/26/2024. 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-604/>