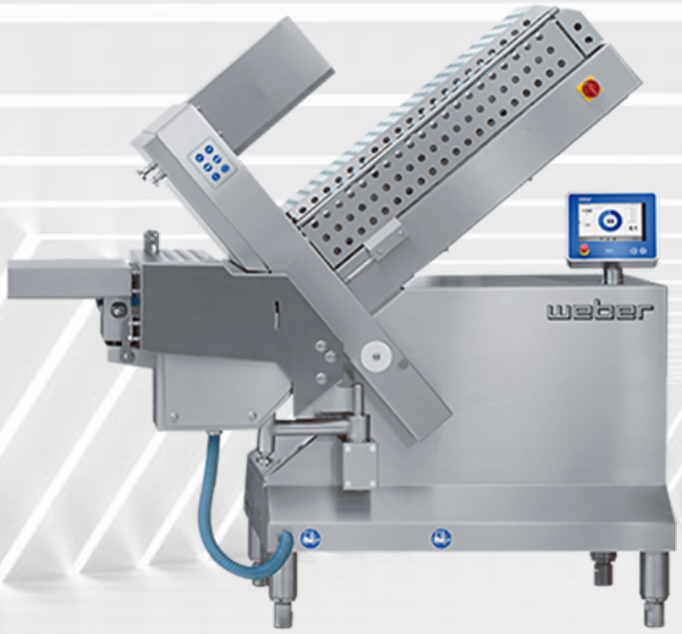
Rebanadora 305



Detalles de productos

- Rebanadora circular con carga manual
- Modelo básico para el rebanado industrial
- Interleaver (opcional)
- SprayTech (optional)

Ver en línea

Ventajas

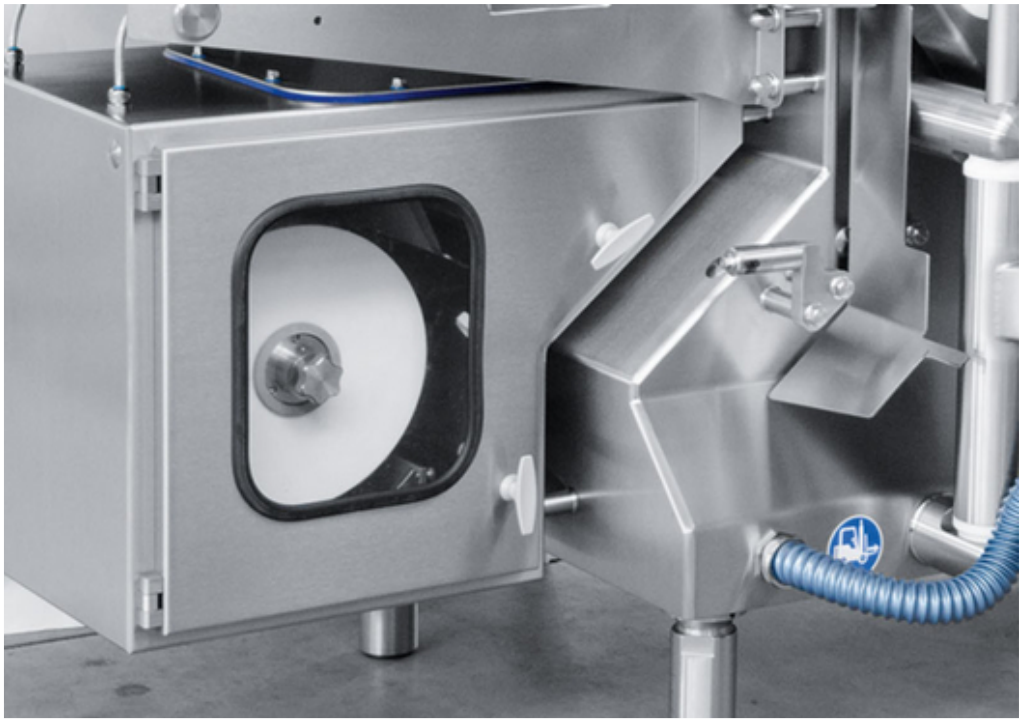
- Cuchillas circulares
- Weber Hygiene Design
- Rápida preparación
- Intercaladores
- Carga manual

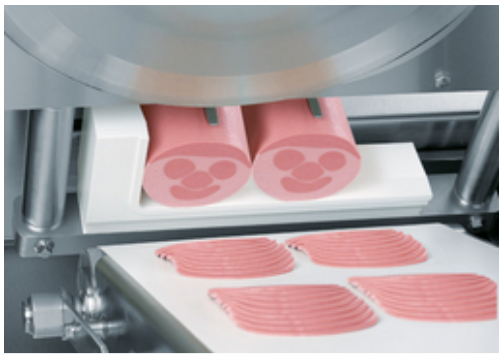
Rebanadora Weber 305: La rebanadora básica más potente.

La rebanadora Weber 305 es uno de nuestros modelos básicos en cuanto a tecnología de corte de alta tecnología. La rebanadora 305 solo está disponible con carga manual. Es fácil de usar, los productos se pueden cambiar fácilmente y el borde de corte y el tope lateral se pueden ajustar al ancho del producto. Para la producción de porciones apiladas, la rebanadora 305 puede equiparse opcionalmente con un dispositivo de descenso de la rebanada, que garantiza la colocación cuidadosa de cada rebanada individual y, por lo tanto, porciones apiladas con precisión.

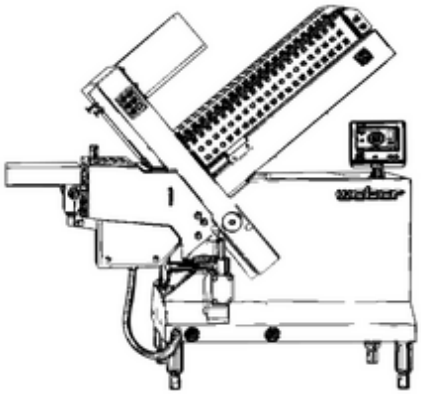
Presentación

- Apilado
- Apilado desigual
- Apilado con Interleaver
- Apilado escalonado
- Escalonado
- Escalonado con Interleaver
- Escalonado sinfín
- Trozos
- Shaved carne
- Triple jamón plegado
- Solapado, de un tipo de producto/mezclado
- Solapado con varias capas, de un tipo de producto/mezclado





Datos técnicos Rebanadora 305



Altura (mm)	2065
Ancho (mm)	960
Largo (mm)	2353
Peso (kg)	990
Velocidad de corte (rpm)	max. 400
Altura del compartimento de corte (mm)	125/135/150
Ancho del compartimento de corte (mm)	250
Longitud del producto (mm)	1000
Sistema de corte	cuchilla circular
Espesor de corte (mm)	0,5-50
Carga (automática/manual)	Manual

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

Aviso Legal

Este documento fue generado automáticamente el 26.04.2024. 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://mx.weberweb.com/nuestros-productos/rebanadoras/rebanadora-305/