

weSLICE 7500



Подробнее об изделии

- Слайсер для разнообразных продуктов и вариантов применения
- Уникально высокая производительность при компактных размерах
- Большое разнообразие систем резания, подачи и порционирования
- Бескомпромиссная концепция открытой конструкции
- Варио-захват до двух рядов и технология вакуумного держателя продукта

Посмотреть
онлайн



Преимущества



Серповидный нож



Серповидный нож
Performance



Гигиеничный дизайн
Weber



вакуумный захват



Захват Vario



Быстрая переналдка



SprayTech



Устройство для
прокладывания
ломтиков бумагой



Автоматическая
загрузка

weSLICE 7500: Высокопроизводительный универсальный слайсер.

Высокопроизводительный универсальный слайсер Weber weSLICE 7500 обладает впечатляющими характеристиками: он способен выполнять до 1850 резов в минуту и не в последнюю очередь благодаря габаритам камеры резки — 500 мм в ширину и 220 мм в высоту - и идеально подходит для широкого спектра применения там, где нужна точность в нарезке продукта. weSLICE 7500 максимально эффективно справится и с шинкованием вареной ветчины или бекона, а также со специфическими задачами, такими как нарезка цельномышечного продукта или разрубание на четвертины. За счет использования новой системы направляющих для синхронизации и перемещения продукции переналадка линии при смене продукта стала особенно простой, безопасной и быстрой. По разнообразию вариантов систем для транспортировки продукции эта концепция уникальна для рынка: клиент может выбрать GripnGo, вариоподачу при любом количестве рядов или систему ContiFlow, работающую без задержки на время повторной загрузки и разработанную специально для упаковочных флоупак-машин. Все системы обеспечивают очень бережную обработку продукта во время его подачи при высоких показателях скорости повторной загрузки. В сочетании с высокопроизводительными системами нарезки это оборудование гарантирует максимальную производительность и позволяет оптимально сконфигурировать слайсер для самых разных сфер применения. Кроме того, варио-технология слайсера weSLICE 7500, позволяющая подавать продукт при любом количестве рядов, способствует достижению высочайших показателей выхода продукции при переработке таких натуральных продуктов, как бекон.

По запросу модуль синхронизации слайсера может быть оснащен функцией взвешивания. Во-первых, это позволяет точно определять вес всей продукции, передаваемой по линии, во-вторых, эта функция позволяет установить производительность линии в виде показателя выхода продукции. Кроме того, эта конфигурация слайсера допускает использование встроенного сканера Weber, что позволяет минимизировать длину линии. Разумеется, явными преимуществами weSLICE 7500 являются также его инновационная гигиеничная конструкция, соответствующая самым строгим санитарно-гигиеническим требованиям, и наилучшие показатели доступа ко всем зонам, что делает проще проведение работ по переналадке и очистке. Это стало возможным, например, за счет бескомпромиссной концепции открытой конструкции и отказа от полостей.

Презентация



Укладка стопкой



Укладка в стопку со смещением



Укладка стопкой с перемежением ломтиков



Укладка стопкой и «черепицей»



Укладка «черепицей»



Укладка «черепицей» с интерливером



Бесконечная «черепица»



Кусочки



Ворох



Сложенные пополам ломтики



Дизайнер порций



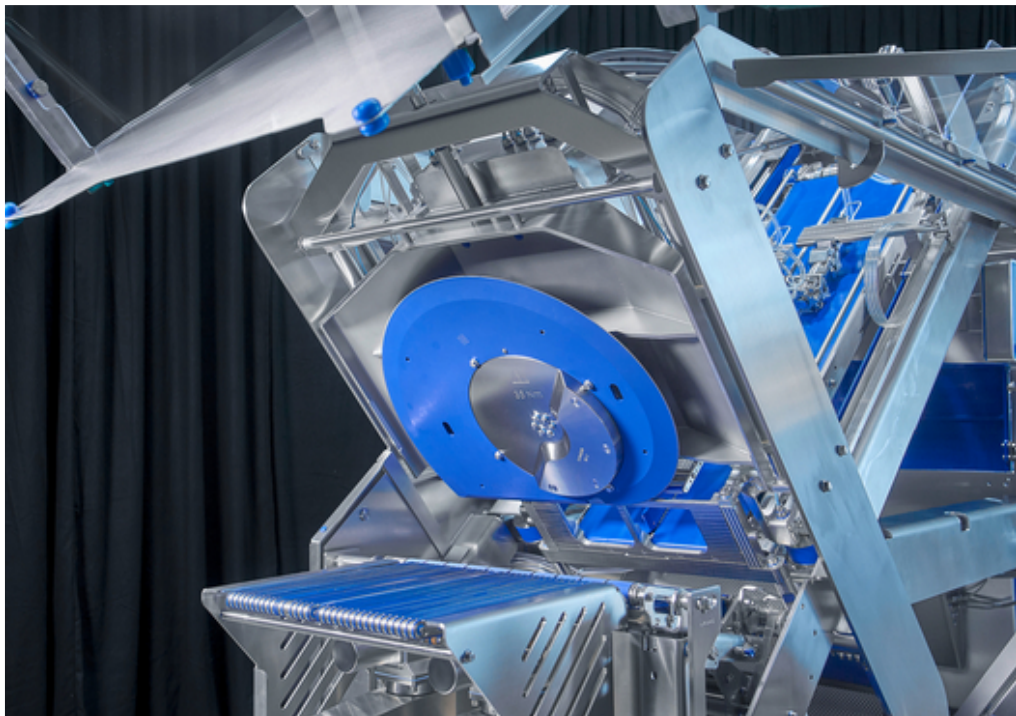
Внахлест — один сорт/ассорти



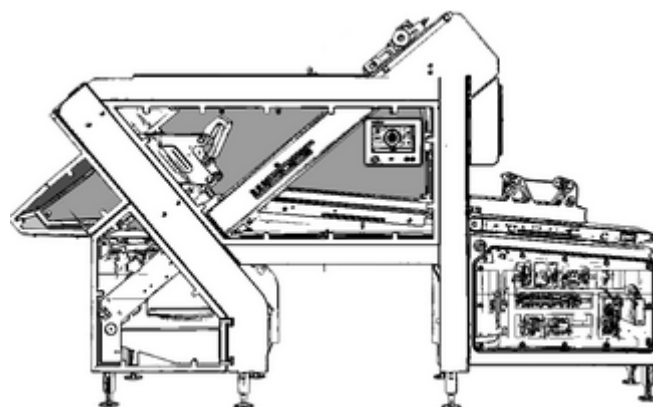
Многослойная укладка внахлест — один сорт/ассорти



Quartering



Технические характеристики weSLICE 7500



Высота камеры резки (мм)	200–220
Ширина камеры резки (мм)	450–500
Длина продукта (мм)	1200, 1600, 1850
Система нарезки	Система серповидных ножей
Загрузка (автоматическая/ручная)	Автоматическая
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

Этот документ был автоматически сформирован 28.04.2024. 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/weslice-7500/?ref=brochure-qr>