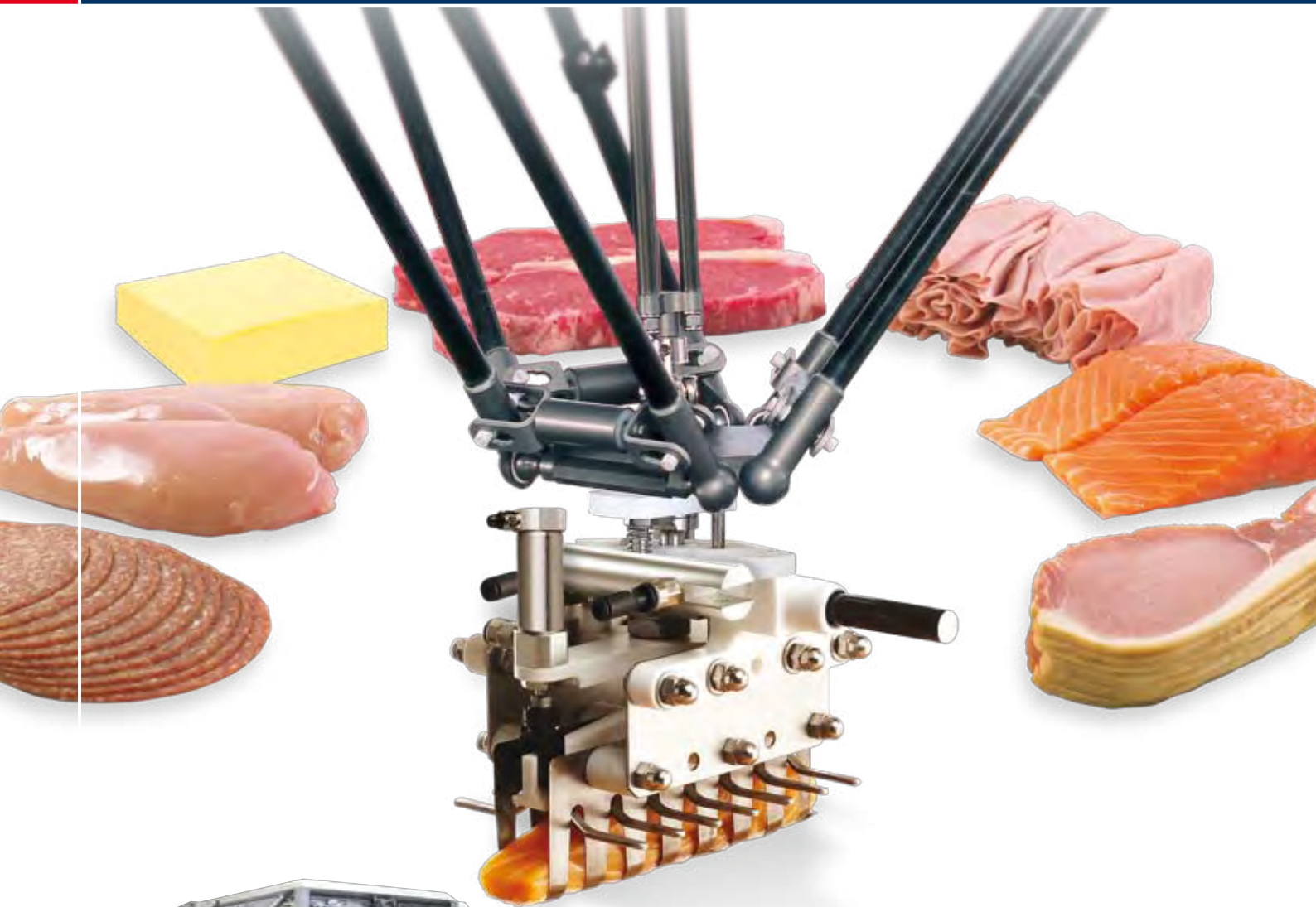


AEW Delford **IPL Robot**

Chargement automatique de viande fraîche et cuite, bacon, volaille et poisson.



Le Robot Intelligent Portion Loading (IPL Robot) d'AEW Delford Systems vous permet de prendre des portions ou des groupes de produits comme le bacon, la viande fraîche ou cuite, le poisson, le fromage ou la volaille et de les mettre dans des barquettes ou dans une thermoformeuse.

Le IPL Robot utilise un système de vision qui identifie avec précision la position et l'orientation des portions à l'arrivée. Ceci permet à la tête de préhension unique en son genre de soulever, retourner et transférer les portions dans les paquets avec une grande précision.

Lorsque le robot est combiné à une trieuse pondérale, à un trancheur ou à une scie AEW Delford Systems, vous obtenez de manière évidente un rendement élevé, tout en gagnant de l'espace et une souplesse d'utilisation.

Calibrage

Le système de vision du IPL Robot peut reconnaître différentes caractéristiques d'un produit telles que sa taille ou sa forme et il peut être programmé pour placer ou transporter les produits suivant les exigences de l'utilisateur.

Souplesse

Avec une mémoire de 99 programmes, les permutations de produits se font rapidement et simplement.

Pour les applications concernant des volumes importants, le système de contrôle de vision du IPL Robot peut gérer jusqu'à 6 têtes de préhension. Pour ces applications chaque tête peut être programmée pour produire un format d'emballage différent, si nécessaire.

Hygiène

Toutes les pièces au contact des produits sont fabriquées en acier inoxydable et en matériaux de qualité alimentaire et peuvent être rapidement et facilement démontées pour être nettoyées.

Le IPL Robot peut s'adapter de façon précise aux besoins de la production. Il s'intègre à une large gamme de machines de production comme les trancheurs, scies, thermoformeuses et operculeuses.

Charge et calibre des portions dans des barquettes ou une thermoformeuse.

Jusqu'à 6 têtes de chargement permettent de produire de gros volumes.



Superbe présentation d'une infinie variété



loading (IPL Robot)



Pince brevetée



Fonctionne en toute autonomie
ou peut être intégré à une large
gamme de systèmes.

de formats d'emballage.

Caractéristiques et Avantages

- Une série de pinces brevetées ou en attente de brevet permet de charger les portions ou les groupes de produits dans les barquettes ou thermoformeuses de façon précise et en douceur.
- Le système de vision permet diverses options de calibrage selon la taille ou la forme.
- Une mémoire de 99 programmes permettent des changements de production rapides.
- Jusqu'à 6 têtes de préhension, suivant les exigences de la production.
- Une gamme de pinces à changement rapide est disponible pour différents produits.
- Les pièces au contact des produits se démontent rapidement pour un nettoyage aisé.
- Fonctionne en toute autonomie ou peut être intégré à une large gamme de lignes de production manuelles ou automatiques.

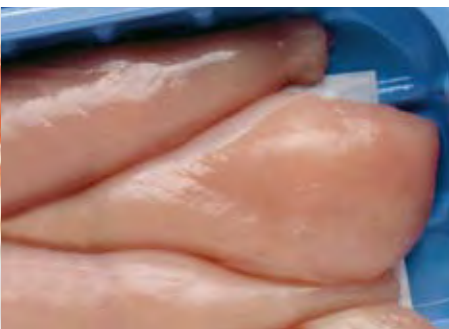
Systèmes intégrés types

PolySlicer 3000 Vision et PolySlicer 1000 pour viande cuite et fromage.

IBS2000 Vision et IBS3000 Vision pour les lignes bacon à haut débit.

Portionneurs B55/IPM3 pour viande fraîche, volaille et poisson.

Vous pouvez voir des animations et vidéos sur notre site Internet : www.aewdelford.com/iplrobot



AEW Delford IPL Robot

Informations techniques

Vitesse :

Selon le produit. Prend et place jusqu'à 80 unités/min./tête

Vitesse du convoyeur : 36m/min. maximum

Programmes de produits : 99

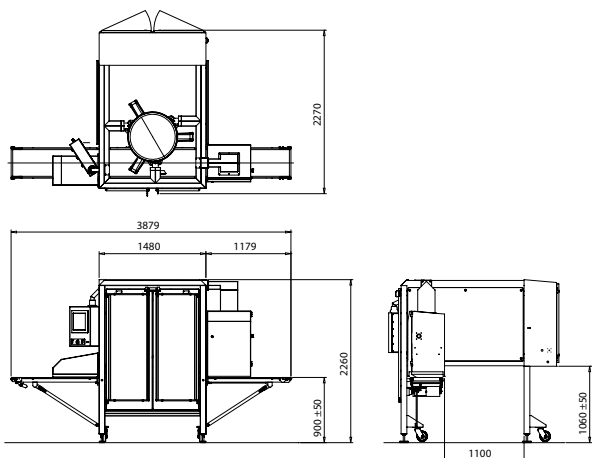
Alimentation électrique : 380-460V \pm 10 % 3 phases + terre 12 kVA (une seule tête)

Fourniture d'air : 20 l/min/tête

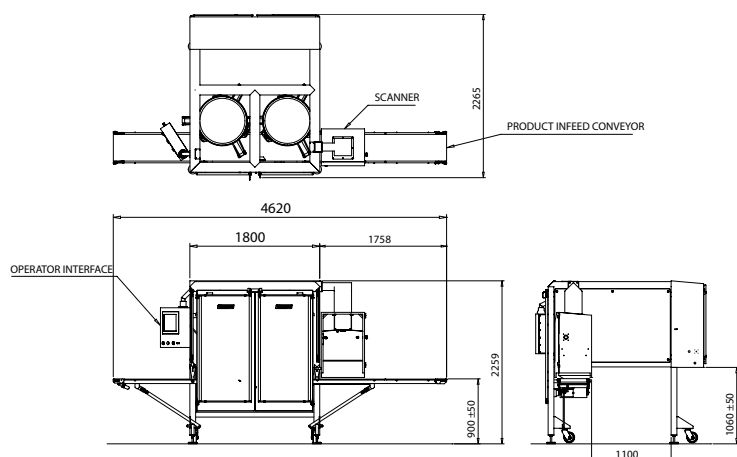
Poids Net : 1300kg/tête

Les machines AEW Delford Systems sont certifiées CE.

Pour plus d'informations, veuillez vous connecter :
www.aewdelford.com/iplrobot



IPL Robot à une seule tête



IPL Robot à deux têtes



Compatible with Innova
– Intelligent production control system