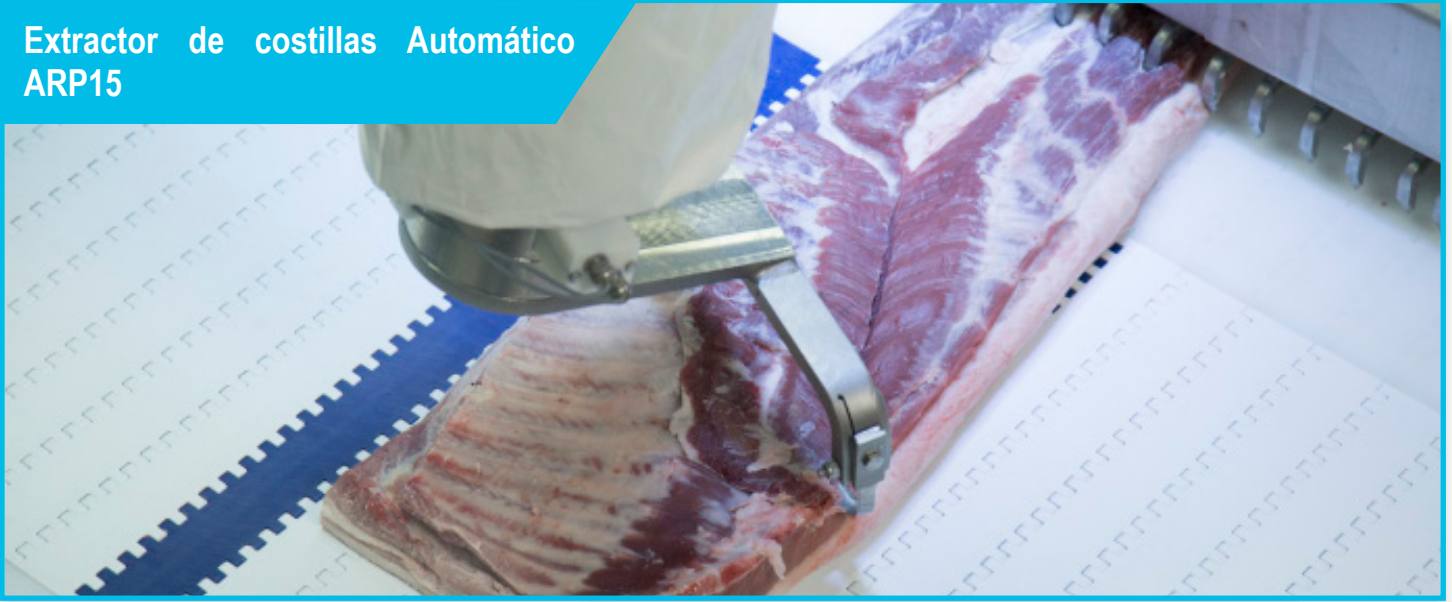


Extractor de costillas Automático ARP15



Extracción de costillas optimizada

El extractor de costillas Automático (ARP) de Frontmatec eleva el rendimiento al máximo y genera un producto final más consistente, optimizándose también los resultados de pancetas y costillas laterales.

El ARP15 cuenta con las últimas tecnologías de reconocimiento visual y robótica, combinadas con programación avanzada. El resultado es una máquina sumamente flexible, capaz de procesar especificaciones de cortes diferentes que siempre sacan el mejor provecho de la materia prima.

Utilice el ARP15 con otros equipos de Frontmatec, tal como el extractor de lomos Automático y sistema de marcado (ALP), al igual que el cortador de pancetas Automático (ABT) para optimizar completamente su línea de proceso de pancetas y costillas.

Proceso de trabajo

1. El sistema visual capta más de 300.000 medidas para crear un modelo preciso en 3D que sirve para determinar la forma de la panceta con huesos (longitud, ancho y grosor)
2. El software inteligente determina la mejor trayectoria de corte de las costillas laterales que cumpla con las especificaciones, una operación que brinda el rendimiento máximo y a la vez genera productos de calidad.
3. Todas las costillas se clasifican según los productos más

rentables o las prioridades de calidad. Criterios adicionales tales como dimensiones, peso y ancho de las costillas también pueden emplearse para la clasificación

4. Un robot con 6 ejes de articulación ejecuta los cortes de manera sincrónica con el transportador, mientras que la cadena de picos y el sistema aspirador mantienen a la panceta en su lugar.
5. La báscula en línea proporciona realimentación al ARP para la validación de pesos y para ajustes dinámicos
6. El sistema de clasificación personalizado es controlado por el ARP, lo cual establece el valor específico de cuenta/peso de costillas para cada combinación

Por qué el extractor de costillas Automático!

- Consistencia
- Maximización de la trayectoria de corte
- Optimización de la producción con valor de calidad
- Puede manejar especificaciones de productos diferentes de modo simultáneo
- Reduce la variabilidad de la mano de obra
- Cambio automático de cuchillas
- Mantenimiento mínimo
- Tiempo productivo superior



Higiene

Para asegurar niveles elevados de higiene y una limpieza eficiente, el robot está recubierto con un revestimiento fuerte y flexible bajo una presión de aire constante, lo cual mantiene los componentes vitales del robot limpios y seguros en el entorno riguroso. La cuchilla se esteriliza entre cortes varias veces por minuto, según la capacidad de la línea

Seguridad y precondiciones legales

El ARP de Frontmatec cumple con las demandas más exigentes de salubridad y seguridad y está aprobado por la CE. Además ha sido diseñado conforme a reglamentaciones de la UE y de la USDA.

Datos Técnicos

Capacidad	1.500 costillas/hora
Dimensiones	
Longitud	29 pies
Ancho	11 pies 4 pulg
Altura	9 pies
Voltaje	480V/Trifásicos/40 A
Esterilizador de agua 180 °F	1 gal/min
Conexión de aire	1/4 pulg NPT
Consumo total	3 pies ³ /min est.

Los datos técnicos están sujetos a modificaciones.

Contáctenos

CN: shanghai@frontmatec.com
Phone: +86 215 859 4850

DK: kolding@frontmatec.com
Phone: +45 763 427 00

NL: rijssen@frontmatec.com
Phone: +31 886 294 000

UK: birmingham@frontmatec.com
Phone: +44 121 313 3564

frontmatec.com

DE: beckum@frontmatec.com
Phone: +49 252 185 070

ES: barcelona@frontmatec.com
Phone: +34 932 643 800

RU: moscow@frontmatec.com
Phone: +7 495 424 9559

US: kansascity@frontmatec.com
Phone: +1 816 891 2440