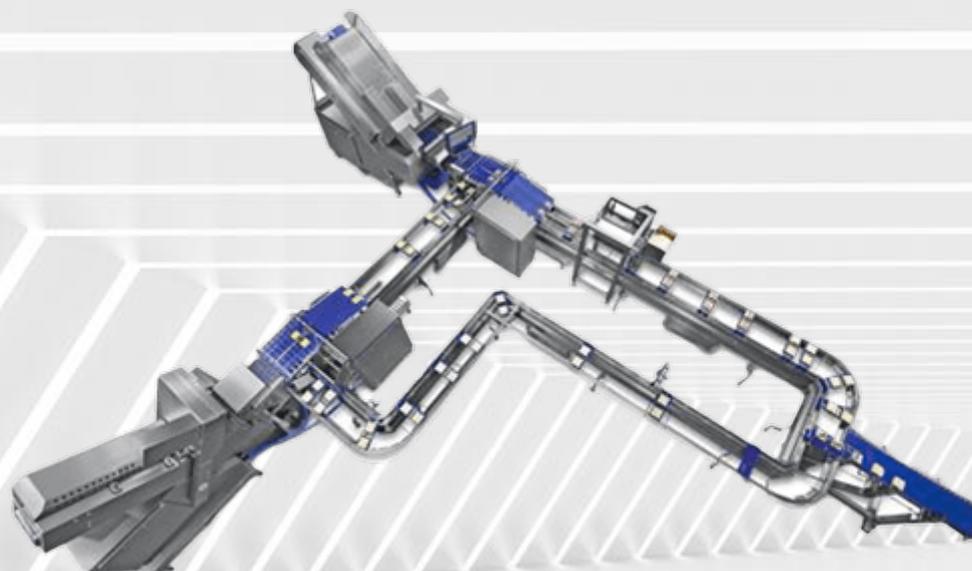


weSHUTTLE



Detalles de productos

- Adaptable individualmente al espacio
- Transporte cuidadoso de artículo únicos
- Ampliable con módulos para conceptos de línea flexibles
- Ideal para la producción de paquetes de conveniencia o para generar empaques de varias variedades

Ver en línea

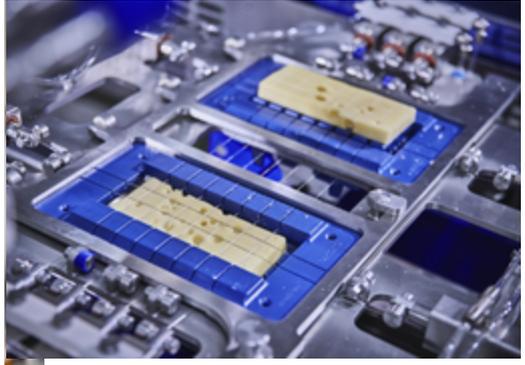


Versátil y flexible sin comparaciones: el sistema de transporte weSHUTTLE.

El sistema de transporte automatizado weSHUTTLE de Weber ofrece una alternativa flexible al transporte de porciones mediante sistemas de cintas. weSHUTTLE transporta una amplia variedad de productos y porciones de diferentes fuentes (por ejemplo, rebanadoras) de forma precisa, cuidadosa e individual en portadores de porciones personalizables a uno o más puntos de distribución. Donde los sistemas de transporte clásicos tienen sus límites, weSHUTTLE se destaca por su máxima flexibilidad: entre otras cosas, puede integrarse en cualquier sala gracias a su diseño de carril flexible. Esto no solo ahorra un valioso espacio, sino también dinero y permite configuraciones de línea personalizadas que se adaptan a los espacios y pueden ampliarse de forma modular. Toda el área de producción puede utilizarse de forma óptima con una huella mínima. Weber weSHUTTLE es ideal para la producción económica, flexible y altamente automatizada de empaques de varias variedades de embutidos o productos precocinados como sándwiches, el llenado automático de comidas preparadas de todo tipo y la preparación automática de pizzas con ingredientes. Uno de los principales retos de la producción automatizada de productos de conveniencia es poder combinar diferentes velocidades en una misma línea. En función de la fase de producción, la velocidad debe adaptarse: desde una parada completa hasta una vía de transporte rápida, pasando por una velocidad reducida en el área de las fases manuales del proceso. Weber weSHUTTLE supera estos retos con creces. Gracias a la función de almacenamiento temporal integrada, weSHUTTLE combina una amplia gama de tareas de porcionamiento y dosificación, garantizando así un proceso de producción continuo, eficiente y optimizado. Estos procesos perfectamente armonizados permiten a los fabricantes de alimentos aumentar el rendimiento y ahorrar tiempo y costos.

Ventajas

- Las máquinas anteriores y posteriores están acopladas gracias a la función de almacenamiento temporal integrada, lo que garantiza una producción continua
- Ampliable de forma flexible: tanto soluciones básicas como ampliables para líneas de procesado complejas (aplicación independiente o en combinación con rebanadoras Weber existentes)
- La elevada dinámica y el alto rendimiento en el transporte de productos garantizan el máximo rendimiento
- Uso de desviadores para conectar diferentes circuitos de producción, por ejemplo, para aplicaciones de comida preparada o pizza
- Extracción sin herramientas de los portadores de porciones para una rápida limpieza intermedia
- Higiene máxima para prolongar la vida útil del producto
- Desinfección UVC para aumentar la seguridad del producto (opcional)



Datos técnicos

Cantidad de paquetes/minuto (portaporciones doble)	110
Portaporciones doble (mm)	210x210
Número de paquetes/minuto (portaporciones simple)	55
Portaporciones simple (mm)	270x270
Carga conectada (vatios por lanzadera)	20

Weber es sinónimo de servicio a todo nivel.



Weber Academy.

Máximo rendimiento en la línea mediante formaciones profesionales.

En las oficinas centrales de Weber, en Breidenbach, disponemos de un centro formativo: la Weber Academy. Como proveedores de soluciones de línea completas, le ofrecemos formaciones diseñadas a la medida de sus necesidades para su línea Weber. El centro de atención en todo momento es: El aumento de la eficiencia y la optimización de los beneficios de su negocio.



Weber Guardian.

Un plan seguro para su producción.

Solo el que sabe escuchar puede entender. Y el que entiende es capaz de actuar. Con nuestro programa Weber Guardian, sincronizamos al ser humano con la máquina y el proceso para obtener lo mejor de la producción. Desde el mantenimiento preventivo y la inspección hasta el desarrollo específico del personal y el asesoramiento y la optimización de la producción.



Weber Portal.

Pensar conectados, actuar juntos.

Podrá encontrar todo lo que necesita saber sobre su equipo Weber en su Weber Portal personalizado. Compacto, individual e interactivo. Desde su perfil de cliente y el de sus máquinas hasta los cursos online sobre su configuración y la comodidad de pedir refacciones hasta recibir ofertas de servicio. ¿Ya se registró?

Con gusto responderemos sus mensajes.



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

Aviso Legal

Este documento fue generado automáticamente el 28.04.2024. Toda la información es sin compromiso. Nos reservamos el derecho de realizar cambios en interés del progreso técnico. Para obtener la información más reciente de este producto, por favor visite: <https://latina.weberweb.com/nuestros-productos/automatizacion/weshuttle/>