

BAKKERSVAK STAND D101

Bakkerijen maken steeds meer gebruik van robots

Robots worden voor steeds meer industriële toepassingen gebruikt. Ook in de bakkerij doen zij langzaam maar zeker hun intrede. Met een verbetering in efficiency en optimalisatie van de bedrijfsprocessen als resultaat. En zwaar en repetitief werk voor werknemers behoort daardoor ook tot het verleden.

Passende automatiseringsoplossing Rolan Robotics is al meer dan 25 jaar systeem integrator voor automatiseringstoepassingen in uiteenlopende markten. Van de metaal-sector tot de 'food' en 'non-food' industrie. En is daarmee met zo'n 1000 geleverde robotsystemen één van de grotere spelers in de Benelux. Al jaren levert Rolan Robotics systemen aan industriële bakkerijen, waarbij handling robots van OTC,

FANUC en Stäubli worden ingezet om zo voor elk project een passende automatiseringsoplossing te bieden in financieel en/of ergonomisch opzicht.

MULTI-INZETBARE GRIJPER

Speciaal voor de brood- en banketindustrie heeft Rolan Robotics de FlexCel ontwikkeld. Deze mobiele robotinstallatie kan - dankzij het snelwisselsysteem voor grijpers -

eenvoudig switchen tussen diverse producten en productielijnen. Daarnaast beschikt de FlexCel over een unieke multi-inzetbare grijper die in eigen beheer is ontwikkeld en uitermate geschikt is voor het inpakken van vele soorten kleinbrood. Dit maakt de Flexcel tot een flexibele alleskunner.

FLEXIBELE ULTRASONIE 'TAART-SNIJ-ROBOTINSTALLATIE'

Rolan Robotics heeft een innovatief en mobiel taart-snij-robot systeem ontwikkeld. Bij dit systeem is een Stäubli robot uitgerust met een ultrasoon snijmes. Hierbij wordt een akoestisch signaal met een frequen-



tie van 40.000 Hz op het lemmet aangebracht. De hoge trilling met een kleine amplitude maakt het mogelijk alle soorten gebak van verschillende samenstelling te

snijden zonder dat verontreiniging van het mes ontstaat. Zowel ronde taarten als lang gebak kunnen met hetzelfde mes in diverse vormen uniform worden gesneden. Het gebruik van snijsjablonen behoort met dit proces tot het verleden. De afgelopen jaren hebben de innovatieve robotsystemen van Rolan Robotics al verscheidene machinebouwers in de bakkerswereld geholpen met het optimaliseren van processen en het verhogen van de kwaliteit van het eindproduct. Of het nu gaat om het snijden van taart, het verplaatsen in een installatie en schoonmaken van bakplaten, het oppakken van koeken en deze op de transportband plaatsen, het stapelen van marsepein op een pallet en het inleggen van tussenlagen van karton of folie, ruwe rollen ouwel van verschillende grootte grijpen en op de zaagtafel plaatsen, of het in kratten plaatsen van brood en deze stapelen.

Rolan Robotics is op de Bakkersvak te vinden op stand D101. De engineers van Rolan Robotics zullen daar alles vertellen over de mogelijkheden