

Prodotti

SNACKS
BAKERY
CIOCCOLATO
PASTICCERIA
CASEARIO
SURGELATI
PET FOOD
CAFFÈ & BEVERAGE
NON FOOD

Packages

VASSOI
ESPOSITORI
VASCHETTE
TERMOFORMATI
ASTUCCI

Robofeed

ALIMENTAZIONE MACCHINE PER IL PACKAGING PRIMARIO

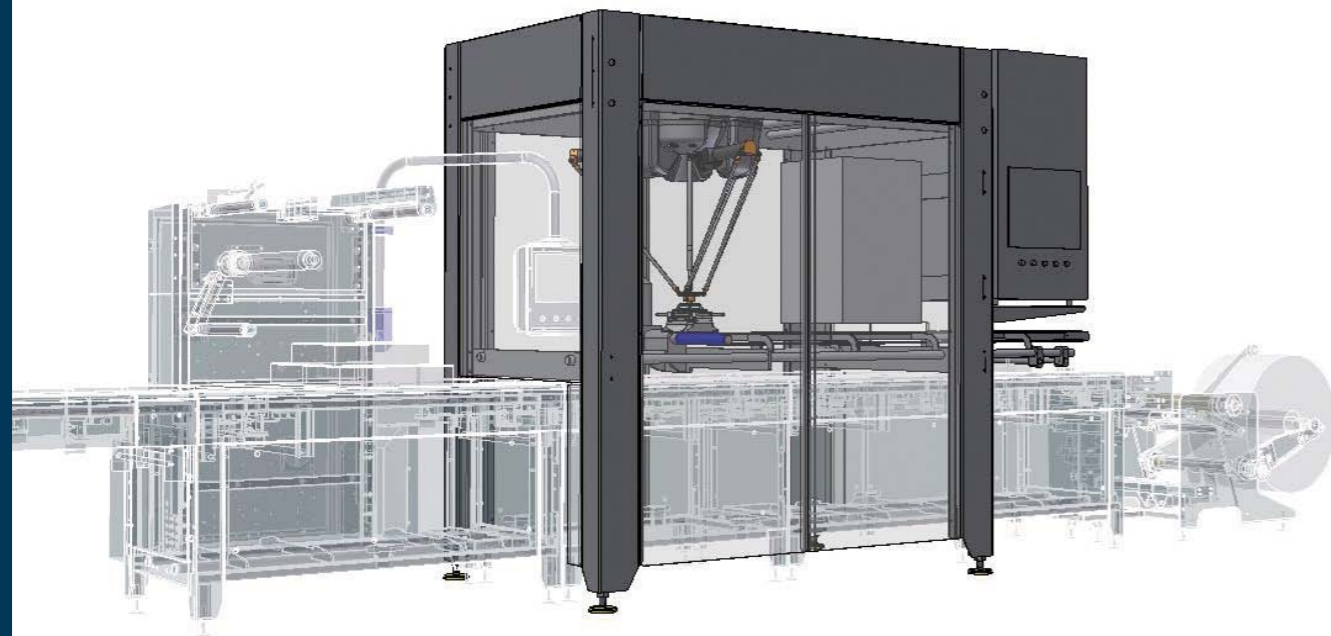
I nostri sistemi robotizzati sono utilizzati ovunque un prodotto debba incontrare il proprio package con precisione, velocità e affidabilità.

Le celle robotizzate **compatte** della Abrigo sono pensate per automatizzare operazioni di manipolazione di unità di prodotto o alimentazione di macchine di incarto primario.

Si tratta di sistemi modulari in cui la singola cella robotizzata, compatta e accessibile da ogni lato, può essere riprodotta in più esemplari, affiancati e coordinati, in modo da sommare le capacità produttive (fino a 100 pezzi/min per cella) e arrivare al livello richiesto.

CARATTERISTICHE TECNICHE

N° assi robot	Da 4 a 6
Cadenza di lavoro	Fino 100 pezzi/min per cella
Portata al polso	Da 1 a 6 kg
Sistemi di rilevamento prodotto	Visione artificiale
Sistemi di controllo disponibili	PC, PLC, controlli assi, touch-screen, teleassistenza
Marcature	CE, CSA, UL



Ogni progetto è personalizzato

Le vostre specifiche sono per noi un fondamentale input. ABRIGO personalizza le macchine per soddisfare ogni esigenza che si riveli necessaria in fase di definizione del progetto.

Abrigo S.P.A.
Via Alba Cortemilia 128
12055 Ricca di Diano d'Alba (CN) ITALIA
Tel. +39 0173 612104 - Fax +39 0173 612534
info@abrigospa.com - www.abrigospa.com

Abrigo Industrial Machines Inc.
349, Henry street N3S7V6
Brantford (ON) CANADA
Tel. +1 519 759 5972 - Fax 001 519 759 7632
info@abrigoinc.ca - www.abrigoinc.ca

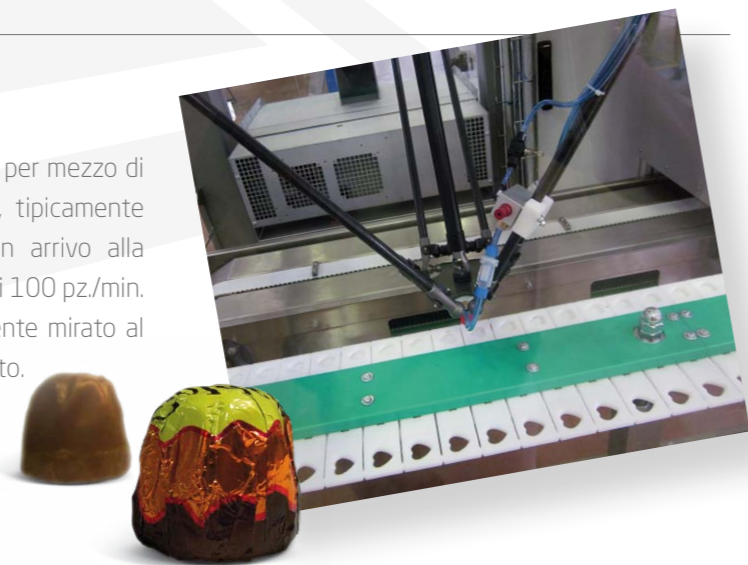


Soluzioni robotizzate flessibili

La flessibilità e l'adattabilità a diversi formati di prodotto dei nostri sistemi robotizzati comporta un ritorno dell'investimento notevolmente più rapido rispetto ai sistemi di confezionamento tradizionali.

Incartatrici

Alimentazione di macchine incartatrici per mezzo di moduli robotizzati guidati da visione, tipicamente operanti su prodotti in cioccolato, in arrivo alla rinfusa. Il deposito in macchina supera i 100 pz./min. per singolo modulo, ed è particolarmente mirato al mantenimento dell'integrità del prodotto.



Flowpack

Le celle robotizzate sono in grado di prelevare i prodotti, sincronizzando i propri movimenti ai passi delle macchine flowpack, e depositarli mantenendo alti cicli produttivi. Il prelievo è garantito da pinze speciali appositamente studiate secondo le specifiche del singolo prodotto.

Termoformatrici

Le applicazioni effettuano il carico automatico delle confezioni termoformate, utilizzate nel settore degli affettati ma non solo. Si tratta di celle molto compatte, adatte all'utilizzo in ambienti altamente sanitizzati (es. camera bianca).



In Vaschetta

I sistemi vengono utilizzati per il confezionamento di prodotti caseari, localizzando il prodotto in arrivo dalle linee di produzione, apponendo la vaschetta prelevata da un magazzino di accumulo e ribaltandola per restituire una vaschetta pronta per le successive operazioni (es. flowpack).



L'avanguardia delle nostre tecnologie.

Lo stretto legame con realtà produttive di primo piano, alla costante ricerca di soluzioni per abbattere i costi di manodopera e i problemi igienico-sanitari legati alla manualità, ci ha permesso di sviluppare in questo settore una forte conoscenza. Nonostante non costruiamo macchine di incarto primario, ci siamo specializzati nella realizzazione di sistemi di alimentazione automatica di una ampia tipologia di esse.

Le soluzioni robotizzate sono state applicate ai più disparati sistemi di confezionamento del prodotto nudo: confezionatrici in flowpack, incartatrici per cioccolato, termoformatrici, incartatrici ed astucciatrici sono l'ideale campo di applicazione dei sistemi robotizzati guidati da visione artificiale. Sono in grado di operare su prodotti in arrivo alla rinfusa, individuarli, orientarli e depositarli all'interno delle macchine confezionatrici. Per realtà operanti in camera bianca il tutto avviene con ridotti ingombri ed alti livelli di sanitizzazione.

L'ufficio R&D è in costante processo di innovazione degli strumenti di presa e questo fa delle celle robotizzate Abrigo una soluzione flessibile e modulare, permettendone l'uso su un'ampia varietà di prodotti, dal bakery al caseario, dagli affettati al dolciario.

