

OPTIMERET DRIFT OG ØGET EFFEKTIVITET MED AUTOMATISERET HÅNDTERING



For en stor dansk fødevarer virksomhed har Technicon udviklet denne fleksible automationsløsning bestående af to UR5e og cleanroom griber fra OnRobot og tilhørende software.

Den fleksible og brugervenlige løsning er udviklet til at operere stabilt og sikkert under høje hygiejnemæssige standarder, og Technicons løsning bidrager både til en produktivitetstigning og et bedre arbejdsmiljø samt mindre kontaminering af produkt.

Stabil og sikker

Hygiejne

Fødevareindustrien



Cobotten håndterer effektivt og skånsomt de transparente poser, der fyldes med et gærprodukt væske. Herefter håndteres de fyldte poser, så de kan blive ultralydssvejset i stedet for som i dag smeltelukket, hvorefter de fyldte poser overføres til et transportbånd.

Cobotten og griberne fra OnRobot bidrager til en styrket og mere effektiv fødevarerproduktion. Løsningen optimerer driften, øger effektiviteten og sikrer en mere stabil produktion.