

Used dairy equipment

Slicer / Scheibenschneider / Trancheuse / Slicer / Rebanador

Offer number	: 25-47-05
Make	: Weber
Type	: CCS 305
Capacity	: 24.000
Serial number	: 117
Year of manufacturing	: 2010
Power	: 400V 50 hz.
Dimensions (l x w x h)	: 230 x 80 x 205 cm.
Weight	: 916 kg.
Condition of the machine	: Good
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA



The Weber Slicer 305 – the perfect choice for lower volume production needs or specialised products and where flexibility is key. A compact, flexible and ultimately dependable slicing solution that will deliver consistently. Cheese slicer with circular blade and a manual loading. Easy to operate and to change applications. Both slicing edge and slicing stop can be adjusted to the product width. To produce stacked portions, This Slicer 305 -117- UB is equipped with a stack lowering device, which guarantees the gentle placement of each individual slice and precisely portioned stacks. Currently without backplate and knife cover.



Der Weber Slicer 305 – die perfekte Wahl für die Produktion kleinerer Stückzahlen oder Spezialprodukte, bei denen Flexibilität entscheidend ist. Eine kompakte, flexible und äußerst zuverlässige Scheibenschneider-Lösung, die konsistent liefert. Käsehobel mit Kreismesser und manueller Beladung. Einfach zu bedienen und Anwendungen zu wechseln. Sowohl die Schnittkante als auch der Schnittanschlag können an die Produktbreite angepasst werden. Für die Herstellung von gestapelten Portionen ist dieser Slicer 305 -117- UB mit einer Stapelabsenkvorrichtung ausgestattet, die eine schonende Ablage jeder einzelnen Scheibe und eine präzise Portionierung der Stapel garantiert. Aktuell ohne Rückplatte und Messerabdeckung.



La trancheuse Weber 305 est le choix idéal pour les besoins de production à faible volume ou les produits spécialisés et où la flexibilité est essentielle. Une solution de tranchage compacte, flexible et finalement fiable qui livrera des résultats constants. Trancheuse à fromage avec lame circulaire et chargement manuel. Facile à utiliser et à changer d'application. Le bord de tranchage et la butée de tranchage peuvent être ajustés à la largeur du produit. Pour produire des portions empilées, cette trancheuse 305 -117- UB est équipée d'un dispositif d'abaissement des piles, qui garantit le placement en douceur de chaque tranche individuelle et des piles portionnées avec précision. Actuellement sans plaque dorsale ni couvercle de couteau.



De Weber Slicer 305 – de perfecte keuze voor productiebehoeften in kleinere volumes of gespecialiseerde producten en waar flexibiliteit essentieel is. Een compacte, flexibele en uiteindelijk betrouwbare snijoplossing die consistent zal leveren. Kaasschaaf met cirkelvormig mes en een handmatige belading. Eenvoudig te bedienen en van applicatie te wisselen. Zowel de snijkant als de snijstop kunnen worden aangepast aan de productbreedte. Om gestapelde porties te produceren, is deze Slicer 305 -117- UB uitgerust met een stapeldaalapparaat, dat de zachte plaatsing van elke afzonderlijke plak en nauwkeurig geportioneerde stapels garandeert. Momenteel zonder achterplaat en mesdeksel.

La Weber Slicer 305 es la elección perfecta para necesidades de producción de menor volumen o productos especializados y donde la flexibilidad es clave. Una solución de corte compacta, flexible y, en última instancia, fiable que se entregará de manera consistente.

 Cortadora de queso con cuchilla circular y carga manual. Fácil de operar y cambiar de aplicación. Tanto el borde de corte como el tope de corte se pueden ajustar al ancho del producto. Para producir porciones apiladas, esta cortadora 305 -117- UB está equipada con un dispositivo de descenso de pilas, que garantiza la colocación cuidadosa de cada rebanada individual y pilas de porciones precisas. Actualmente sin placa trasera y cubierta de cuchilla.

For more information check our website: www.useddairyequipment.com

PLEASE NOTE: We do not intentionally send our offers to any unwilling recipients.

If you have been incorrectly included in our mailing list, or do not wish to receive further offers from us, please reply with [REMOVE](#) as subject , and use the same mail address that we have send to. Please accept our apologies for any inconvenience caused!