

„weSLICE 4000er“-Modelle von Weber Maschinenbau: Flexibilität in Perfektion

Weber Maschinenbau ist einer der führenden Systemanbieter für Aufschnittanwendungen – und bietet eine Vielzahl von individuellen Lösungen für alle Produktionsgrößen.



*Die „weSLICE 4000er“-Modelle sind die perfekte Lösung für Vollsortimenter.
© Beigestellt*

Flexibilität bei neuer Slicer-Serie „weSLICE 4000er“ von Weber Maschinenbau

Aus Bedürfnissen Lösungen machen. Nah am Markt und an den Trends der Branche dran sein. Das zeichnet **Weber Maschinenbau** seit 40 Jahren aus. Insbesondere das **Slicer**-Portfolio des Weltmarktführers ist daher so vielfältig wie die Anforderungen und Anwendungen der lebensmittelverarbeitenden Betriebe und beinhaltet die passende Lösung für jeden. Nun wurde die Produktpalette um eine Slicer-Serie ergänzt, die den Begriff Flexibilität neu

definiert.

Reduzierung der Rüstzeiten

Die „weSLICE 4000er“-Modelle sind die perfekte Lösung für Vollsortimenter. Bei mittlerer Leistung bieten sie höchste Flexibilität zur Realisierung vieler Anwendungen in kleinen Chargen – und das auf kleinstem Raum. Je nach den individuellen Leistungsanforderungen haben lebensmittelverarbeitende Betriebe die Wahl zwischen dem weSLICE 4000 Kreismesserslicer oder dem weSLICE 4500 Sichelmesserslicer. Die kompakten Slicer erlauben je nach Bedarf sowohl die Möglichkeit der manuellen als auch automatischen Beladung. Das gewährleistet eine optimierte Produktbeladung und -Zuführung – selbst bei unförmigen Produkten – sowie eine bessere Integration in automatisierte Prozesse. Durch radikale Reduzierung der Rüstzeiten bei gleichzeitig weniger Personaleinsatz lassen sich zudem Kosten nachhaltig minimieren.

Alle Infos gibt es bei **Franz Gramiller & Sohn GmbH**,
www.gramiller.at

<https://youtu.be/0r0NV6gNUvE>

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at