



## Detalhes do produto

- Remove o revestimento dos produtos de charcutaria de forma totalmente automática e higiénica
- Produção contínua: os produtos são carregados automaticamente e podem ser amortecidos tanto antes como depois da remoção do revestimento
- Segurança alimentar: o produto e o exterior do revestimento são estritamente separados
- Controlo integrado da remoção do revestimento para aumento da segurança do processo

Ver online



## Weber wePEEL: Remoção do revestimento dos produtos de charcutaria de forma higiênica e eficiente.

A máquina descascadora remove o revestimento dos produtos de charcutaria, como salsichas cozidas ou salame, de forma totalmente automática e higiênica. Isto é particularmente vantajoso para produtos de grande calibre e compridos, que são difíceis de manusear manualmente. A máquina pode ser montada individualmente. Uma delimitação clara entre a área cinzenta e de higiene permite que o revestimento do produto permaneça na área cinzenta, o que aumenta a segurança para o produto descascado. Em produção contínua, o amortecedor pode ser utilizado tanto antes como depois da remoção do revestimento.

### Vantagens

- Automatização da preparação do produto para poupança de pessoal
- Melhoria da higiene: o produto e o exterior do revestimento são estritamente separados, o revestimento permanece na zona cinzenta
- Controlo da remoção do revestimento e possível amortecimento antes e depois da remoção do revestimento
- É possível uma montagem individual
- Kit de higiene opcional:
  - Radiação UVC nas correias transportadoras de produtos pela parte inferior
  - Esterilização do ar por radiação UVC na zona de remoção do revestimento



# Dados técnicos

Anchura máx. del producto (mm)	165
Altura (mm)	2087
Longitud (mm)	5440
Calibre máx. (mm)	165
Altura máx. del producto (mm)	50
Calibre min. (mm)	50
Longitud del producto (mm)	máx. 3200
Anchura (mm)	3400

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 04/29/2024. 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/preparacao-de-produtos/wepeel/?ref=brochure-qr>