

Fatiadora TS750



Detalhes do produto

- Otimizada para aplicações de bacon e presunto
- Duas alimentações de produtos completamente separadas uma da outra
- Tempos mínimos de mudança de produto
- Scanner de produtos e balança de produtos integrados

Ver online



Vantagens

 Lâmina evolutiva

 Design higiênico Weber

 Pinça Vario

 Tempo de preparação rápido

 SprayTech

 Carregamento automático

Fatiadora Weber TS750: A especialista em aplicações para bacon e presunto.

Otimizada para a aplicação, compacta, potente. A fatiadora TS750 da Weber é especializada no processamento de produtos curtos, como bacon ou presunto. Ao contrário das fatiadoras convencionais, a TS750 não transporta os produtos para o nível de corte através de várias correias ligadas em série. Em vez disso, isso é feito através de um novo desenvolvimento na alimentação de produtos que impressiona pela sua simplicidade: duas correias dentadas separadas com acionadores. Isto significa que os produtos são transportados de forma completamente independente uns dos outros – é a verdadeira capacidade de faixa dupla. E, como sempre, num design simples e extremamente compacto.

- Função de recarga GripnGo
- Alimentação de produto VarioFeed
- ContiFlow - Corte sem intervalo de recarga

A TS750 está disponível numa variedade de configurações: desde uma versão muito simples para corte contínuo até aplicações de elevado desempenho, incluindo scanners de produtos integrados na alimentação e uma verdadeira capacidade de faixa dupla.

Presentatie



Empilhado



Empilhamento escalonado



Em leque



Deslocado em leque



Em leque múltiplo



Várias camadas em leque



Pedaços



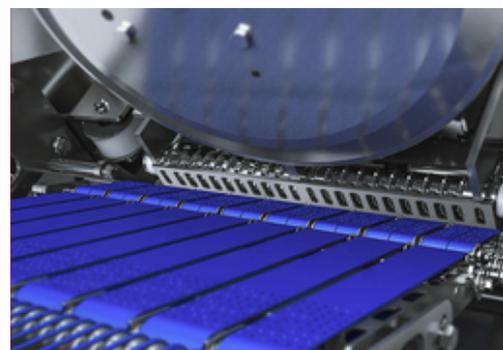
Carne em lascas



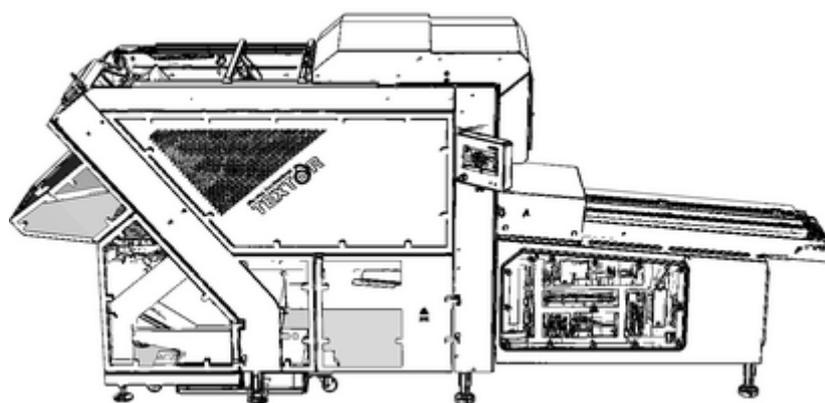
Dobrado



Sobreposição - uma única variedade/mistura



Dados técnicos Fatiadora TS750



Largura do compartimento de corte (mm)

450 - 500

Sistema de corte

sistema de lâmina evolutiva

Capacidade de corte da lâmina curva (rpm)

max. 1850

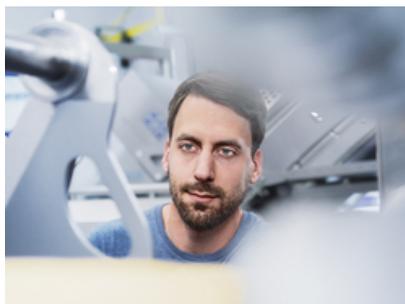
Weber significa: assistência ao longo de toda a linha.



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

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

Notícia legal

Este produto não está disponível nos seguintes países: Bermudas, Canadá, Estados Unidos da América, São Pedro e Miquelão.

Este documento foi gerado automaticamente em 04/19/2024. 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-ts750/>