

PRODUCTIVITÉ

Une machine à brochettes automatique

RÉSERVÉ AUX ABONNÉS

🕒 11.09.20



La ligne de fabrication de brochettes comporte de deux à cinq robots.

Pintro a conçu Pick & Skewer qui associe plusieurs robots.

En complément des machines manuelles et semi-automatiques déjà existantes, le constructeur belge SMO a conçu la ligne Pintro Pick & Skewer entièrement automatique pour la fabrication de brochettes. Cet ensemble est composé de deux à cinq robots, chacun d'eux étant capable de déplacer 3 300 composants par heure. Un équipement sera bientôt opérationnel chez un industriel européen.

Coûts du travail réduits

« Une seule personne suffit pour approvisionner et manipuler un ou plusieurs équipements. Cela représente environ 4 000 brochettes par heure pour quatre installations à cinq robots et une économie allant jusqu'à 95 % sur les frais de personnel », indique Pieter Weyens, chef du département Pintro. Le fonctionnement de ce système est simple. L'opérateur sélectionne la recette sur l'écran tactile HMI. Il approvisionne les chargeurs à pics ainsi que les ingrédients (viandes, légumes...) dans les trémies afin qu'ils soient acheminés et présentés aux différents robots grâce à des convoyeurs. Chaque robot est équipé de pinces sur mesure pour saisir, centrer et embrocher les ingrédients. Le système de vision détecte la position et l'orientation des

composants, et calcule l'endroit optimal pour l'embrochage. Les morceaux peuvent ainsi être embrochés en longueur pour la viande et, dans le même sens, concave ou convexe, pour les légumes. Le système automatique de sélection présente un pic à la fois, face au robot. La position de la pointe est constamment surveillée de façon à assurer un embrochage central. Une fois composées, les brochettes sont déposées sur un convoyeur. Elles gardent un aspect artisanal. Grâce au rendement constant de la machine, la planification de production est facilitée. Enfin, la fonction d'autonettoyage permet un nettoyage et une désinfection automatiques.

I. G.



Les robots sont dotés de pinces de préhension pour les ingrédients.