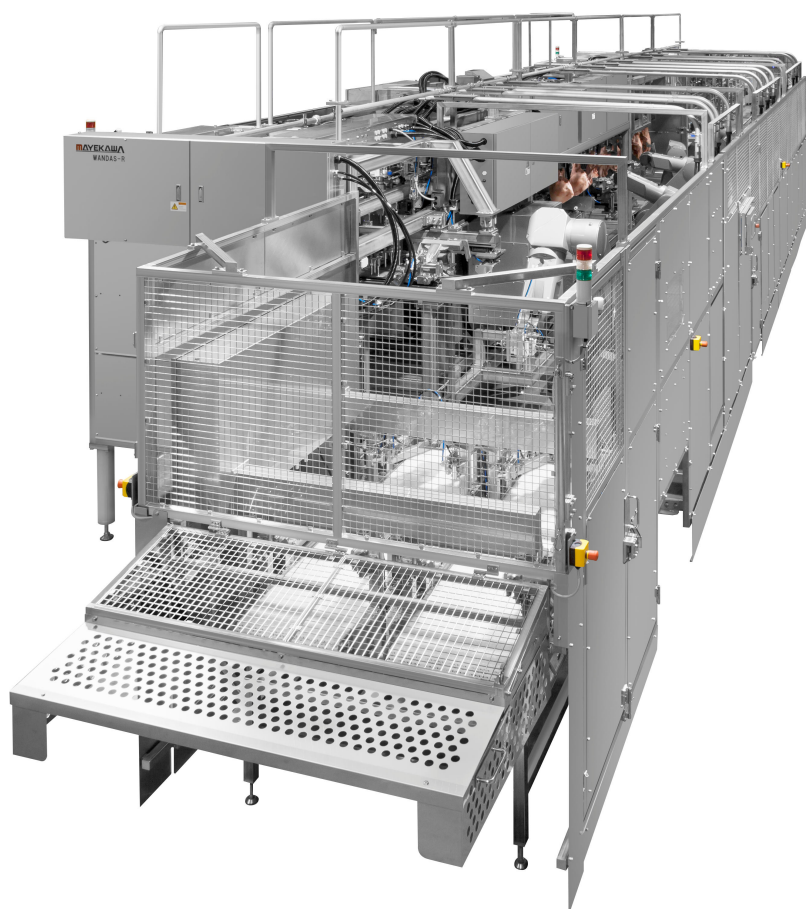




Ligne robotisée de désossage des épaules de Porc - RX



Combinaison de la reconnaissance d'images et d'un robot vertical multi-articulé

Désossage adaptable de l'épaule de porc

Mayekawa a développé et commercialisé la WANDAS-RX, machine de désossage automatisé de l'épaule de porc, en appliquant la même technologie que la HAMDAS-RX, machine à désosser le jambon de porc. Le désossage des épaules de porcs de tailles irrégulières est effectué en combinant les technologies de reconnaissance d'images et le robot vertical multi-articulé.

Breveté

MAYEKAWA
MYCOM

Ligne robotisée de désossage des épaules de porc - RX

CARACTERISTIQUES

1. Traitement automatisé de désossage

Après avoir découpé l'omoplate manuellement, le robot vertical multi-articulé charge automatiquement l'épaule entière de porc dans la machine, découpe la viande le long de l'os et retire l'os.

2. Traitement de l'image au Rayon-X

La distinction automatique entre l'épaule droite et gauche ainsi que le positionnement automatique de l'os sont effectués via le traitement des images du rayon-X.

3. Désossage avec robot vertical multi-articulé

Le Robot vertical multi-articulé découpe et retire l'omoplate et évite ainsi le désossage manuel difficile.

4. Fonctionnement hautement hygiénique

Effectuer le désossage lorsque la viande est suspendu permet d'obtenir un fonctionnement hautement hygiénique. De plus, l'automatisation du processus garantie la traçabilité.

DESCRIPTION DU PROCESSUS - DIMENSIONS EXTERIEURES

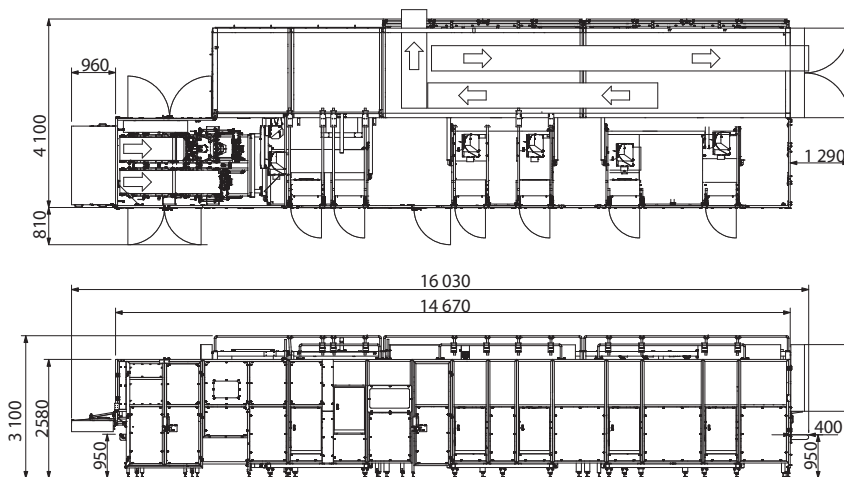


Entrée



Sortie

Dimensions [mm]



SPECIFICATIONS

Capacité	600 pièces/heure, maximum	
Modèle	MWR-00-X	
Matière première	Epaule entière de porc	
Dimensions standards	16 030mm(L) × 4 100mm(W) × 3 100mm(H)H *Dimensions sans les portes.	
Poids	18 000 kg	
Commodités	Electricité	3φ 200V~240V 45kW
	Air comprimé	0.6MPa 2,500ℓ/min