

SprayTech



Подробнее об изделии

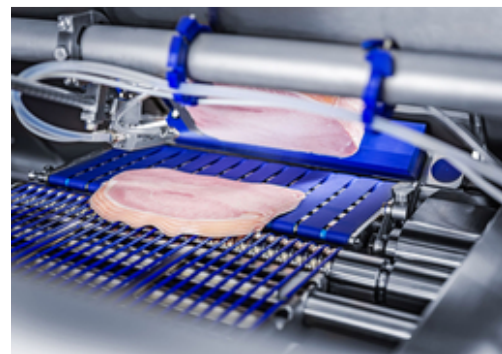
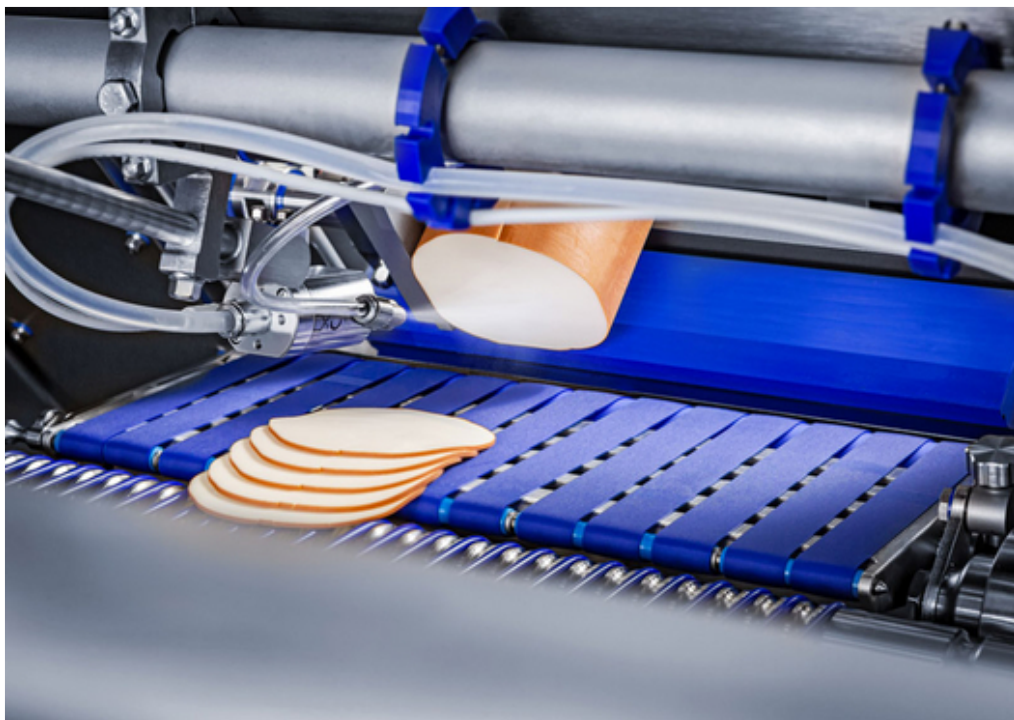
- Распыление разделяющих средств и усилителей вкуса
- Биозащита для увеличения максимального срока годности
- Интеллектуальная система управления струями производит распыление только при наличии продукта на месте и возможности распыления
- Возможна установка до четырех распылительных форсунок

Посмотреть
онлайн



Weber SprayTech: Экологичная, инновационная технология распыления.

Благодаря интеллектуальной технологии Weber SprayTech на продукт распыляется разделитель, не ощутимый для потребителя, что позволяет легко и без повреждений извлекать отдельные ломтики из упаковки. Область применения технологии разнообразна: от липких, клейких продуктов, таких как сыр или веганские изделия, до тонкой нарезки или вареного окорока. Во многих случаях Weber SprayTech может заменить функцию перемежения ломтиков обычной бумагой или фольгой и тем самым является более экологичной альтернативой устройству для перемежения ломтиков бумагой. Технологию Weber SprayTech можно интегрировать практически во все актуальные модели слайсеров, поэтому она является отличным решением для модернизации уже существующих машин. Благодаря полной интеграции программного обеспечения управление системой и ее настройка невероятно просты. Кроме того, эксплуатационная безопасность и эффективность системы максимально повышаются благодаря таким функциям, как, например, контроль распыления и распыление только при наличии определенной порции. Особенный интерес представляет использование технологии SprayTech для обработки продуктов, для которых невозможно применение бумаги или фольги для разделения ломтиков. Здесь технология SprayTech открывает новые области применения. Например, использование для тонкой нарезки. Тонкие ломтики быстро начинают сильно слипаться друг с другом, и потребителю зачастую сложно извлекать их, не повредив. В данном случае применяется классический способ перемежения ломтиков бумагой. Технология Weber SprayTech является вспомогательным средством и позволяет тончайшим ломтикам мяса с легкостью отделяться друг от друга. Более того, с помощью SprayTech можно наносить как вкусовые приправы, так и средства для продления срока годности. И наконец: так называемая биозащита является перспективной технологией будущего и представляет интерес как для предприятий, занимающихся переработкой пищевых продуктов, так и для торговли. Наряду с увеличением срока годности продуктов определенные вещества также обладают свойством замедления или даже остановки роста патогенных микробов. Положительный эффект: наибольшая экологичность из-за утилизации меньшего количества продуктов питания, а также наибольшая безопасность продуктов питания.



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 27.04.2024. 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/tehnologija/spraytech/?ref=brochure-qr>