

SPEZIELLE ANWENDUNGEN

ASR 300

DIE PERFEKTE LÖSUNG FÜR IHRE
SCHASCHLIK-PRODUKTION



SPEZIELLE ANWENDUNGEN

ASR 300

Technische Daten

Leistung
Rezeptabhängig, ca. 1.500 – 4.200 Spieße/h

Maße
4.100 x 3.000 x 2.200 mm [L x B x H],
ca. 1.650 kg
(bei Abtransportband quer zu
Produktinlauf)

Arbeitshöhe
Produktband ca. 900 mm
Auslaufhöhe
Schalenband ca. 1100 mm
(in Standardausführung)

Elektroanschluss
3x 400 V /N/PE, 16 A
Anschlussleistung: max. 3,6 kW
(je nach Optionen)

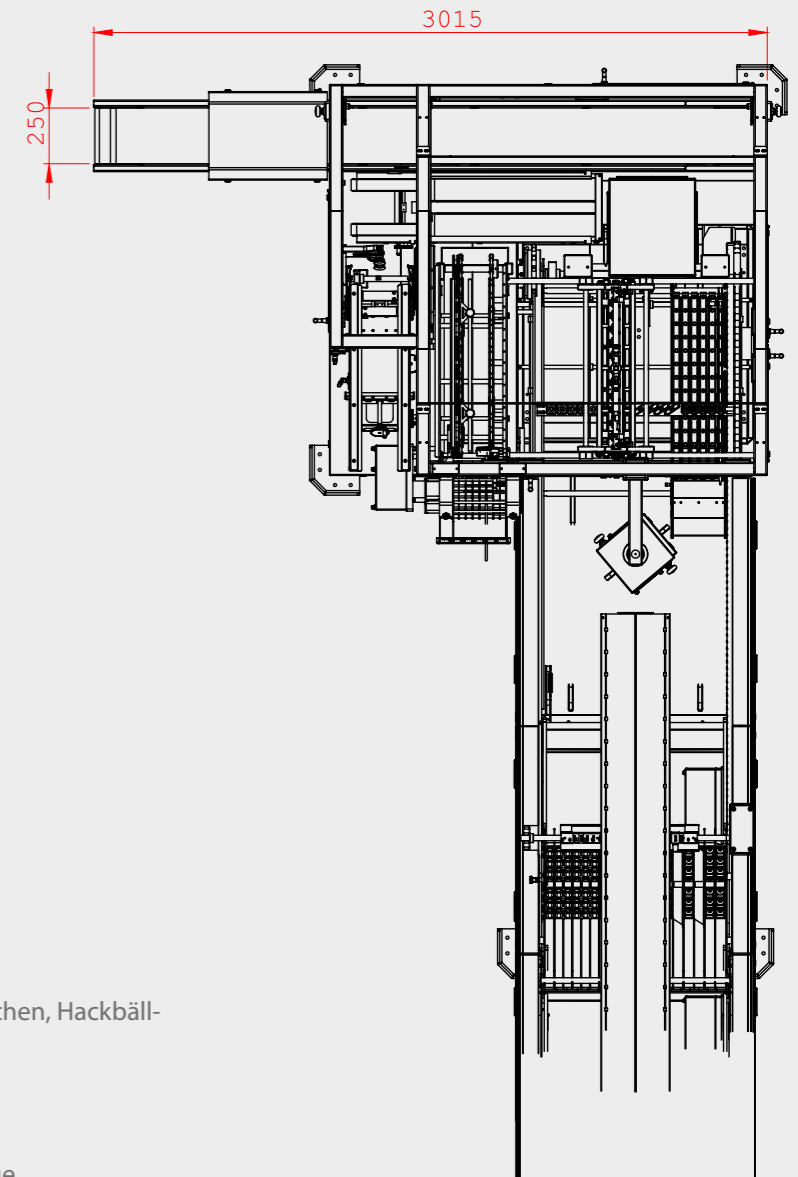
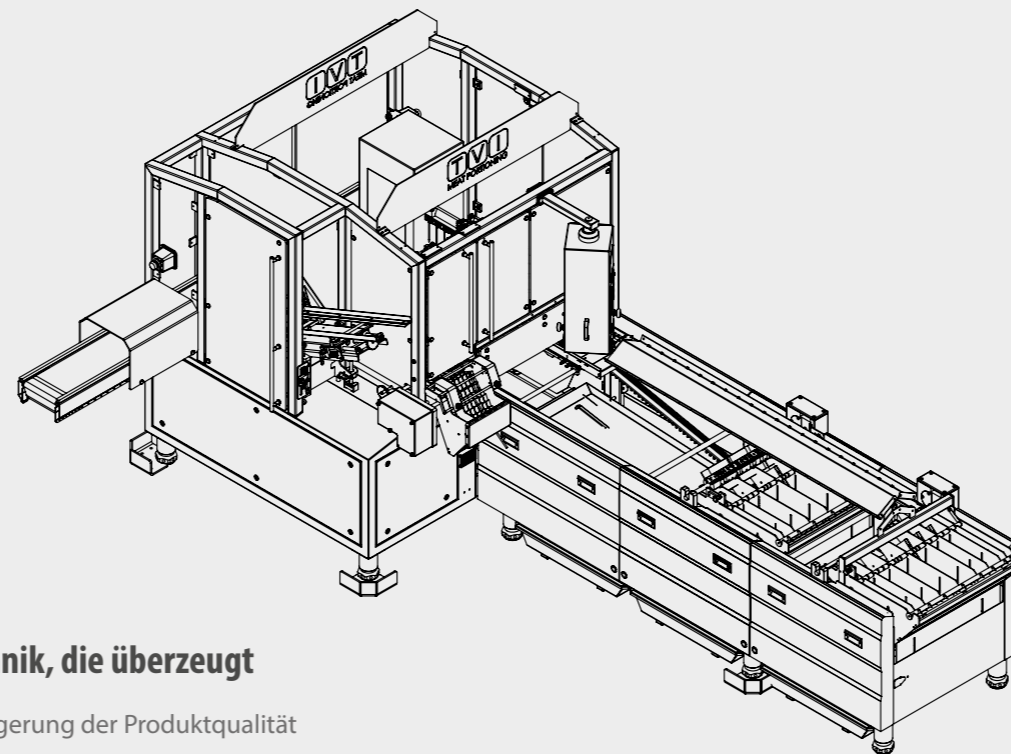
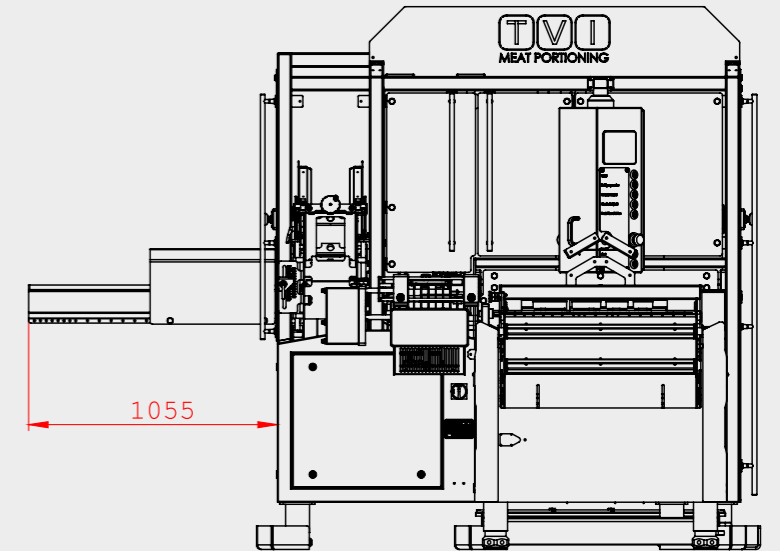
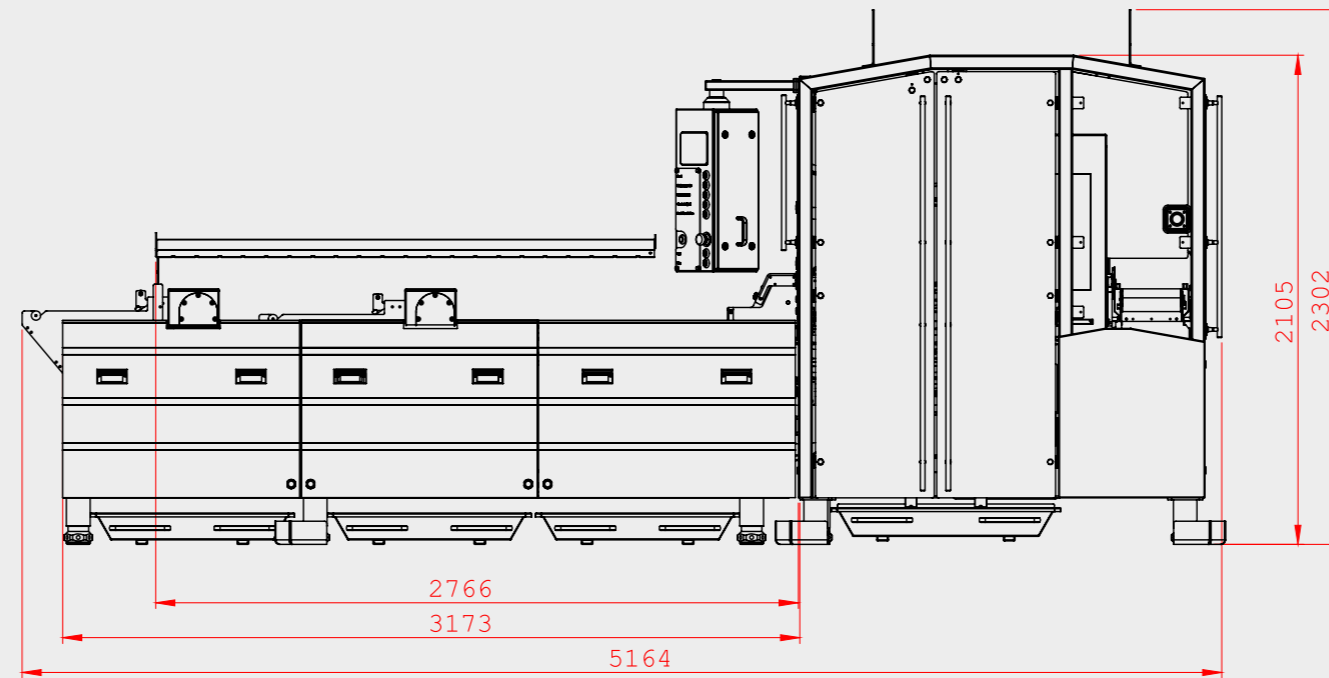
Druckluft
6 bis 8 bar (trocken, ölfrei)
Verbrauch: max. 8,3 m³/h (bei ca. 12
Schalen pro Minute)

Funktionsweise

Der Spießroboter ASR 300 multipick übernimmt die Spieß 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. Das spart viel Handarbeit. Die Maschine vereinzelt sicher Rundspieße, Fahnspieße oder Stahlspieße und führt diese der Roboterhand zu.

Die Roboterhand greift sich gleichzeitig 12 Spieße und steckt die einzelnen Produkte entsprechend der Rezeptreihenfolge immer genau gleich auf die Spieße. Abschließend werden die Spieße in die automatisch bereitgestellten Schalen abgelegt und ausgefördert. Das Spießen marinierter Rohprodukte oder das Marinieren des gesamten Spießes in einem Tauchbad ist möglich.



Technik, die überzeugt

- Steigerung der Produktqualität
- Enorme Einsparung von Personalkosten
- Hohe Leistung
- Schnelles Einlernen von Mitarbeitern
- Einfache Bedienung
- Optimale Flexibilität

Anwendungsbereich

- Spieße mit 2-18 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