

Weber weSLICE: Ein leistungsstarkes Linienkonzept

Leistungsanbieter für haltbarkeitskritische Lebensmittel: Das Weber-Portfolio bietet einzigartige Automatisierungs- und Verarbeitungskonzepte für vielfältige Produkt- und Marktsegmente. Der weSLICE 7500 setzt neue Standards in Präzision, Vielseitigkeit und Effizienz und ist somit die ideale Lösung für anspruchsvolle Schneidprozesse in der Lebensmittelindustrie.



Der Weber Slicer weSLICE 7500 überzeugt mit einer beeindruckenden Leistung von bis zu 1.850 Schnitten pro Minute © Beigestellt

Auf der letzten **Anuga Food-Tec** war das Linienkonzept das Highlight bei dem weltweiten Fachpublikum. Dank einer Vielzahl an innovativen Komponenten vereint diese Linie maximale Leistung mit minimalem Footprint und lässt sich mit wenigen konzeptionellen Änderungen auf andere Anwendungen auslegen.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Optimale Vorbereitung**
- **Webers Performance-Slicer feierte Premiere**
- **Vollautomatische Stapelerstellung**
- **Zuverlässiger Schutz und einfache Wartung**

Optimale Vorbereitung

Präzises Scannen ist die Grundlage für die optimale Weiterverarbeitung des Rohprodukts in höchsten Leistungsbereichen mit maximaler Ausbeute. Weber zeigte den Scanner **weSCAN 5000**, der Laser-Scantechnik für absolute Scanpräzision bei maximaler Geschwindigkeit einsetzt. Diese technische Meisterleistung sorgt für hohe Ausbeute und perfekte Schneidergebnisse, besonders bei ungleichmäßigen Naturprodukten wie Bacon oder Rohschinken. Die vom Scanner ermittelten Daten garantieren eine optimierte Produktnutzung bei hoher Ausbeute und minimalem Give-away. Bedient wird der weSCAN 5000 bequem über das Bedienterminal des Slicers, was die Bedienfreundlichkeit verbessert und eine optimale Zugänglichkeit zum Slicer gewährleistet.

Webers Performance-Slicer feierte Premiere

Der Weber Slicer **weSLICE 7500** überzeugt mit einer beeindruckenden Leistung von bis zu 1.850 Schnitten pro Minute und einem 500 mm breiten, 220 mm hohen Schneidschacht. Diese Eigenschaften machen ihn ideal für eine Vielzahl an Anwendungen, von kalibertreuen Produkten über Käse, Kochschinken und Bacon bis hin zu Spezialanwendungen wie Whole Muscle und Quartering. Dank eines neuen Führungssystems ermöglicht der weSLICE 7500 ein einfaches, sicheres und schnelles Umrüsten bei Produktwechseln. Die vielseitigen Produktzuführungssysteme – Gripn-Go, Vario-Produktzuführung und ContiFlow – garantieren eine schonende Produktbehandlung und

schnelle Wiederbeladezeiten. Diese Systeme sind speziell fu?r den Einsatz mit Flowpack-Verpackungsmaschinen optimiert. Der Slicer bietet eine optimale Konfiguration fu?r verschiedene Anwendungsbereiche, unterstu?tzt durch die Variotechnologie, die eine spurunabha?ngige Produktzufu?hrung ermo?glicht. Optional kann das Eintaktmodul mit einer Wiegefunktion ausgestattet werden, um das genaue Gewicht der Produkte zu erfassen und die Linienleistung zu ermitteln. Ein integrierter Weber Scanner (weSCAN) minimiert zudem die Linienla?nge. Der weSLICE 7500 besticht durch sein Hygienesdesign, das ho?chste Anspru?che erfu?llt. Das offene Design ohne Hohlräume ermo?glicht eine leichtere Umru?stung und Reinigung.

Vollautomatische Stapelerstellung

Die vollautomatische Stapelerstellung mit pra?zise platzierten Papier- oder Folienunterlagen wird durch den Weber **weUNDERLEAVE** und den neuen Weber **weSTACK** realisiert. Der weUNDERLEAVE verarbeitet unterschiedliche Papier- oder Folientypen in variablen Gro?ßen und gewa?hrleistet individuelle Anpassungen fu?r verschiedene Produkte. Die Variante weUNDERLEAVE 5500 ermo?glicht durch ihre zweispurige, unabha?ngige Bauweise eine pra?zise Positionierung der Unterlagen. Der weSTACK 5500 sorgt fu?r die automatische Stapelung mehrerer Produktlagen und gewa?hrleistet eine exakte Ablage durch die patentierte Weber-Vakuumbremse. Diese Innovation erm?glicht es, sowohl gestapelte als auch nicht gestapelte Anwendungen flexibel auf einer Linie zu realisieren.

Zuverla?ssiger Schutz und einfache Wartung

Zur Integration in den Verpackungsprozess wird der **Weber SmartLoader** verwendet, der durch seine kompakte Bauweise und flexible Einsetzbarkeit u?berzeugt. Die Tiefziehverpackungsmaschine **Weber wePACK** 7000 u?bernimmt das sichere und nachhaltige Verpacken der Stapel, wobei moderne Servotechnik fu?r Energieeffizienz sorgt. Durch die umfassende Vernetzung und Integration der Linie, einschlie?lich der Weber-OneControl-Technologie und Third-Party-

Komponenten, wird ein reibungsloser Datenfluss und eine effiziente Produktionsu?berwachung ermo?glicht. Diese innovative Systemintegration bietet lebensmittelverarbeitenden Betrieben zahlreiche Vorteile, darunter ho?here Transparenz, Prozesssicherheit und Zukunftssicherheit der Produktionslinien.

Alle Infos gibt es bei

**Franz Gramiller & Sohn GmbH,
www.gramiller.at**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at