



Pusat

DÖNER SLICER KSA-650

PATENT: 11168694.5-2313



About us

Our company is founded in 1996, and we carry out operations at our premises in Slagelse, Denmark. We produce “The Döner Robot” (a robot, slicing meat on a vertical spit), which has been developed through our own R&D studies, as well as precision-manufactured machine parts. Producing the world’s first and only, fully patented, full-automatic Döner machine, we work hard to meet the needs of the industry, thanks to our expertise in this field. Following the engineering calculations and 3B modelling carried out at our modern premises, we process the superior quality materials with our advanced manufacturing techniques, assembled meticulously to finally undergo quality control.

- Being unique in the world in its field, we are committed not only to maintain our existing position but also to continuously develop our self in every aspect. Our employees are satisfied and under continuous training which results in, our “ability to work as a team”. This reflects on our customers as timely delivery and quality service. The principle of “continuous customer satisfaction” has made us a reliable and preferred business partner.
- We aim to provide better services by implementing the quality management system more efficiently and by manufacturing machines that are more sophisticated.

Hakkımızda

1996 yılında kurulmuş olan firmamız Danimarka Slagelse’deki tesisinde faaliyet göstermektedir. Hassas üretim makine parçalarının yanı sıra kendi bünyesindeki Ar-Ge çalışmaları ile geliştirdiği “Döner Robotu” üretimini sürdürmektedir. Dünyadaki ilk ve tek patentli tam otomatik döner robotunu üreten firmamız bu alandaki bilgi birikimi (know-how) ve tecrübesi ile sektörün ihtiyaçlarını karşılamaya çalışmaktadır. Modern tesisimizde mühendislik hesap ve 3B modellemelerini takiben; üstün kalitedeki malzemeler, gelişmiş üretim teknikleri ile işlenip titizlikle montajlanır ve kalite kontrolden geçirilir.

- Alanında dünyada tek olan firmamız, mevcut durumunu korumakla yetinmeyip, her noktada sürekli gelişmeyi temel felsefe edinmiştir. Çalışanlarımızın memnuniyeti ve sürekli eğitimi sayesinde gelişen “takım olarak çalışabilme kabiliyetimiz” müşterilerimize zamanında teslim ve kaliteli servis olarak yansımaktadır. “Sürekli müşteri memnuniyeti” ilkesi, güvenilen ve tercih edilen bir firma olmamızı sağlamıştır.
- Kalite yönetim sistemini etkin bir şekilde uygulayarak her geçen gün daha gelişmiş makineler üretmeyi ve daha iyi hizmet vermeyi amaçlamaktayız.

Döner Robot

- The world's first and only patented Döner robot in this field.
- It is capable of cutting Döner without touching it.
- Made of superior quality materials ensuring a long economic life.
- Easy and hassle-free to use, thanks to parts manufactured at the highest standards and precision.

Fast Cost Return

- It is capable of operating non-stop, 24 hours a day.
- Thanks to the technology used in manufacturing it, it eliminates loss of döner.
- With its high cutting capacity, it saves cooking and cutting costs by up to 80%.
- It minimizes labour costs.
- Owing to its advanced technology, it is low energy consuming and has low operating expenses.

Döner Robotu

- Dünyada bu sektördeki ilk ve tek patentli döner robotudur.
- El değmeden döner kesebilir.
- Uzun yıllar boyunca dayanıklılık için üstün kalitede malzeme ile üretilmiştir.
- Yüksek standartlarda ve hassasiyetle üretilmiş parçaları sayesinde kolay ve problemsiz kullanım sağlar.

Hızlı Geri Ödeme

- 24 saat durmadan çalışabilir.
- Teknolojisi ile döner firesini ortadan kaldırır.
- Yüksek kesim kapasitesi sayesinde % 80'e varan pişirme ve kesme maliyetinden tasarruf sağlar.
- İşçilik giderlerini azaltır.
- Gelişmiş teknolojisi sayesinde düşük enerji sarfıyatı ile işletme giderlerinden tasarruf sağlar. Ör: Döner ile ocaklar arasındaki mesafeyi otomatik ayarlama fonksiyonu.





KSA-650 Technical Highlights

- A capacity of up to 85 kg/h
- Capable of cutting Döner in the desired thickness
- Capable of cutting the entire product
- High capacity up to 1950 kg/day
- Capable of working at full capacity 24/7
- Easy to control thanks to its multi-functional touch screen.
- Unmanned operation after being pre-set through its touch screen.
- Automatic adjustment of oven temperature according to the diameter of Döner over time
- Conveyor belt system allows for easily packaging the Döner cut.
- Emergency Stop Button which stops all functions immediately in case of malfunction.
- Full-automatic unmanned production
- All parts of the robot produced according to HSCC standard and easy to remove and clean.
- It can cut any kind of Döner meat (thinned layers, minced, mixed, sausage, turkey), whether red or white.
- Takes up small place due to its integrated and compact body design
- Gas valves stop automatically in case of malfunction.
- It ensures an up to 22% additional reduction of cutting loss, which is about 38% under normal conditions.

Döner Robotu

- Saatte 85 kilografa varan kapasite
- İstenilen kalınlıkta döner kesme özelliği
- Ürünün tamamını kesebilme özelliği
- Günlük 1950 kilografa varan yüksek kapasite
- 7 gün 24 saat tam kapasiteyle çalışabilme
- Çok fonksiyonlu dokunmatik ekranla kolay kullanım
- Dokunmatik ekranı sayesinde ön ayarları yapıldıktan sonra insansız çalışabilme
- Zamanla dönerin çapına göre ocakların ısısının otomatik olarak ayarlanması
- Konveyör bant sistemiyle kesilen döner kolayca paketlenir.
- İstenmeyen durumlarda tüm işlevleri derhal durduran Acil Stop Butonu
- Robotun tüm parçaları HSCC standardında imal edilmiştir ve kolayca çıkarılıp temizlenebilir.
- Kırmızı ve beyaz et olmak üzere her türlü döner etini (yaprak, kıyma, karışık, sucuk, hindi) kesebilir
- Tümlü ve kompakt gövde tasarımı sayesinde az yer kaplar
- İstenmeyen durumlarda gaz valfleri otomatik kapanır.
- Normal koşullarda % 38 dolayında olan kesme firesinin % 22'ye indirilmesini sağlar.
- 100% otomatik insansız üretim.



KSA-650



KSA-650 Technical Details

Width: 3000 mm
Length: 3000 mm
Height: 2200 mm
Voltage input: 400 Volt.
Ortalama elektrik tüketimi: 2kWh
Capacity: 650 kg.
Hourly capacity: max 85 kg/h
Daily capacity: Approximately 1950 kg/day
Avg. gas consumption: 89,6 kWh.

It ensures an up to 22% additional reduction of cutting loss, which is about 38% under normal conditions. All parts are made of stainless steel (AISI 304 and 316). LPG and natural gas compatible Safety switch to stop cooking when the door is open.

KSA-650 Teknik Detaylar

En: 3000 mm
Boy: 3000 mm
Yükseklik: 2200 mm
Elektrik girişı: 400 Volt.
Avg. Electricity consumption: 2 kWh
Kapasite: 650 kg.
Saatlik kapasite: 85 kg/saat
Günlük kapasite: yaklaşık 1950 kg/gün
Ortalama gaz tüketimi: 89,6 kWh.

Normal koşullarda %38 dolaylarında olan kesme firesinin %22'ye indirilmesini sağlar. Tüm parçalar paslanmaz çelikten (AISI 304 ve 316) imal edilmiştir. LPG veya doğalgaza uyumlu Kapı açıldığında pişirme işlemini durduran emniyet anahtarı.

The Global Market

In a time, where competition increases day by day, it is essential to achieve or even go beyond certain standards. With its technical properties, Pusat Döner Robot has added new dimensions to this competition. As known, the major difficulties of the Döner producers in this industry are:

- Unavailability of qualified Döner makers,
- Inability to achieve certain standards in manufacturing,
- Increased labour costs and
- Not having been able to shift to mass production.

Thanks to its ability to adjust thickness in which the meat will be cut and its Döner cutting capability of up to 85 kg/h, Pusat Döner Robot has ensured sustainability in quality and a shift to mass production. Given today's high labour costs and the necessity of mass production, Pusat Döner Robot ensures a ROI in 6 months. It is obvious that it provides the business with significant profitability in the following years. Pusat Döner Robot eliminates human errors and ensures the full automatic preparation of Döner from production to packaging. To stay a step ahead of your competitors, let "Pusat KSA-650 Döner Robot", who will be an irreplaceable employee of your manufacturing process, start work now.

Küresel Pazar

Rekabetin gün geçtikçe arttığı günümüzde belli bir standardı yakalamak hatta bu standartların üzerine çıkmak kaçınılmaz hale gelmiştir. Pusat Döner Robotu teknik özellikleriyle bu rekabeti farklı boyutlara taşımıştır. Bilindiği gibi sektördeki döner imalatçılarının en büyük sıkıntıları;

- iyi döner ustalarının bulunamayışı,
- imalatla belli standartların yakalanamayışı,
- artan işçi maliyetleri ve
- seri üretime geçilememiş olmasıdır.

Pusat Döner Robotu istenilen et kalınlığını ayarlayabilme özelliği ve saatte 85 kg döner kesme kapasitesiyle kalitede sürekliliği ve seri üretime geçişi sağlamıştır.

Günümüzde yüksek işçi maliyetlerini ve seri üretimin gerekliliğini düşündüğümüzde Döner Robotu 6 ay gibi kısa bir süre içerisinde kendini amorti etmektedir. Sonraki yıllarda işletmeye ciddi bir kâr sağladığı ortadadır.

Pusat Döner Robotu kişiye bağlı hataları ortadan kaldırıp, dönerin üretim aşamasından paketlemeye kadar tam otomatik şekilde hazırlanmasını sağlar. Siz de rakiplerinizden bir adım önde olmak adına imalatınızın vazgeçilmez çalışanı olacak "Pusat KSA-650 Döner Robotuna hemen iş başı yaptırın.





 **Pusat**



Service

We have authorized service centres in Istanbul and Ankara. In case of a malfunction, we fix it within 24 business hours.

Warranty

1 year guarantee from the date of delivery. Provided it has been in operation for at least 8 hours 7 days a week.



www.banvit.com

References

Servis

Teslim tarihinden itibaren 1 yıl geçerlidir. Haftada 7 gün, 8 saat çalışması durumunda.

Garanti

İstanbul ve Ankara'da servis birimlerimiz bulunmaktadır. Arıza olması durumunda 24 iş saati içerisinde arıza tarafımızdan giderilecektir.



GÅRDAGERVEJ 1
DK-4200 SLAGELSE

PHONE: +45 66 80 80 71

WEB: WWW.PUSAT.DK
E-MAIL: INFO@PUSAT.DK