

## Weber Food Technology knackt Pick-Rekord live auf der IFFA 2025

Rekordverdächtige Präzision: Weber Food Technology hat mit seinem wePICK PickRoboter auf der IFFA 2025 einen neuen Maßstab gesetzt. Mit 187 Picks pro Minute wurde der bisherige Bestwert deutlich übertroffen – und zeigt, wie leistungsfähig moderne Robotik in der Fleischverarbeitung sein kann.



*Der von Weber Food Technology in Zusammenarbeit mit der RWTH Aachen neuartig designte Pick-Roboter ist der schnellste der Welt – Simon Schmidt, Franz Neumayr und Gerhard Pockenauer-Gramiller freuen sich über den Weltrekord! Bild: Matthias Wenger/Fleisch & Co*

Mit beeindruckender Präzision und Geschwindigkeit hat der **wePICK PickRoboter** von Weber Food Technology auf der IFFA 2025 einen neuen Maßstab gesetzt: Beim Rekordversuch auf der Messe erreichte der Delta-Roboter 187 Picks pro Minute – und übertraf damit den bisherigen Bestwert von 166 Picks deutlich.

Der technologische Meilenstein wurde live auf dem Weber-Messestand in Halle 12.1, Stand A01, präsentiert. Zahlreiche Fachbesucherinnen und -besucher waren vor Ort dabei, als die Rekordmarke fiel. Der PickRoboter demonstrierte eindrucksvoll, wie weit Automatisierung in der Fleischverarbeitung mittlerweile fortgeschritten ist – in Sachen Schnelligkeit ebenso wie bei der Präzision.

Der neue Rekord ist laut Unternehmen das Ergebnis konsequenter Innovationsarbeit und des Anspruchs, die Grenzen des Machbaren kontinuierlich zu verschieben. Neben dem PickRoboter stellt Weber auf der IFFA auch weitere Lösungen rund um Frischfleisch, Rohschinken, Kaliberware und nachhaltige Verpackungskonzepte vor. Besonderes Augenmerk liegt auf dem Schnellwechselsystem SmartChange sowie auf live präsentierten Linienlösungen bei Schneidvorführungen.

## **Weber wePICK: Aufschnitt und Stückware hocheffizient in die Verpackung einlegen**

Die Hochleistungskomponente, speziell für das Einlegen von Aufschnitt und Stückware in Verpackungen konzipiert, überzeugt mit Effizienz, Hygiene und Flexibilität. Der PickRobot ist in fünf Varianten erhältlich – vom SmartPicker bis zur 4-fach-Ausführung – und lässt sich je nach Anwendung individuell anpassen. In Kombination mit der Weber wePACK ist sogar das Einlegen während eines Vorzugs möglich, was die Leistung der gesamten Linie weiter steigert.

Mit bis zu 200 Picks pro Minute, einer IP69-Schutzklasse und einem vollständig offenen Hygienesystem erfüllt das System höchste Ansprüche an Lebensmittelsicherheit und Produktivität. Die Bedienung über Touchscreen ist beidseitig möglich, ein Doppelgreifer mit Schnellwechsellösung sorgt für Flexibilität und Zeitersparnis im Produktionsalltag.

Einige Vorteile des Systems im Überblick:

- Vollautomatisierte Lagekorrektur
- Einlegen in laufende Trays
- Verarbeitung aller gängigen Portionsformen und -größen
- Berührungsfreier Produktfluss zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit
- Möglichkeit von Mehrsorten- und Mehrlagen-Verpackungen mit variabler Ausrichtung

„Dieser Moment hat Maßstäbe gesetzt“, so Weber auf LinkedIn – und setzt damit nicht nur auf Geschwindigkeit, sondern auf ein Gesamtsystem, das Effizienz, Hygiene und Bedienkomfort auf ein neues Level hebt.

[https://youtu.be/9-f8rNIHyTs?si=c2S2q1L61Q5UdkO\\_](https://youtu.be/9-f8rNIHyTs?si=c2S2q1L61Q5UdkO_)

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**