

Fast Picker режет булочки



+++ Роботизированный модуль для нарезки хлебулочных изделий



+++ Поступающие хлебулочные изделия нарезаются в соответствии с заданными параметрами



+++ Автоматическая очистка и смачивание ножей

© G. Stäubli Tec-Systems GmbH

Бельгийская фирма Dewilde – производитель оборудования – создала компактный роботизированный модуль для резки хлебов, багетов и булочек. Основу модуля составляет TP80 Fast Picker, четырёхосный комплектовщик Stäubli, выполняющий до 220 резов в минуту. Общая концепция включает в себя трёхмерное определение положения тестовых заготовок, автоматическое устройство смены ножей, станцию очистки и, конечно, самого робота. TP80 нарезает поступающие хлебулочные

изделия в соответствии с заданными параметрами резки. Точные данные положения тестовых заготовок он получает через подключенный лазерный сканер. Нож для резки изделий определенной партии робот берет из магазина устройства смены ножей. Для задач, для выполнения которых скорость 220 резов в минуту будет недостаточной, фирма предлагает роботизированный модуль с двумя комплектовщиками TP80 Fast Picker, который обеспечивает скорость 440 резов в минуту. +++

Упаковка печенья

С 1960-х годов фирма Interbanket B.V. из Монтфурта в окрестностях Амстердама, Нидерланды, производит печенье различных марок. От 85 до 90 % продукции идет на экспорт. Производство осуществляется на двух линиях. На одной выпускаются различные виды печенья, на другой – типично голландский продукт – Stroorwafels (круглые вафли-сэндвичи с карамельной прослойкой).

«До настоящего времени упаковка продукции осуществлялась вручную», – рассказывает Вилко Рёлсе, третий совладелец семейного предприятия, «что привело к увеличению расходов на содержание персонала, поэтому нужно было найти другое решение». Основным опасением г-на Рёлсе были остановки производства при переходе от ручной упаковки к автоматической. В этой связи он инвестировал много времени в то, чтобы определить все риски и соотнести их с каждой группой продуктов. В случае фирмы Interbanket самая большая сложность заключалась в многообразии вариантов печенья: 19 изделий, 30 различных видов. Их надо упаковывать на подложку, на ребре или под углом от 45° до 90°. «Линия должна была быть гибкой, и единственным способом решить это было привлечь роботов», – утверждает Рон

Хааринг, директор по продажам предприятия Tehama, которому было поручена разработка решения. Команда, работающая над проектом, приняла решение использовать семь шестиосных роботов IRB 140 фирмы ABB. +++



+++ Шестиосный робот IRB 140 фирмы ABB упаковывает на предприятии Interbanket 19 различных видов печенья; переналадка на другой продукт занимает от 5 до 10 минут

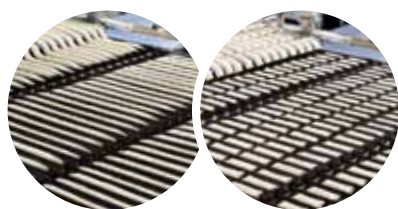
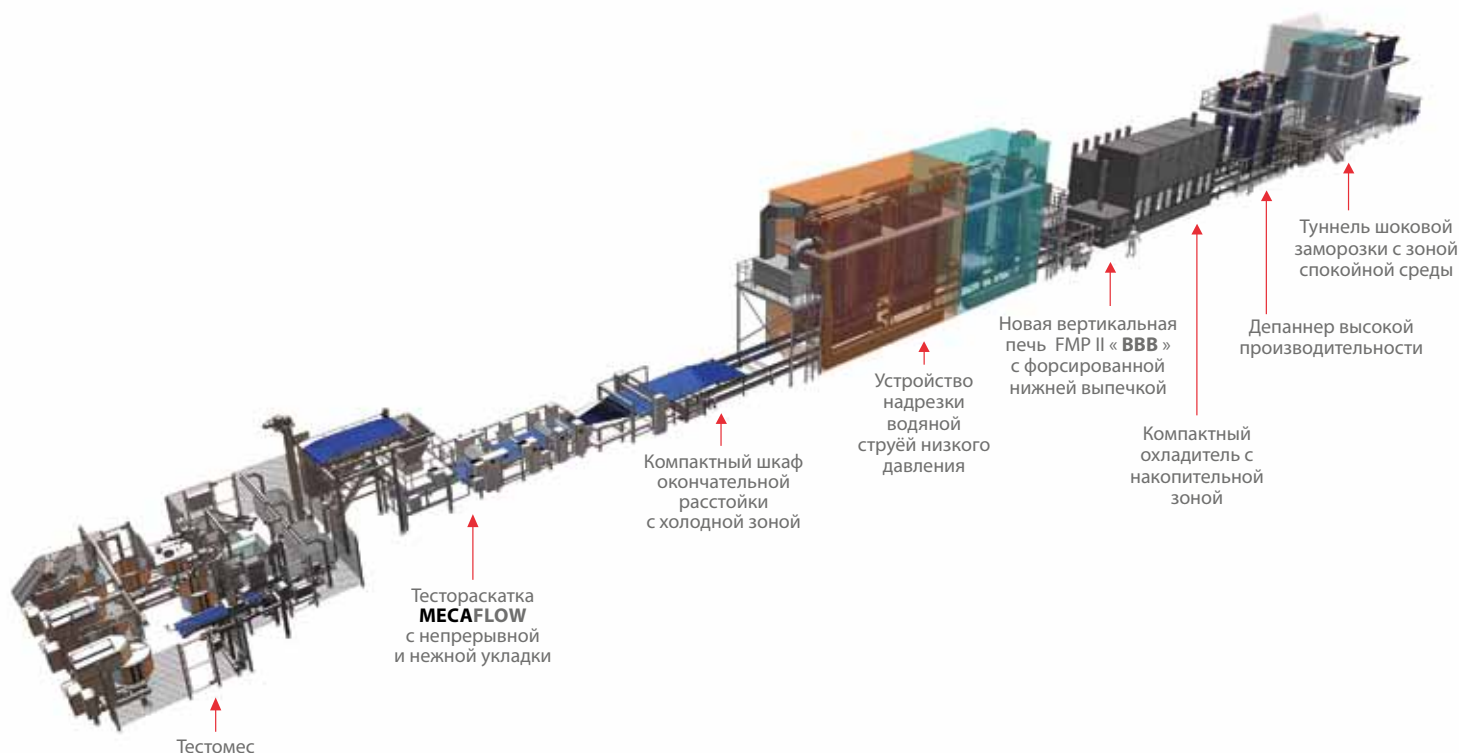
© ABB

MECATHERM

ЛИНИЯ МЕГАЛАЙН II С «HQ*»

для производства 10 000 полностью выпеченных багетов HQ* в час
для производства 60 000 булочек HQ* в день/ 3,5 т в час

Mega II



ВЫСШЕЕ КАЧЕСТВО НА ПРОТИВНЯХ

- Продлённый срок хранения
- Влажный, грубопористый мякиш
- Тонкая и хрустящая корочка
- Короткое время разогрева перед употреблением изделий
- Запах настоящего свежесвепеченного хлеба
- Эффективная нижняя выпечка на плоских неперфорированных противнях
- Очень низкая себестоимость
- Большая экономия рабочей силы
- 98% КПД линии
- Простая и плавная конвейерная система

* High Quality - Высокое качество



Это статья из специализированного журнала Хлеб+выпечка, выходящего с периодичностью 4 раза в год.

Оформив подписку, вы будете получать журнал, содержащий практические очерки, отчеты о научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработках, анализе рынка, а также презентации компаний, сразу после его выхода. Вы получите основательное и обширное представление о текущем уровне развития техники и о состоянии дел в хлебопекарной отрасли.

Заинтересовавшиеся могут бесплатно и без обязательств заказать пробный экземпляр журнала на сайте:

www.chlebiwipetschka.com

В нашем архиве на этом сайте вы найдете все статьи в формате PDF. Специализированные статьи отсортированы по годам выпуска; найти их можно, воспользовавшись текстовым поиском.

++ Издательское право, цитаты и использование текстов

Обратите внимание, что цитирование наших текстов допускается в тех случаях, когда объем цитируемого текста составляет не больше трех предложений. Убедительная просьба вставлять ссылку на наш текст. Если Вы хотите использовать цитируемый текст в качестве рекламы или передать третьим лицам в профессиональных целях, отправьте нам соответствующий запрос по адресу: info@foodmultimedia.de.

Более длинные цитаты или заимствование наших текстов разрешены только по согласованию с f2m. Использование фотографий из текстов, а также видеоматериалов разрешено только после выдачи лицензии правообладателем.

В остальном применяются стандартные положения издательского права. Издательство f2m multimedia gmbh сохраняет за собой права на статьи, размещаемые на нашем сайте.

++ Хотите задать вопрос? Обратитесь к нам.