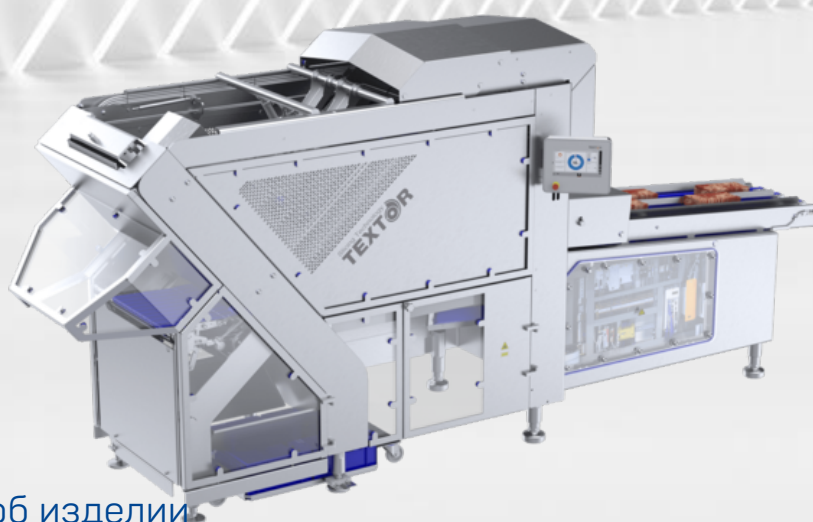


Слайсер TS750



Подробнее об изделии

- Оптимизировано для применений бекона и ветчины
- Две абсолютно обособленные друг от друга линии подачи продукта
- Минимальное время замены продукта
- Встроенные сканер продукта и весы

Посмотреть
онлайн



Преимущества



Серповидный нож



Гигиеничный дизайн
Weber



Захват Vario



Быстрая переналадка



SprayTech



Автоматическая
загрузка

Слайсер Weber TS750: Профессиональная нарезка бекона и ветчины.

Оптимизация для конкретной области применения, компактность, мощность. Weber TS750 — специализированный слайсер для обработки продуктов небольшой длины, таких как бекон или ветчина. В отличие от обычных слайсеров, TS750 не подает продукты на уровень нарезки с помощью нескольких последовательно соединенных лент. Вместо этого подача продукта реализована при помощи уникальной новинки в сфере подачи продукта, поражающей своей простотой — двух отдельных зубчато-ременных приводов с захватами. В результате продукты транспортируются совершенно независимо друг от друга — это настоящее двухрядное исполнение. И, как всегда, модель обладает простой и чрезвычайно компактной конструкцией.

- Функция повторной загрузки GripnGo
- Подача продукта VarioFeed
- Резка без пауз с ContiFlow

Модель TS750 представлена в различных конфигурациях: от максимально простого исполнения для непрерывного резания до высокопроизводительных установок, включая встроенные в линию подачи сканеры продуктов и настоящую двухполосную конструкцию.

Презентация



Укладка стопкой



Многослойная укладка «черепицей»



Сложенные пополам ломтики



Укладка в стопку со смещением



Бесконечная «черепица»



Внахлест — один сорт/ассорти



Укладка «черепицей»



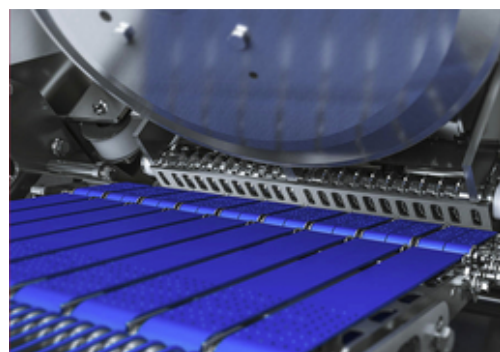
Кусочки



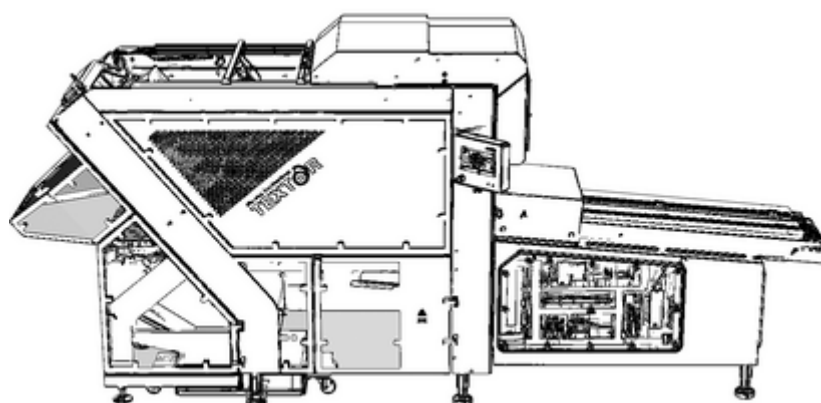
Поперечная «черепица»



Ворох



Технические характеристики Слайсер TS750



Ширина камеры резки (мм)	450–500
Система нарезки	Система серповидных ножей
Производительность резки, серповидный нож (об/мин)	макс. 1850

Weber — это комплексное обслуживание производственной линии



Академия Weber

Профессиональные тренинги

В штаб-квартире Weber в Германии, в городе Брайденбахе находится наш собственный учебный центр – Академия Weber. Как поставщик комплексных линейных решений, мы предлагаем тренинги по линиям Weber, точно соответствующие Вашим потребностям. Благодаря этому в центре внимания всегда стоят повышение эффективности и оптимизация прибыли на Вашем предприятии.



Программа Weber Guardian

Надежный план для Вашего производства

Только тот, кто слушает, может понять. И только тот, кто понимает, может действовать. С помощью программы Weber Guardian мы улучшаем взаимодействие между человеком, машиной и производственным процессом, чтобы наладить максимально эффективное производство.



Портал Weber

Комплексное мышление и совместные действия

Вся актуальная информация о Вашем оборудовании Weber собрана в учетной записи на портале Weber. Компактность, индивидуальный подход, интерактивность. От Вашего профиля клиента и машин до электронных курсов обучения и настроек, от более удобного заказа запасных частей до сервисных предложений. Уже зарегистрированы?

Ваше сообщение важно для нас.



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

Официальное уведомление

Данный продукт недоступен в следующих странах: Бермуды, Канада, Сент-Пьер и Микелон, Соединенные Штаты.

Этот документ был автоматически сформирован 20.04.2024. Вся информация не является обязательной. Мы оставляем за собой право вносить изменения в зависимости от технического прогресса. Для получения актуальной информации об этом продукте перейдите по ссылке: <https://www.weberweb.com/ru/assortiment/slaisery/slaiser-ts750/>