

RHC: Robot para el corte del hueso puente



Mejora en el rendimiento

En comparación con el corte manual, el robot de AiRA RHC corta con alta precisión el hueso puente, asegurando una mejora en la calidad de los jamones. La operación también se realiza sin dañar ni órganos ni intestinos.

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

El sistema de esterilización y limpieza, con su configuración única, asegura una esterilización rápida después de cada ciclo operativo, lo que permite que el robot funcione a alta capacidad reduciendo al mínimo el riesgo de contaminación cruzada.

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

Opciones

- El corte se puede realizar antes o después de la extracción del pene y los testículos (en el caso de animales no castrados)
- Sistema de guiado para las patas traseras

¿Por qué el robot RHC?

- Alta capacidad: 700 canales/hora
- Corte completamente automatizado
- No daña los intestinos
- Fácil de reparar, piezas móviles mínimas y cambio de la herramienta fácil y rápido



Condiciones previas

El conjunto del sistema consta de:

- Robot con funda de protección
- Herramienta de corte solidaria al robot
- 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 RHC 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	6 bar (min. 4 bar constantes)
Consuma de agua	Fría (<20°C) 0,6 litros/cerdo* Caliente (>82°C) 0,3 litros/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

*Los valores están basados en la experiencia en el campo y no se pueden garantizar, puesto que los factores pueden influir en estos
Los datos técnicos pueden estar sujetos a cambios



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



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