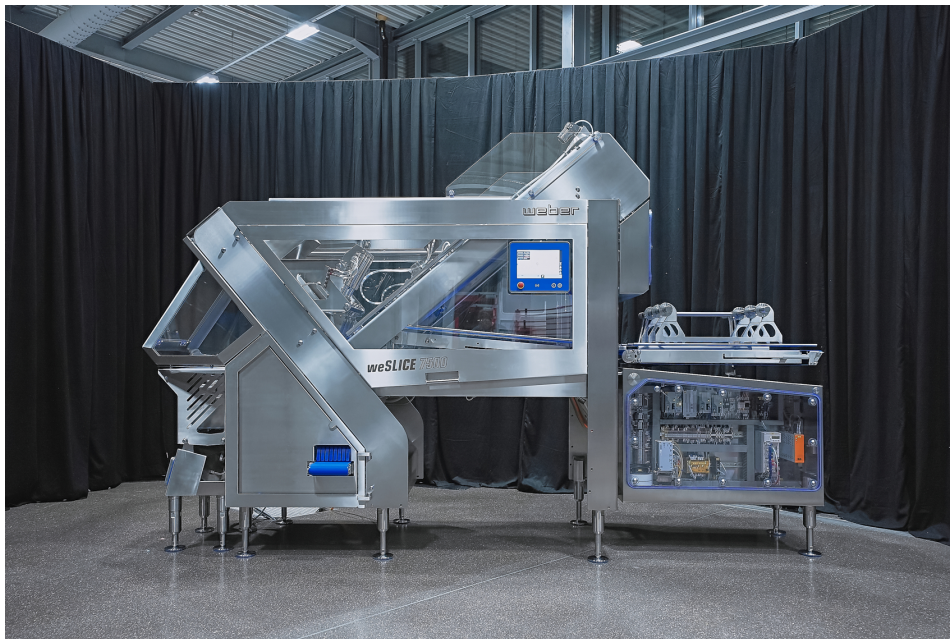


Weber weSLICE: Ein leistungsstarkes Linienkonzept

Weber weSLICE: Ein leistungsstarkes Linienkonzept. Lösungsanbieter 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.

Optimale Vorbereitung

Prazises 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 höhere 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 Kase, 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 für den Einsatz mit Flowpack-Verpackungsmaschinen optimiert. Der Slicer bietet eine optimale Konfiguration für verschiedene Anwendungsbereiche,

unterstützt durch die Variotechnologie, die eine spurunabhängige Produktzuführung ermöglicht. 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 Linienlänge. Der weSLICE 7500 besticht durch sein Hygienedesign, das höchste Ansprüche erfüllt. Das offene Design ohne Hohlräume ermöglicht eine leichtere Umrüstung und Reinigung.

Vollautomatische Stapelerstellung

Die vollautomatische Stapelerstellung mit präzise platzierten Papier- oder Folienunterlagen wird durch den Weber **weUNDERLEAVE** und den neuen Weber **weSTACK** realisiert. Der weUNDERLEAVE verarbeitet unterschiedliche Papier- oder Folientypen in variablen Größen und gewährleistet individuelle Anpassungen für verschiedene Produkte. Die Variante weUNDERLEAVE 5500 ermöglicht durch ihre zweispurige, unabhängige Bauweise eine präzise Positionierung der Unterlagen. Der weSTACK 5500 sorgt für die automatische Stapelung mehrerer Produktschichten und gewährleistet eine exakte Ablage durch die patentierte Weber-Vakuumbremse. Diese Innovation ermöglicht es, sowohl gestapelte als auch nicht gestapelte Anwendungen flexibel auf einer Linie zu realisieren.

Zuverlässiger Schutz und einfache Wartung

Zur Integration in den Verpackungsprozess wird der **Weber SmartLoader** verwendet, der durch seine kompakte Bauweise und flexible Einsetzbarkeit überzeugt. Die Tiefziehverpackungsmaschine **Weber wePACK 7000** übernimmt das sichere und nachhaltige Verpacken der Stapel, wobei moderne Servotechnik für Energieeffizienz sorgt. Durch die umfassende Vernetzung und Integration der Linie, einschließlich der Weber-OneControl-Technologie und Third-Party-Komponenten, wird ein reibungsloser Datenfluss und eine effiziente Produktionsüberwachung ermöglicht. Diese innovative

Systemintegration bietet lebensmittelverarbeitenden Betrieben zahlreiche Vorteile, darunter höhere Transparenz, Prozesssicherheit und Zukunftssicherheit der Produktionslinien.

Alle Infos gibt es bei
[Franz Gramiller & Sohn GmbH](#),
www.gramiller.at

[Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at](#)