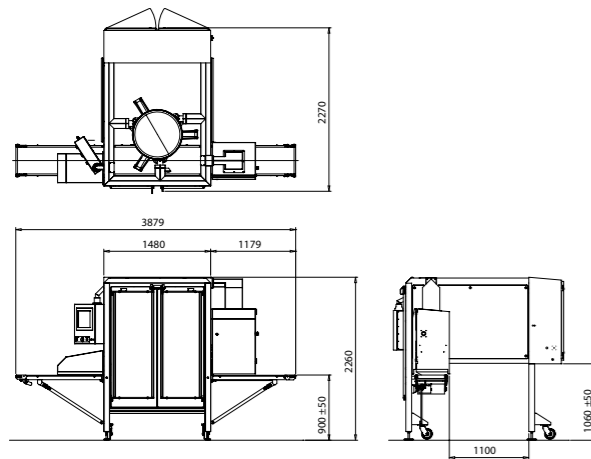


IPL Robot



IPL Robot un cabezal

Datos técnicos

Velocidad: Depende del producto. Recoge y coloca hasta 80 unidades por minuto y cabezal.

Velocidad de la cinta transportadora: 36 m/min máximo.

Programas de productos: 99

Suministro eléctrico: 380-460 V ± 10% trifásico + tierra
12 kVA (un cabezal).

Suministro de aire: 20 l/min. Aire libre/cabezal.

Peso neto: 1,300 kg/cabezal.

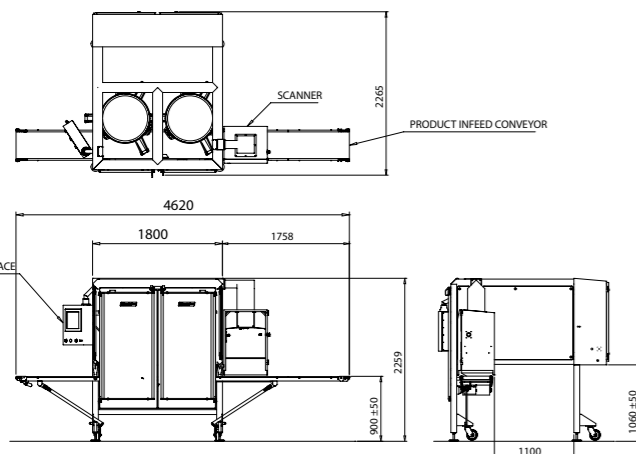
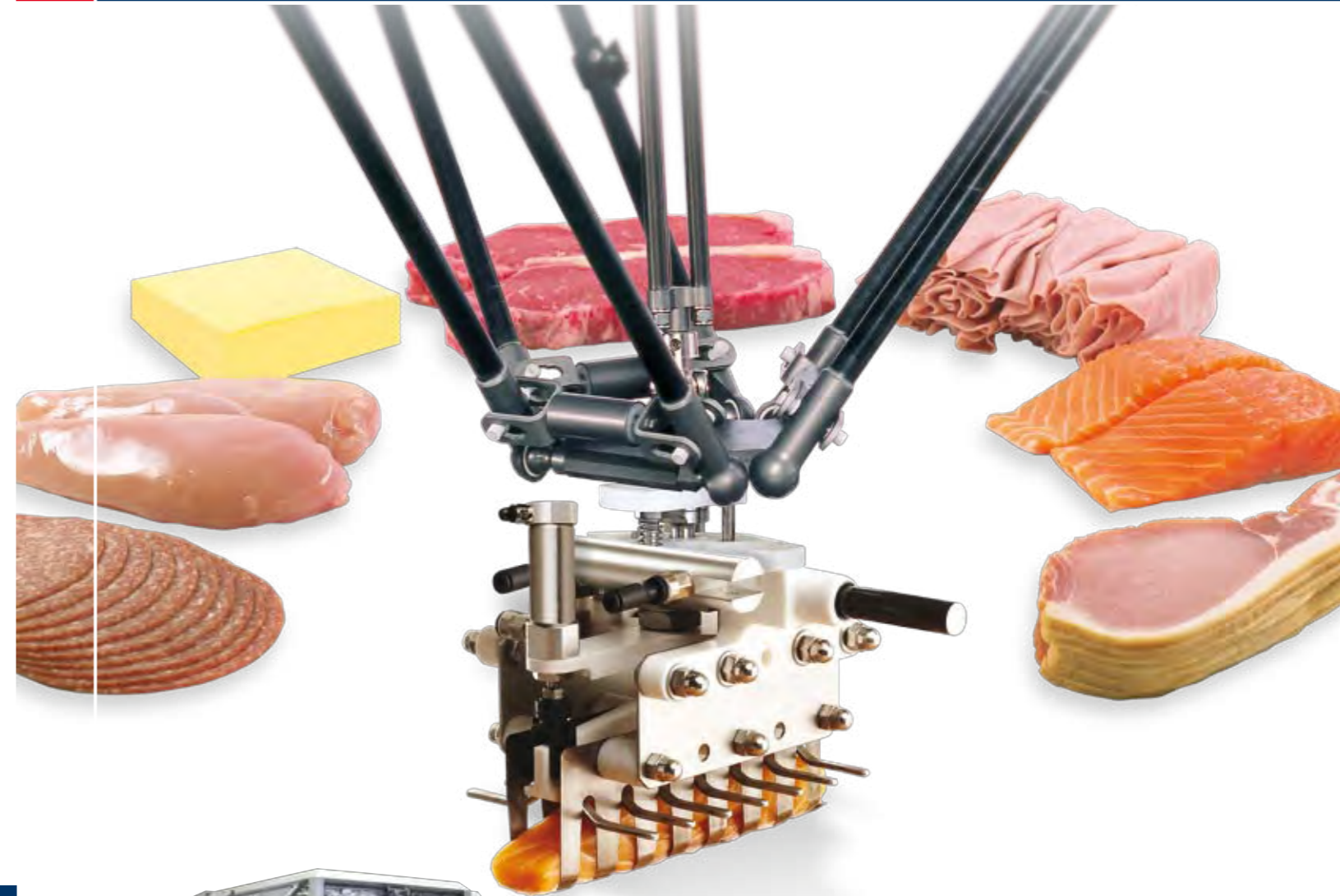
Las máquinas de AEW Delford Systems portan el certificado de la CE.

Para más información, visite: www.aewdelford.com/iplrobot



IPL Robot

Robot inteligente para cargar porciones. Carga automática de carne fresca o cocinada, bacón, pollo y pescado.



IPL Robot dos cabezales

Subject to change without notice / IPLRobotESP / KUG0051 / 2.09

RETURN ON INNOVATION



El robot inteligente para cargar porciones (IPL Robot, por sus siglas en inglés) de AEW Delford Systems escoge porciones o grupos de productos como bacón, carne fresca o cocida, pescado, queso o pollo, y los coloca en bandejas o en un termoformador.

El IPL Robot emplea tecnología de visión para identificar con precisión la posición y orientación de las porciones entrantes, lo que permite al cabezal de agarre exclusivo de la máquina levantar, girar y transferir las porciones a las bandejas con extraordinaria precisión.

Cuando se combina con otras máquinas de AEW Delford Systems, como un comprobador de peso, una loncheadora o una sierra, resultan obvias las ventajas que se obtienen, por ejemplo, alta producción, ahorro de espacio y flexibilidad.

Adaptación

El sistema de visión del IPL Robot es capaz de reconocer una gran variedad de características de los productos, como su tamaño o forma, y se puede programar para colocar o desviar productos según los requisitos del operario.

Flexibilidad

Las noventa y nueve memorias programadas de productos de que dispone permite cambiar de producto de forma rápida y sencilla.

En aplicaciones de gran volumen, el sistema de control de visión del IPL Robot puede funcionar con hasta seis cabezales de carga. Si es necesario, en aplicaciones con varios cabezales, se puede programar cada uno de ellos para que produzca un formato producto diferente.

Higiene

El IPL Robot se puede adaptar con precisión a las necesidades de producción. Se puede acoplar a una amplia gama de máquinas propias de un sistema de producción, por ejemplo, loncheadoras, sierras, termoformadores y selladores de bandejas.

Carga y adapta porciones en bandejas o en un termoformador.

Puede trabajar con hasta seis cabezales de carga para producción de gran volumen.



Agarrador de producto patentado

Funciona de forma independiente o se puede integrar en una amplia gama de sistemas.

Extraordinaria presentación en una variedad infinita de formatos de paquetes.

Características y ventajas

- Una serie de agarradores patentados y otros pendientes de patentar posibilitan cargar porciones o grupos de productos de forma suave y precisa en bandejas o termoformadores.
- La tecnología de visión proporciona varias opciones de adaptación, como son forma y tamaño.
- Las noventa y nueve memorias programadas de productos permiten cambiar de producto rápidamente.
- Capaz de trabajar hasta con seis cabezales de carga, dependerá de los requisitos de producción.
- Existe una serie de agarradores que se cambian rápidamente para distintos productos.
- Las piezas que entran en contacto con el producto se extraen rápidamente, con lo que la limpieza se simplifica.
- Funciona de manera independiente o se puede integrar en una amplia gama de líneas de producción manual o automática.

Sistemas integrados típicos

PolySlicer 3000 Visión y PolySlicer 1000 para carnes cocidas y queso

IBS2000 Visión y IBS3000 Visión para líneas de bacón de alta velocidad

Porcionadoras B55/IPM3 para carne fresca, pollo y pescado

Pueden consultar ejemplos animados en nuestro sitio web: www.aewdelford.com/iplrobot

