# **FRONTMATEC**



# Corte del recto completamente automático

Con el robot de AiRA RBD, el corte del recto es completamente automático, preciso y con un mínimo riesgo de contaminación cruzada.

# 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.

Para garantizar unos niveles máximos de higiene, así como una limpieza fácil y eficiente, el robot se encuentra envuelto en una funda de protección resistente y flexible con flujo de aire constante en el interior, manteniendo de este modo la parte vital del robot limpia y segura.

#### **Opciones**

- Sistema de guiado para las patas traseras
- Esterilización como unidad separada
- Mejora con el corte del hueso puente

#### ¿Por qué el robot RBD?

- Alta capacidad: 650 canales/hora
- Corte del recto completamente automático
- Riesgo mínimo de contaminación cruzada
- El sistema de aspiración asegura la extracción del recto
- 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 aspiración
- 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 RBD tiene el certificado CE y está preparado para cumplir la exigencia más estricta en materia de salud y seguridad.

#### **Datos técnicos**

Capacidad	650 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) 1,0 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

<sup>\*</sup>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

DK: kolding@frontmatec.com

Teléfono: +45 763 427 00



# 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

