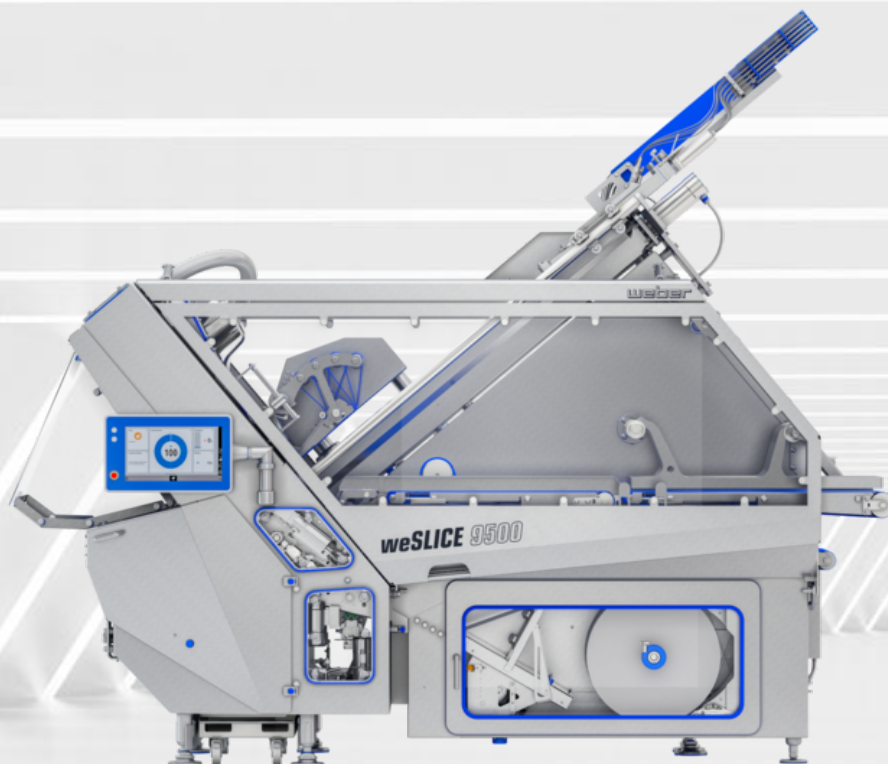


weSLICE 9500



Detalles de productos

- Gran canal de corte
- Calidad insuperable de las rebanadas: perfectamente cortadas y alineadas
- Hasta 4 pinzas Vario
- Tecnología de pinzas de vacío
- Hasta 4 Interleaver Vario

Ver en línea



Ventajas



Cuchilla involuta
Performance



Weber Hygiene Design



Vacuum gripper



Pinzas Vario



Rápida preparación



SprayTech



Intercaladores



Carga automática

La rebanadora Weber weSLICE 9500 ofrece potencia y rendimiento de corte inigualables.

La rebanadora Weber weSLICE 9500 es la máquina de alto rendimiento de la gama de rebanadoras que establece los más altos estándares de calidad y rendimiento. Por un lado, esta calidad de corte y rendimiento sin concesiones se consigue con la ayuda de la nueva tecnología Weber DirectDrive. El accionamiento directo de todos los componentes del dispositivo de introducción de los productos permite que estos sean guiados con precisión para que, además de cortes perfectos y rebanadas con una presentación vistosa se logre la mayor precisión en el peso de la porción mientras el producto es tratado con el máximo cuidado. Por otro lado, el equipo más destacado, como la cuchilla en involuta Weber Durablade Performance garantiza la mejor calidad de corte. Además, la tecnología Vario de la weSLICE 9500, la insignia de las rebanadoras Weber, contribuye a este rendimiento único. Si se utiliza la tecnología de pinzas de vacío de Weber, el rendimiento del producto aumenta aún más, ya que las piezas finales restantes se reducen a menos de la mitad. El resultado: una producción de porciones con una precisión de peso de casi el 100 % y una desviación extremadamente baja. La rebanadora Weber weSLICE 9500 también tiene mucho que ofrecer en términos de ergonomía, facilidad de uso y seguridad, como el nuevo sistema de cambio rápido sin herramientas para los soportes de producto.

Gracias a la completa integración de la línea, la rebanadora puede optimizar la velocidad de la línea para un transporte suave de las porciones o ajustar automáticamente la velocidad de los componentes posteriores. De este modo, la línea es capaz de optimizarse a sí misma, lo que se traduce en un aumento general del rendimiento y la calidad.

Presentación



Apilado



Apilado desigual



Apilado con Interleaver



Apilado escalonado



Escalonado



Escalonado con Interleaver



Escalonado con varias capas



Escalonado con desplazamiento



Escalonado sin fin



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 weSLICE 9500



Ancho (mm)	1500
Velocidad de corte (rpm)	máx. 2000
Altura del compartimento de corte (mm)	220
Ancho del compartimento de corte (mm)	520
Longitud del producto (mm)	800/1200/1600/1850
Sistema de corte	Performance Durablade
Espesor de corte (mm)	0,5 - 50
Carga (automática/manual)	Automática Carga Central

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 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/weslice-9500/>