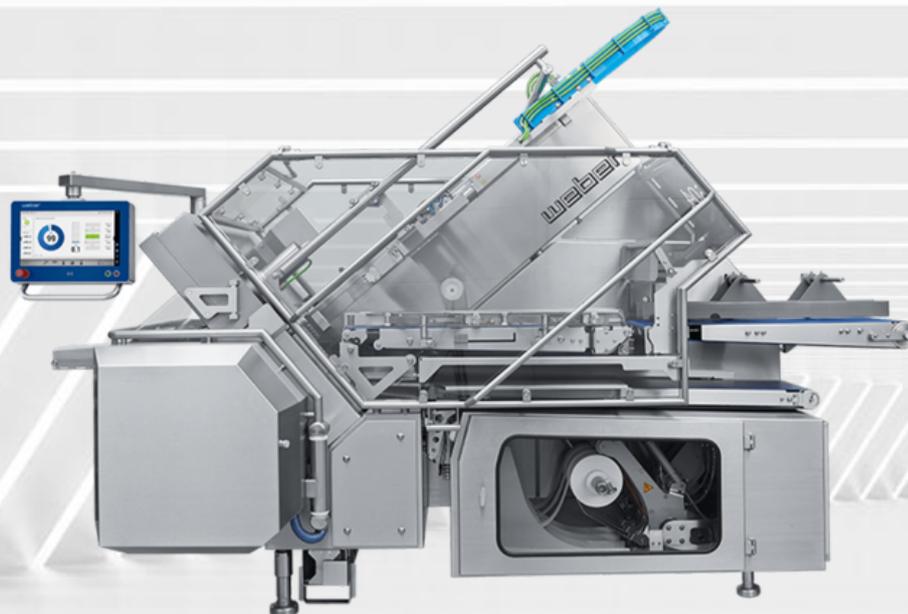


Rebanadora 604



Detalles de productos

- Rebanadora circular con hasta 600 cortes/minuto
- Cabezal de corte circular de corte vacío (opcional)
- Hasta 3 pinzas Vario

Ver en línea



Ventajas

 Cuchillas circulares

 Weber Hygiene Design

 Pinzas Vario

 Rápida preparación

 SprayTech

 Intercaladores

 Carga automática

Rebanadora Weber 604: Alto rendimiento con mínimo desperdicio.

La altura y el ancho del canal de corte de la rebanadora Weber 604 se ajustan automáticamente y la carga central totalmente automática garantiza tiempos breves de cambio de producto. Los productos de hasta 1700 mm de longitud se alimentan automáticamente y se procesan con la cuchilla circular a una velocidad de hasta 600 cortes por minuto. El borde de corte y el tope lateral se pueden ajustar de forma motorizada y controlada por programa. De este modo, la rebanadora Weber 604 garantiza continuamente un corte preciso y la colocación de rebanadas perfectas. En la rebanadora Weber 604, el cabezal de corte circular de corte en vacío opcional con ajuste automático de la separación de corte garantiza un alto rendimiento con mínimo desperdicio.

Presentación



Apilado



Apilado desigual



Apilado con Interleaver



Apilado escalonado



Escalonado



Escalonado con Interleaver



Escalonado con varias capas



Escalonado con desplazamiento



Escalonado sinfín



Trozos



Shaved carne



Triple jamón plegado



Colocado en círculo



Colocado en óvalo



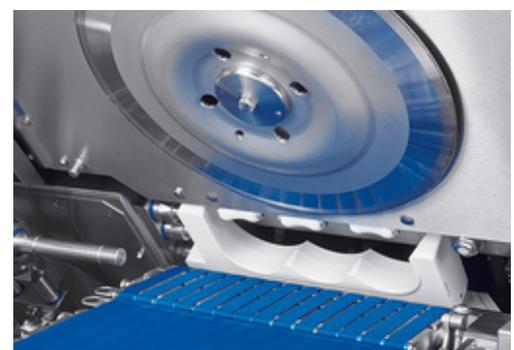
Diseñador de porciones



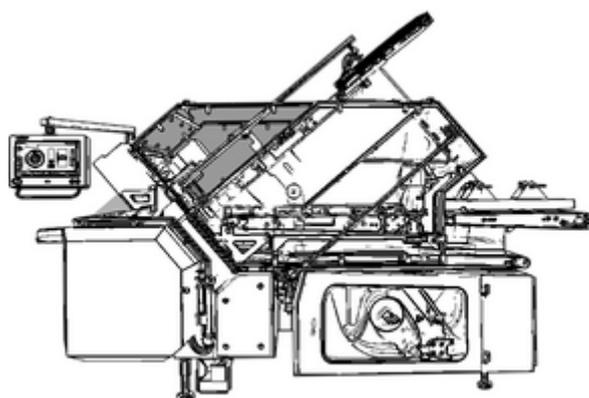
Solapado, de un tipo de producto/mezclado



Solapado con varias capas, de un tipo de producto/mezclado



Datos técnicos Rebanadora 604



Altura (mm)	2395 (con pinzas Vario: 3195)
Ancho (mm)	1460
Largo (mm)	3965
Peso (kg)	2200
Velocidad de corte (rpm)	máx. 600
Altura del compartimento de corte (mm)	165
Ancho del compartimento de corte (mm)	380
Longitud del producto (mm)	1200/1700
Sistema de corte	cuchilla circular
Espesor de corte (mm)	0,5-50
Carga (automática/manual)	Automático

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/rebanadoras/rebanadora-604/?ref=brochure-qr>