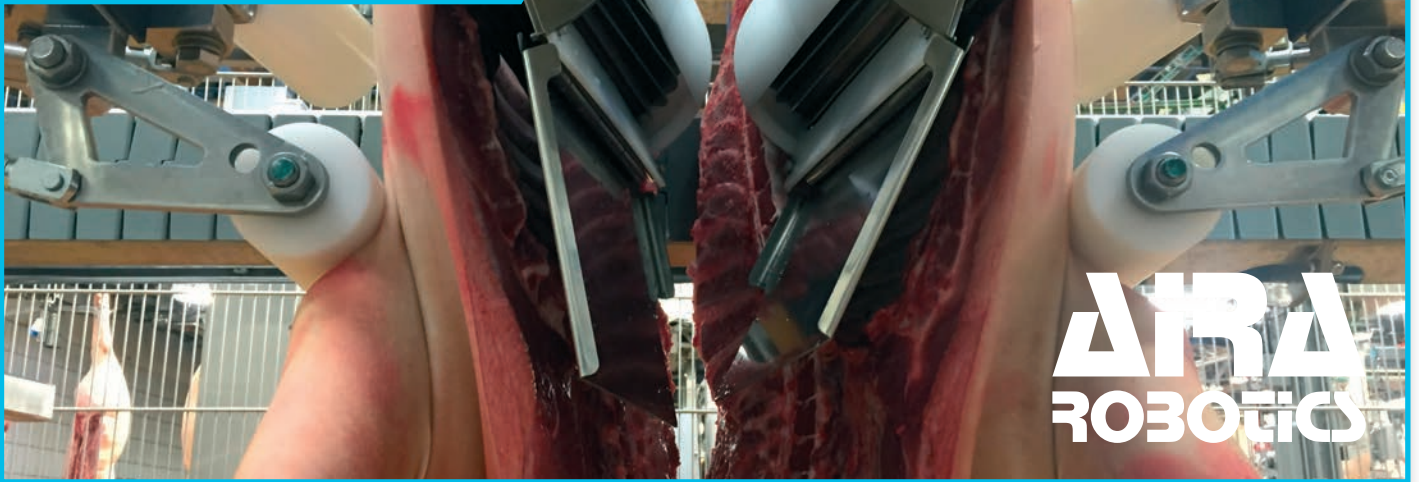


RLR: Robot para la retirada de restos de manteca



Recorte completamente automático

El robot de AiRA RLR es la solución automatizada para sustituir el laborioso trabajo de eliminar los restos de manteca.

El RLR combina un robot industrial de seis ejes con configuración higiénica y una herramienta altamente optimizada.

Cuando las canales ya han sido divididas y se ha retirado la manteca, el robot, con unos rodillos especiales, retira los restos de manteca del interior de ambas mitades simultáneamente.

El concepto

La utilización de los robots de AiRA permite el trabajo sin paro de línea, ya que estos realizan el proceso con sincronismo con la misma. Así, mientras las canales se desplazan hacia delante, el robot realiza la operación junto con estas.

El sistema de adquisición permite realizar el proceso con altos resultados de calidad, ya que se adapta a cada canal en posición, profundidad y ángulo.

Los robots de AiRA son todos modulares, por lo que pueden actuar en cualquier tipo de líneas de sacrificio (nuevas o existentes).

Higiene

Opcionalmente, después de cada proceso y dependiendo de las especificaciones de cada cliente, se puede llevar a cabo un proceso de limpieza y esterilización para limpiar todas las partes de la herramienta que están en contacto con el producto, evitando de este modo la contaminación entre canales y asegurando un nivel máximo de higiene y seguridad alimentaria.

El robot se encuentra envuelto en una funda de protección resistente y flexible con flujo de aire constante en el interior, manteniendo de este modo la parte vital del robot limpia y segura.

¿Por qué el robot RLR?

- Alta capacidad: 700 canales/hora
- Retirada de los restos de manteca completamente automatizada



Condiciones previas

El conjunto del sistema consta de:

- Robot con funda de protección
- Rodillos especializados para la retirada de los restos de manteca
- Sistema de esterilización y limpieza
- Sistema de visión y de análisis en cada ciclo de trabajo
- Sistema de estabilización y acompañamiento de las canales
- Vallado de seguridad con gestión de acceso seguro

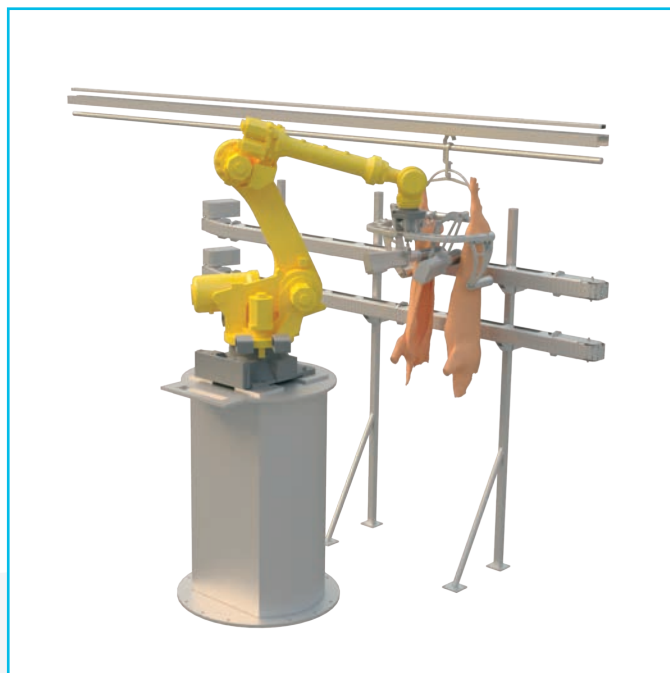
Seguridad y requisitos legales

El robot de AiRA RLR tiene el certificado CE y está preparado para cumplir la exigencia más estricta en materia de salud y seguridad.

Datos técnicos

Capacidad	700 canales/hora
Peso vivo	60-140 kg/132-308 lbs
Parámetros de proceso	Parámetros de corte individuales para cada canal, posibilidad de ajustes personalizados
Sistema de visión	Sistema de visión 3D basado en un dispositivo de medición óptica
Voltaje	380-575V AC 50/60Hz 3 fases
Voltaje de control	24V DC
Requisitos:	
Agua (opcional)	6 bar (min. 4 bar constantes)
Consumo de agua	Fría (<20°C) 1,0 litro/cerdo*
(opcional con la cabina de limpieza)	Caliente (>82°C) 0,3 litro/cerdo*
Aire comprimido	8 bar (min. 6 bar constantes)
	Aire seco, libre de aceite y polvo absorbido, aprobado para su uso en la industria alimentaria ISO 8573-1:2010 Class 1.4.1

*Values are based on experience in the field and cannot be guaranteed, as many factors can influence these numbers
Technical data may be subject to changes



Ventajas del concepto de AiRA

- Un concepto fundamentado en más de 20 años de investigación y desarrollo
- Procesamiento homogéneo y cortes de alta calidad
- Alto nivel de higiene con esterilización de las herramientas de corte, minimizando el riesgo de contaminación cruzada
- Reducción del coste de mano de obra con una interfaz persona/máquina para configurar y ajustar el robot
- Bajo mantenimiento
- Fácil y rápido de limpiar y de mantenerlo limpio
- Fácil de usar y de localizar averías gracias a los paneles de control
- El software puede conectarse a todos los tipos de sistemas de monitorización

AiRA ROBOTICS

Contacto

CN: shanghai@frontmatec.com
Teléfono: +86 215 859 4850

DK: kolding@frontmatec.com
Teléfono: +45 763 427 00

NL: rijssen@frontmatec.com
Teléfono: +31 886 294 000

UK: birmingham@frontmatec.com
Teléfono: +44 121 313 3564

frontmatec.com

DE: beckum@frontmatec.com
Teléfono: +49 252 185 070

ES: aira@airarobotica.es
Teléfono: +34 938 684 970

RU: moscow@frontmatec.com
Teléfono: +7 495 424 9559

US: kansascity@frontmatec.com
Teléfono: +1 816 891 2440