

# T V I

## MEAT PORTIONING

*...Together  
for your success!*



## ASR 300 multipick

Die perfekte Lösung für Ihre Schaschlik-Produktion.



- ✓ Höchste gleichbleibende Schaschlik-Qualität
- ✓ 70-80% Personaleinsparung
- ✓ Spießt 1.500 – 4.200 Schaschlik/Saté pro Stunde
- ✓ Unterschiedliche Rezepturen per Knopfdruck
- ✓ Automatische Produktbefüllung mit manueller Korrektur

### Funktionsweise

- › Der Speißroboter ASR 300 multipick übernimmt die Speiß- und Schalenzuführung sowie das Aufstecken der Produkte und Einlegen in die Schale. Die Mitarbeiter konzentrieren sich nur auf das Bereitstellen der Produkte.
- › Aus Bunkern werden die Produktbänder teilweise automatisch beladen. Die Mitarbeiter kontrollieren die Lage der Produkte und korrigieren nur was nicht richtig liegt. Dies spart viel Handarbeit.
- › Die Maschine vereinzelt sicher Rundspeiße, Fahnspeißer oder Stahlspeißer und führt diese der Roboterhand zu.
- › Die Roboterhand greift sich gleichzeitig 12 Speißer und steckt die einzelnen Produkte entsprechend der Rezeptreihenfolge immer genau gleich auf die Speißer.
- › Abschließend werden die Speißer auf ein Band oder in die automatisch bereitgestellten Schalen abgelegt und ausgefördert.
- › Das Speißen marinierter Rohprodukte oder das Marinieren des gesamten Speißes in einem Tauchbad ist möglich.

Besser als handgesteckt:

## Schaschlikspeißer in perfekter Produktqualität bei minimalem Personaleinsatz.



### Durchdacht, kompakt und leistungsfähig

- Genaue Produktkammern und präzise Roboterpositionen erzeugen eine hervorragende Produktqualität
- Höchste Wiederholgenauigkeit, unabhängig vom Mitarbeiter
- Mittige Speißung durch symmetrische Kammern





## Anwendungsbereich

- Spieße mit 2 bis 18 Produktstücken
- Spieße mit unterschiedlichen Produkten
- Fleisch, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Oliven, Würstchen, Hackbällchen, Gemüse, Obst, Käse
- Rundspieße von 120 - 260 mm Länge
- Fahnspieße aus Bambus von 130 - 260 mm Länge

## 60-80% weniger Personalbedarf

### Hohe Leistung pro Mitarbeiter

- 2 bis 4 Mitarbeiter produzieren mit dem Spießroboter ASR 300 multipick so viel wie 12 bis 16 Mitarbeiter von Hand.
- Die Produkte fallen größtenteils aus dem Bunker in die Produktkammern – der Mitarbeiter korrigiert und füllt nur leere Kammern von Hand nach.
- Der Bediener kann mit beiden Händen schnell arbeiten – ca. 100 bis 150 Produktstücke pro Mitarbeiter und Minute.
- Neue Mitarbeiter erlernen diesen einfachen Arbeitsgang sehr schnell.
- Waagrechte offene Kammern erleichtern das Befüllen enorm.



## Ideale Ergänzung



### Optimale Würfel für Schaschlikspieße:

TVI Portioniersysteme können die Würfel restefrei mit geringstem Kleinteileanteil produzieren.

Unterschiedlichste Rohwaren sind möglich: Rind, Schwein, Lamm oder sogar Hühnchen.



## Die ASR 300: Ihre Vorteile & Einsparungen

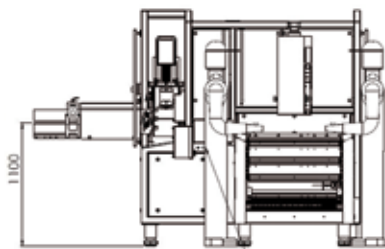
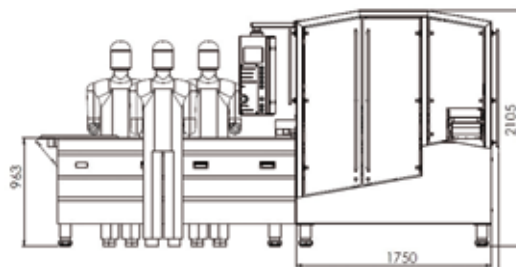
### Durchdacht, ergonomisch und kompakt

- Steigerung der Produktqualität
- enorme Einsparung von Personalkosten
- hohe Leistung
- schnelles Einlernen von Mitarbeitern
- einfache Bedienung
- geringer Platzbedarf

**SPEED.**  
**POWER.**  
**FASCINATION.**

## Technische Daten:

Leistung:	rezeptabhängig, ca. 200 – 400 kg/h
Abmaße:	4100 x 3000 x 2200 mm [LxBxH], ca. 1650 kg (bei Abtransportband quer zu Produkteinlauf)
Arbeitshöhe:	Produktband ca. 900mm
Auslaufhöhe:	Schalenband ca. 1100mm (in Standardausführung)
Elektroanschluss:	3x 400 V /N/PE, 16 A Anschlussleistung: max. 3,6 kW (je nach Optionen)
Druckluft:	6-8 bar (trocken, ölfrei) Verbrauch: max. 8,3m <sup>3</sup> /h (bei ca. 12 Schalen pro Min.)



Weitere Informationen  
auf unserem  
TVI-YouTube-Channel.

Einfach den QR-Code  
einscannen.

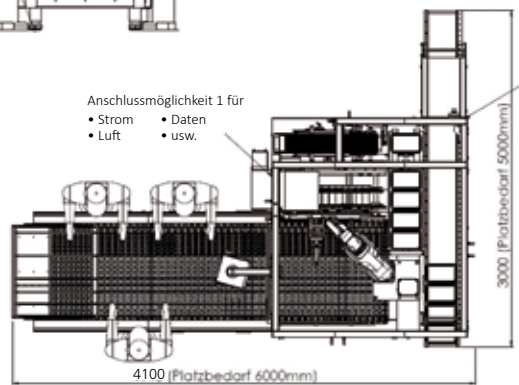


Abb.: ASR 300 multipick mit  
rechtwinkligem Abtransportband

Änderungen vorbehalten. Es gelten die Daten im Angebot und unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

## Ihr Spezialist für gewinnoptimierte Fleischportionierung

### Perfekt aufeinander abgestimmt

Die Angebotspalette erstreckt sich von der Fleischtemperierung des Ausgangsproduktes über fast jede Art der Portionierung, dem manuellen oder automatischen Einlegen in Schalen mit anschließender Gewichtskontrolle bis hin zur Übergabe der festgewichtigen Portionen an eine Verpackungsmaschine.

### Kundenspezifische Produktionslinie

Die verschiedenen GMS Baureihen sind flexible Fleischbearbeitungszentren, die mit Standardmodulen und kundenspezifischen Programmen optimal jede Portionieraufgabe lösen. Aus den verschiedenen Maschinen des TVI Lieferprogramms ergeben sich maßgeschneiderte Linien für Ihre Bedürfnisse.



### TVI-Service-Pakete:

Minimieren Sie Ausfallzeiten und Maschinenstillstände! Wir bieten Ihnen perfekt auf Ihre Maschinen und Anlagen abgestimmte Service-Pakete zur optimalen Vorsorge mit Technikern vor Ort.

### Online-Diagnose:

Zur schnellen Fehlerdiagnose können wir bei vielen Maschinentypen online die Fehlfunktion auslesen und schnell helfen.

### Service Hotline:

Erfahrene Experten stehen Ihnen auch telefonisch zur Verfügung, um schnellstmöglich eine Lösung für Sie zu finden:

Telefon +49 (0)1805 725800

**TVI**  
MEAT PORTIONING

*...Together  
for your success!*

### TVI Entwicklung & Produktion GmbH

Salzhub 16, D-83737 Irschenberg

Telefon +49 (0)8062 72580-0

Telefax +49 (0)8062 72 580-200

E-Mail info@tvi-gmbh.de

### Service-Hotline ausserhalb der Geschäftszeiten:

Telefon +49 (0)1805 725800