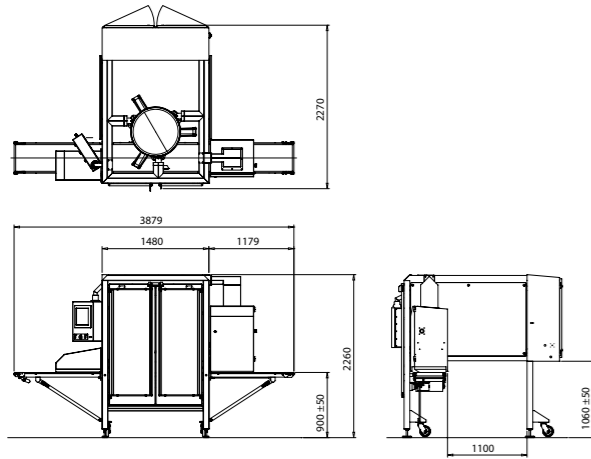
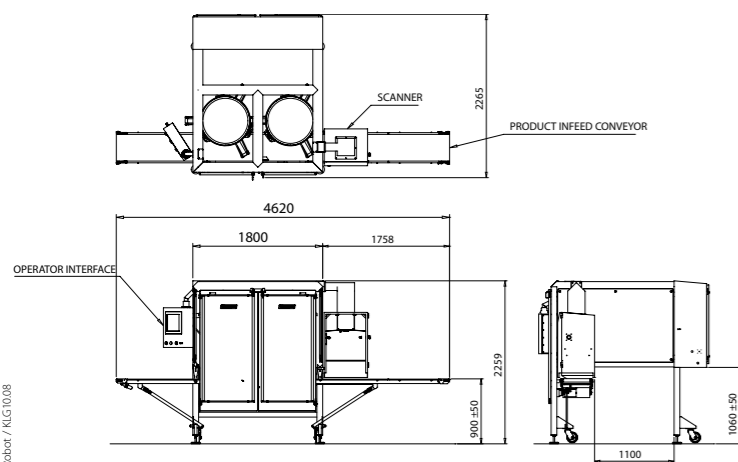


IPL Robot



Pojedyncza głowica IPL Robot



Podwójna głowica IPL Robot

Dane techniczne

Prędkość: Zależna od produktu. Podnoszenie i umieszczanie do 80 elementów /min./głowicę

Prędkość przenośnika: 36m/min. maks.

Liczba programów produkcyjnych: 99

Zasilanie: 380–460V ± 10% 3 fazy + uziemienie 12 kVA (jedna głowica)

Zasilanie pneumatyczne: 20 l/min. swobodne powietrze/głowica

Waga netto: 1300kg/głowicaUrządzenia

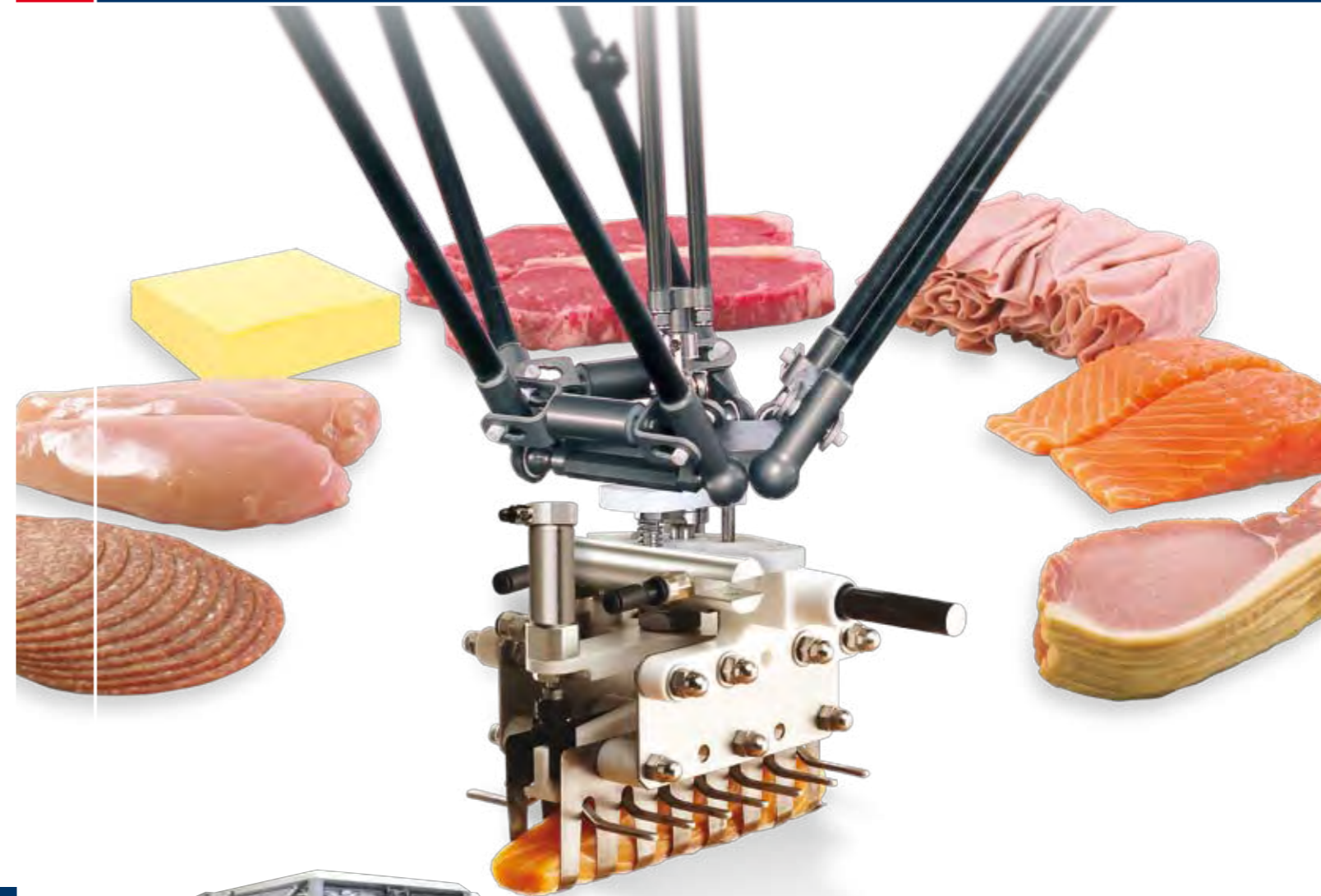
AEW Delford Systems posiada certyfikat CE.

Dalsze informacje są dostępne pod adresem:
www.aewdelford.com/iplrobot



IPL Robot

Automatyczny załadunek świeżego i gotowanego mięsa, boczku, drobiu i ryb.



RETURN ON INNOVATION

marel
food systems

Inteligentny robot do załadunku porcji (**IPL Robot**) firmy AEW Delford Systems podnosi porcje lub grupy produktów (boczek, gotowane lub świeże mięso, ryby, ser lub drób) i umieszcza je w tackach lub termoformiarkach. **IPL Robot** wykorzystuje technologię optyczną, umożliwiającą dokładne określenie pozycji i ustawienia transportowanych porcji. Umożliwia to unikatową pracę głowicy, która z dużą dokładnością podnosi, obraca i przenosi porcje do opakowania. Robot naszej produkcji, w połączeniu z kontrolerem wagi, krawalnicą porcji i piłą AEW Delford Systems zapewnia dużą wydajność, elastyczność i oszczędność miejsca.

Klasyfikacja

IPL Robot z systemem wizyjnym jest w stanie rozpoznać szereg cech produktu, np. jego wielkość i kształt i daje się zaprogramować zgodnie z wymaganiami użytkownika.

Elastyczność

Pamięć na 99 produktów umożliwia szybką i prostą zmianę rodzaju produkcji. W przypadku produkcji na większą skalę system wizyjny robota IPL może obsłużyć do 6 głowic ładujących. W razie potrzeby, przy zastosowaniu kilku głowic, każda głowica może być zaprogramowana do obsługi innego formatu opakowania.

Higiena

Wszystkie części stykające się z produktem są wykonane ze stali nierdzewnej i materiałów przeznaczonych dla przemysłu spożywczego. Można je szybko i łatwo wymontować do czyszczenia. Możliwe jest dokładne dopasowanie **IPL Robot** do potrzeb produkcyjnych. Można go łatwo połączyć z wieloma urządzeniami produkcyjnymi, np. krawalnicami, piłami, termoformiarkami i urządzeniami do etykietowania tack.

Ładuje i sortuje porcje do tack lub termoformierki.

Możliwość użycia do 6 głowic ładujących, zapewniających dużą wydajność produkcji.



Opatentowany chwytak produktu



Pracuje jako urządzenie autonomiczne lub część większego systemu.

Nieograniczony dostęp do różnych formatów opakowań.

Charakterystyka i zalety

- Zastosowano szereg patentowanych lub będących w trakcie patentowania chwytaków produktów, które służą do delikatnego i dokładnego wsunięcia produktu do tacki lub termoformierki.
- Technologia wizyjna umożliwia klasyfikację według różnych cech, np., wielkości lub kształtu.
- Pamięć na 99 programów produkcji umożliwia szybką zmianę rodzaju produkcji.
- Możliwość użycia do 6 głowic ładujących, w zależności od wymagań produkcyjnych.
- Łatwo wymienialne chwytaki do różnych produktów.
- Szybko zdejmowane części stykające się z produktami, zapewniające łatwe czyszczenie.
- Urządzenie może pracować oddzielnie lub stanowić część ręcznej lub automatycznej linii produkcyjnej.

Animowane

PolySlicer 3000 Vision oraz **PolySlicer 1000** do mięsa gotowanego i sera

IBS2000 Vision i **IBS3000 Vision** wysokowydajne linie do produkcji boczku

Maszyny porcjujące B55/IPM3 do świeżego mięsa, drobiu i ryb Animowane przykłady są dostępne pod adresem: www.aewdelford.com/iplrobot

