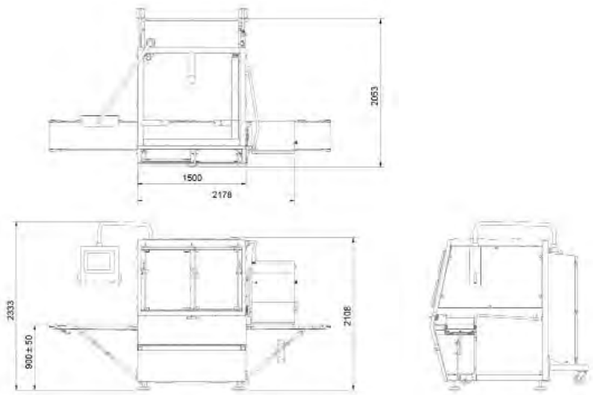
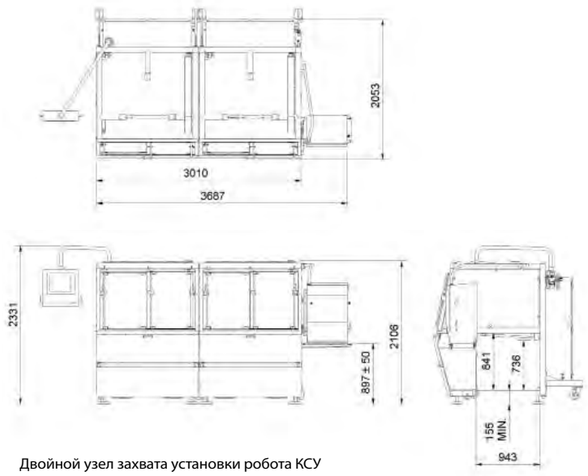
Робот КСУ



Единичный узел захвата установки робота КСУ



Двойной узел захвата установки робота КСУ

Техническая информация

Скорость: В зависимости от типа продукта
Захват и загрузка до 80 единиц/минуту/один узел захвата

Скорость конвейера: 36 м/мин максимум

Программируемых продуктов: 99 наименований

Электропитание: 380–460В ± 10% 3 фазы + заземление
12 кВ-А (один узел захвата)

Подача воздуха: 20 л/мин, окружающий
воздух/узел захвата

Масса нетто: 1700 кг/узел захвата

Все машины компании AEW Delford Systems прошли сертификацию ЕС.

За дополнительной информацией рекомендуется обращаться по адресу: www.aewdelford.com/iplrobot

Subject to change without notice / IPLRobot / KLG06.08

RETURN ON INNOVATION

marel food systems

AEW Delford Systems Limited • Pinetrees Road • Norwich • NR7 9BB • UK • norwich@aewdelford.com • www.aewdelford.com • Tel. +44 (0)1603 700755
Marel Food Systems - Russia • Proezd No. 607 • Bld.30 • Office 602 • Moscow 123458 • Russia • Email:office.russia@marel.com • Tel:+7 (495) 228 0550 • Fax:+7 (495) 228 0552

Робот с контурной системой управления для порционной загрузки

Автоматическая загрузка свежих и приготовленных мясных продуктов, бекона, мяса домашней птицы и рыбных продуктов.

aew delford
MAREL FOOD SYSTEMS

Робот с контурной системой управления (робот КСУ)

Робот с контурной системой управления (робот КСУ) производства компании AEW Delford Systems самостоятельно сортирует разделанные на порции продукты, такие как бекон, приготовленные или свежие мясные продукты, рыбные продукты, сыры или мясо домашней птицы и помещает их на лотки или на термоформовочный аппарат.

Робот КСУ имеет встроенную систему технического зрения для точного распознавания положения и направления поступающих порций. Такая технология обеспечивает своевременный подъем уникального узла захвата, его разворот и перенос порции к упаковке с высокой точностью.

При использовании робота в комплексе с контрольно-весовым автоматом, ломтерезкой или дисковой пилой производства компании AEW Delford Systems такие показатели как высокая производительность, экономия пространства в помещении и универсальность становятся вполне очевидными.

Сортировка

Встроенная в робот КСУ система технического зрения способна распознать продукт по размеру или форме, а также принять или отклонить продукт согласно программным настройкам, в зависимости от требований пользователя.

Универсальность

Удобная программируемая память, запоминающая до 99 типов продукта, позволит быстро и просто перенастроить устройство для конкретного вида продуктов.

При крупномасштабном производстве система технического зрения робота КСУ способна управлять до 6 захватами одновременно, при этом каждый из захватов может быть запрограммирован на разный формат упаковки.

Гигиена

Все соприкасающиеся с продуктом части изготовлены из нержавеющей стали и пищевых кондиционных материалов. Для таких частей предусмотрен простой демонтаж и чистка.

Робот КСУ может изготавливаться специально для нужд конкретного производства и может использоваться в комплексе с таким оборудованием, как ломтерезка, дисковая пила, термоформовочный аппарат и пленочный упаковщик.

Сортирует и загружает порции на лотки и термоформовочный аппарат.

Одновременная работа до 6 загрузочных захватов обеспечивает высокую производительность.

Запатентованный узел захвата продуктов

Великолепный внешний вид и неограниченное количество вариантов формата упаковки.

Может использоваться как отдельно, так и в комплексе с широким рядом других систем.

Характеристики и преимущества

- Ряд запатентованных и заявленных на патент устройств для захвата продукта обеспечивает точную и аккуратную загрузку порций или группы продуктов на лотки или термоформовочный аппарат.
- Система технического зрения обеспечивает варианты сортировки продуктов, например, по размеру или форме.
- Программируемая память, запоминающая до 99 типов продукта, обеспечивает быструю смену настроек в зависимости от вида продуктов.
- Управление до 6 захватами одновременно в зависимости от производственных требований.
- Для различных продуктов предусмотрена быстрая замена узла захвата .
- Быстрый демонтаж и простая чистка соприкасающихся с продуктом частей.
- Может использоваться как отдельно, так и в комплексе с производственными линиями с функциями ручного и автоматического управления.

Типовые комплексные системы

Установка ломтерезки **PolySlicer Plus** и **Junior Slicer** для приготовленных мясных продуктов и сыров

Установка **IBS2000** и **IBS3000** для высокоскоростных линий разделки бекона

Установка **Portioners B55/IPM3** для свежих мясных продуктов, мяса домашней птицы и рыбных продуктов

Установка **Shapeline Compact** для рыбных продуктов и мяса домашней птицы

Видеоматериалы доступны по адресу: www.aewdelford.com/iplrobot