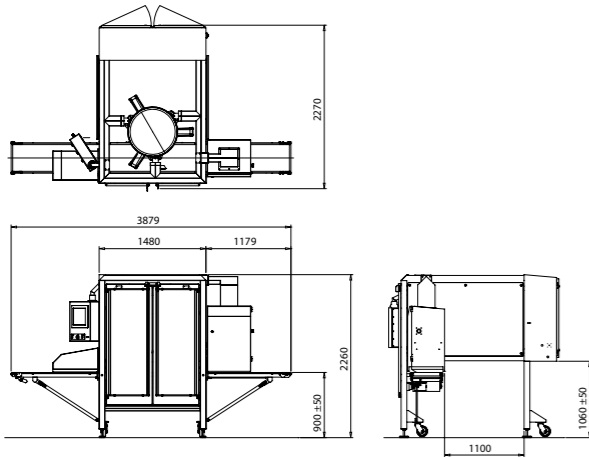
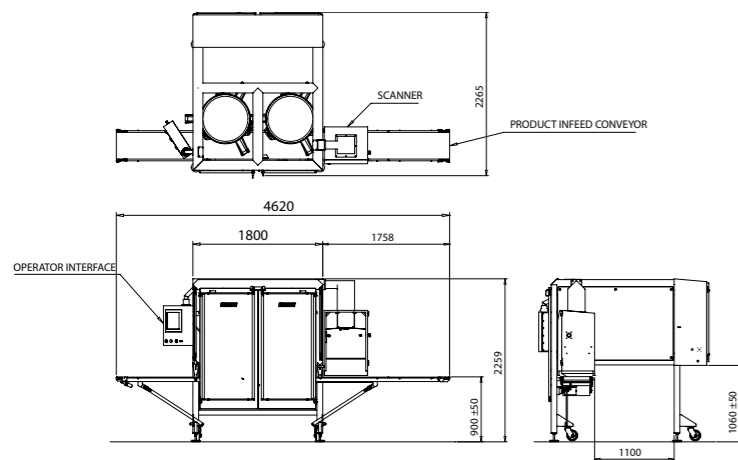


IPL-Roboter



IPL Robot (1Kopf)



IPL Robot (2 Köpfe)

Technische Informationen

Geschwindigkeit: produktabhängig. Aufnehmen und Absetzen von bis zu 80 Einheiten/min/Kopf

Förderbandgeschwindigkeit: max. 36 m/min

Produktprogramme: 99

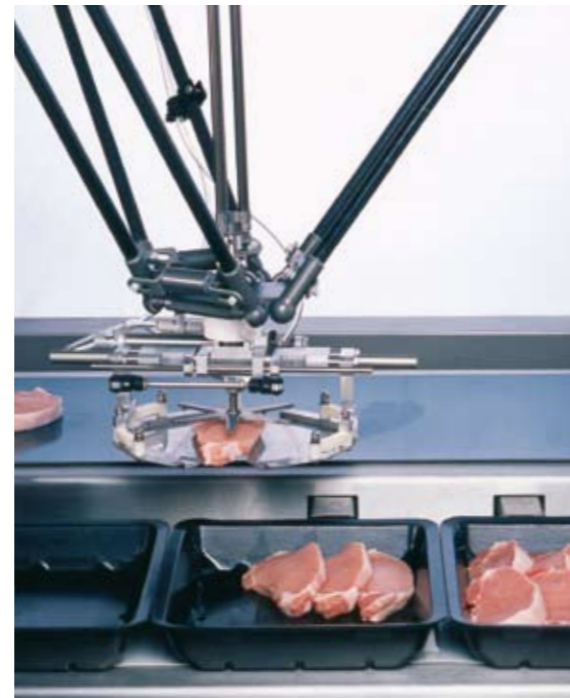
Strombedarf: 380 – 460 V ± 10% 3 Phasen + Erde 12 kVA (Einzelkopf)

Druckluftversorgung: max. 20 l/min Volumenstrom/Kopf

Nettogewicht: 1300 kg/Kopf

Alle Maschinen von AEW Delford Systems haben CE-Zertifizierung.

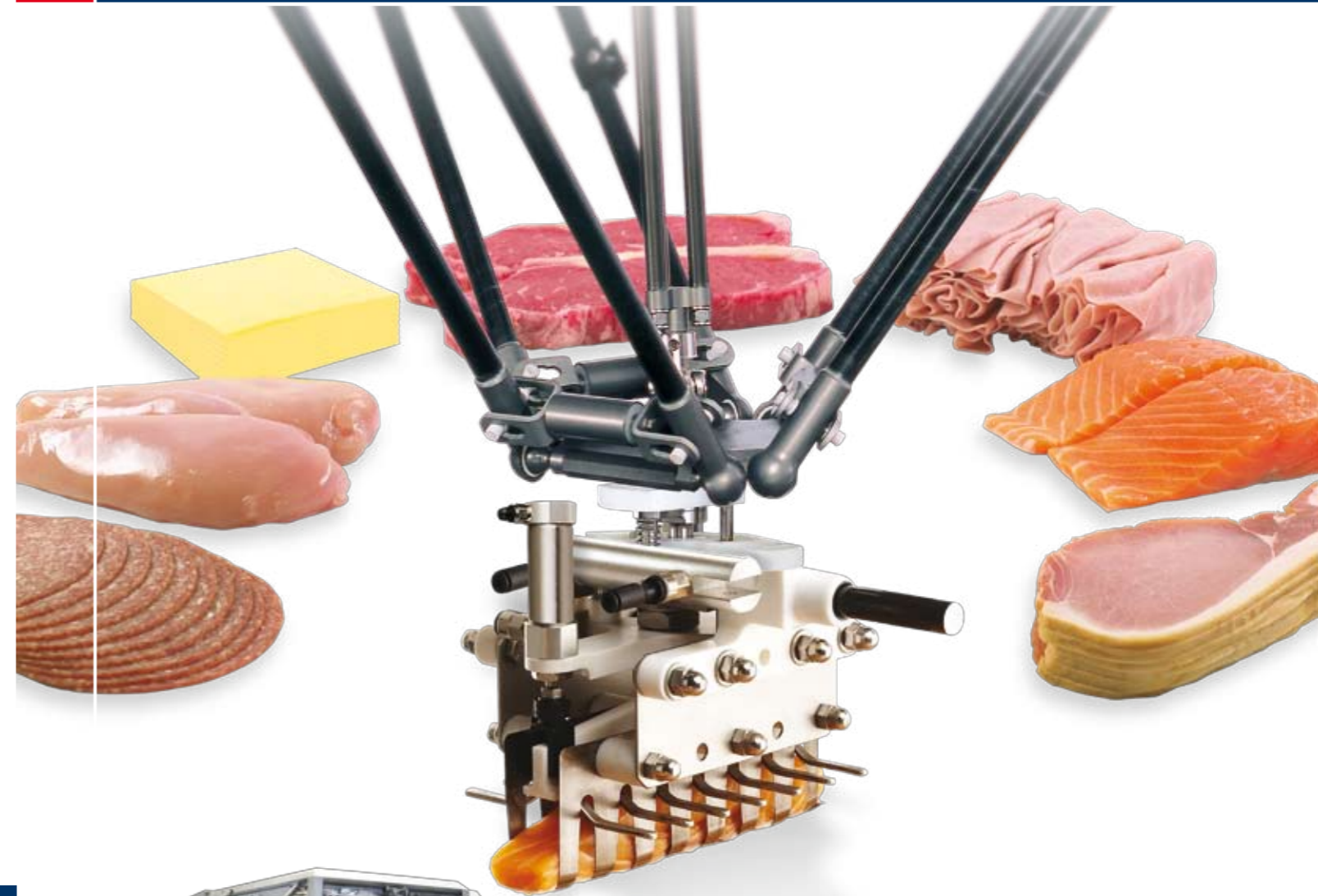
Weitere Informationen finden Sie auf der Website: www.aewdelford.com



Patent Angemeldet

Intelligenter Portionsladeroboter IPL-Roboter

Automatisches Laden von frischem und gekochtem Fleisch, Speck, Geflügel, Fisch und Daily Produkten.



RETURN ON INNOVATION



Der intelligente Portionsladeroboter (IPL-Roboter) von AEW Delford Systems nimmt Portionen oder Gruppen von Produkten, wie z.B. Schinkenspeck, gekochtes oder frisches Fleisch, Fisch, Käse oder Geflügel auf und legt sie in Schalen oder einen Thermoformer ab.

Der IPL-Roboter verwendet industrielle Bildverarbeitung zur genauen Erkennung der Position und Ausrichtung der ankommenden Portionen. Dadurch kann der einzigartige Aufnahmekopf die Portionen mit großer Genauigkeit anheben, drehen und zur Verpackung tragen.

In Verbindung mit einer Kontrollwaage, Portions-schneidemaschine oder Säge von Marel oder AEW Delford Systems werden die Vorteile der hohen Produktionsrate, Platzersparnis und Flexibilität noch offensichtlicher.

Sortierung

Die industrielle Bildverarbeitung des IPL-Roboters kann eine Vielzahl von Produkteigenschaften, wie Größe oder Form erkennen und so programmiert werden, dass die Produkte entsprechend den Benutzeranforderungen platziert oder umgeleitet werden.

Flexibilität

Mit 99 Produktprogramm-Speicherplätzen können Produktwechsel schnell und einfach durchgeführt werden.

Für Volumen Anwendungen kann die industrielle Bildverarbeitung des IPL-Roboters bis zu 6 Ladeköpfe steuern. Falls erforderlich kann bei einer Mehrkopfanwendung jeder Kopf so programmiert werden, dass er ein anderes Verpackungsformat produziert.

Hygiene

Alle Teile, die mit dem Produkt in Verbindung kommen können, sind aus Edelstahl und lebensmittelechten Werkstoffen hergestellt und können schnell und einfach zur Reinigung ausgebaut werden.

Der IPL-Roboter kann präzise an die Produktionsbedürfnisse angepasst werden. Er kann mit einer Vielzahl von Maschinen in ein Produktionssystem integriert werden, z.B. Schneidmaschinen, Thermoformer und Schalenriegelautomaten (Tray-Sealer).

Lädt und sortiert Portionen in Schalen oder in eine Tiefziehmaschine.

Bis zu 6 Ladeköpfe für Volumenproduktion.



Patent angemeldet

Arbeitet als Stand-alone-Maschine oder kann in einer Vielzahl von Anwendungen in komplette Systemlösungen integriert werden.

Im Einzelbetrieb oder in ein System integriert.

Hervorragende Präsentation in unbegrenzter Anzahl von Verpackungsformaten.

Eigenschaften und Vorteile

Eine Auswahl von patentierten oder zum Patent angemeldeten Produktgreifern ermöglicht, dass Portionen oder Gruppen von Produkten sanft und genau in eine Tiefziehmaschine geladen werden können.

- Industrielle Bilderkennung bietet verschiedene Sortiermöglichkeiten, wie z.B. Größe oder Form.
- 99 Produktprogrammspeicher für schnelle Produktionsumstellung.
- Je nach Produktionsanforderungen mit bis zu 6 Ladeköpfen erhältlich.
- Für verschiedene Produkte steht eine Reihe von unterschiedlichen Produktgreifern zur Verfügung.
- Schnell ausbaubare, produktberührende Teile für leichte Reinigung.
- Im Einzelbetrieb oder in viele verschiedene manuelle oder automatische Produktionslinien integrierbar.

Typische integrierte Systeme

PolySlicer 3000 Vision und PolySlicer 1000 für gekochtes Fleisch und Käse

IBS2000 Vision und IBS3000 Vision für Bacon-Hochgeschwindigkeitslinien

Portioniermaschinen B55 / IPM für Frischfleisch, Geflügel und Fisch

Animierte Beispiele können Sie auf unserer Website anschauen: www.aewdelford.com

