

TELEFOOD.NET

MEDIA PARTNER



Boscaro.eu
food technologies freelance

STÄUBLI
ROBOTICS

AUROS
Software e Tecnologie per Automazione



Open House

Verona
3-8 Nov 2008

Robots for Food Industries

Open House

Robots for Food Industries



VERONA - Italy

3-8 Novembre 2008

La Imatech, Divisione della Elettroimi Spa, e i suoi Partners di Progetto hanno il piacere di invitarVi alla Open House che si terrà nel mese di Novembre da lunedì 3 al sabato 8 dalle ore 10:00 alle ore 18:00 e che costituirà una delle più ampie vetrine locali di sistemi di automazione, robot automatici e prodotti a questi ausiliari (generatori di vapore saturo, sistemi di visione, componenti ed accessori), le più avanzate proposte di robotica applicata all'industria alimentare, rassegne specialistiche delle più recenti soluzioni adottate per confezionamento, manipolazione e posizionamento mirate ad evidenziare le opportunità di impiego offerte ai robot nel settore del confezionamento e dei processi di produzione.

Particolare risalto sarà dato inoltre alle applicazioni dedicate al lavaggio e alla sanificazione ambientale. Saranno presentate gran parte delle applicazioni sopraindicate e per ognuna di esse sarà possibile vedere installati e quindi in funzione alcuni tra i modelli più rappresentativi di robot industriali con integrazioni di accessori e sistemi per la visione artificiale.





Robots for Food Industries



Staubli Food Applications

Curd slicing application

Ultrasonic cheese slicing

Robot for slicing
Curd slicing application

Slicing robots
Ultrasonic cheese slicing

- * Automatic choice of slicing tools
- * Complex trajectories
- * Elimination of difficulties in wet environments
- * Improvement of slicing output

- * Exact weight, half-round portioning
- * Automatic tool exchange
- * Return on investment: 18 months
- * Cell productivity: 5 tons per shift

Sausage packing application

Cheese portion multiplexing

Food packaging
Sausage packing application

Portion multiplexing robot
Cheese portion multiplexing

- * Picking «in-flight»
- * Pick of several sausages in one time
- * triple shift production rate
- * 850 kg of hot dogs per hour
- * Hygienic improvements

- * 12 000 portions/h
- * Return on investment in less than 6 months
- * Better hygiene
- * Higher productivity

Palletizing application

Grated cheese bag packaging

Palletizing robot
Palletizing application

Cheese packaging
Grated cheese bag packaging

- * 2 palletizing lines
- * 5 robots RX175L
- * 60 formats, 27 boxes/min.
- * Weights: from 1 to 15 kg
- * Automatic identification
- * Automatic pallet supply



AUTOMAZIONE ROBOTIZZATA E SISTEMI DI MOVIMENTAZIONE



The Robots in-House



AUROS
Software e Tecnologie per Automazione

Boscaro.eu
food technologies freelance

TOP 10
ENGINEERING

STÄUBLI
ROBOTICS



IMATECH



I Robot per il Lavaggio

**Washing Robot and Food Industries
Applications in Open House**



Vapore saturo da R.E.A

Pulizia garantita in tutto lo stabilimento!

Grazie al vapore, si può ottenere il massimo della pulizia e dell'igiene - non solo per la pulizia delle macchine, ma anche per le linee di lavorazione, nastri trasportatori, catene aeree di trascinamento, ambienti produttivi, celle frigorifere, ambienti comunitari.

I generatori R.e.a insieme all'erogazione di vapore saturo a 180°C possono detergere per mezzo di una miscela di detergente e acqua calda, o di solo acqua calda per il risciacquo.

Grazie all'aiuto degli accessori puoi lavorare in aspirazione evitando la presenza, se pur minima, di vapore nell'ambiente e refluo sulle superfici.

Il Robot permette nuove applicazioni nelle aziende alimentari quali:

- industria della carne
- industria della pasta
- industria dolciaria
- ospedali
- catering
- mense

More Info: [openhouse.pdf file](#)



Boscaro.eu



Open House

Robots for Food Industries

3-8 Novembre 2008

... in occasione della Open House 2008, potrete visionare le più recenti soluzioni per la movimentazione, sanificazione e confezionamento

Ci saranno cinque isole dimostrative con le quali sicuramente soddisferete Le Vs. esigenze.

IMATECH presenta nastri trasportatori, robot programmati per la decorazione, il taglio e la movimentazione di prodotti alimentari.

R.E.A. presenta l'impianto lavanastris, generatori di vapore mobili e vasca automatica per il lavaggio di pezzi meccanici.

STAUBLI presenta cinque robot utilizzati per decorazioni, taglio, manipolazione, lavaggio adatti per ambienti normali o in condizioni estreme.

BOSCARO presenta macchine termoformatrici e confezionatrici in atmosfera modificata ed alimentate automaticamente mediante Robot.

AUROS presenta i risultati della sua collaborazione con Staubli, che consiste nella realizzazione di software, sistemi di visione per la guida dei robot.

TOP 10 ENGINEERING presenta la sua produzione di water jet



AUROS
Software e Tecnologie per Automazione

Boscaro.eu
food technologies freelance



STÄUBLI
ROBOTICS



Le aziende in open house e

AUTOMAZIONE ROBOTIZZATA E SISTEMI DI MOVIMENTAZIONE

Verranno presentate

...le migliori tecnologie di movimentazione, confezionamento, sanificazione e pulizia, acquisizione dati per l'industria alimentare e meccanica



Impianti robotizzati chiavi in mano

Produttore di generatori di vapore saturo



Generatori fissi e mobili, lavanastri, vasche di lavaggio e impianti speciali.

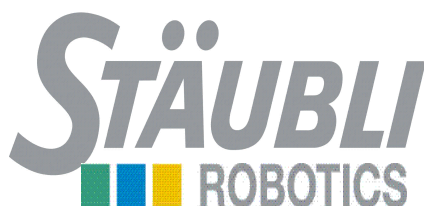
Food & Beverage Technologies and Packaging Solutions - Robot Applications - Artificial Vision Systems for Factory Automation and Quality Control in Food Production. Cogeneration and Energy Production Systems.

Boscaro.eu
food technologies freelance

Sistemi di acquisizione dati, movimentazione assi e visione artificiale



Programmi di gestione e controllo di macchine ed impianti



Produzione di un'ampia gamma di robot per ogni esigenza industriale, dalla manipolazione, assemblaggio e al controllo delle traiettorie

Progettazione, Costruzione e Installazione di Macchine per l'Industria





Roberto Boscaro

Phone 3808 777777
e-Mail: roberto@boscaro.eu
Web: www.boscaro.eu



Controllo di qualità non distruttivo della confezione
terenoformata



Robot di Caricamento



Terenoformatrice



Impianti di Processo



Applicazioni nel settore Food



TELEFOOD.net

Food & Beverage Technologies and Packaging Solutions - Robot Applications - Artificial Vision Systems for Factory Automation and Quality Control in Food Production. Cogeneration and Energy Production Systems.

OBSOLETE TECHNOLOGY EXCHANGE – B2B online service for Food Industries.





Divisione della Società
Elettroimi S.P.A.
Viale del Lavoro, 50
Z.I. 37030 Colognola ai
Colli (Verona) - Italy
Tel. 045.6150715
Fax 045.6170968
gabriele.testi@imatech.it

TIPI DI IMPIANTI

IMATECH, con una propria e particolare organizzazione unitamente alla consolidata competenza ed esperienza dei propri tecnici, potendo affrontare problematiche di tipo meccanico, elettrico, elettronico e disponendo inoltre di unità produttive e di montaggio, è in grado di fornire gli impianti secondo il concetto "chiavi in mano". La proficua collaborazione con società specializzate nella produzione di macchine adibite al confezionamento ed all'imballaggio permette inoltre ad IMATECH di offrire cicli produttivi completi.

Il preciso obiettivo che IMATECH persegue, tende alla soluzione di qualsiasi esigenza delle sempre più sofisticate soluzioni robotizzate.

I tecnici IMATECH sono in grado di coadiuvare le necessità della clientela nella ricerca e sviluppo di nuovi metodi produttivi robotizzati applicabili alle più svariate tipologie di prodotto.

Flessibilità, disponibilità, collaborazione e soprattutto molta riservatezza, sono i concetti fondamentali sui quali IMATECH basa il proprio rapporto con il Cliente, elaborando di volta in volta le soluzioni, sia completamente nuove che di retrofitting, secondo le particolari esigenze di ogni singolo progetto.

IMATECH, sulla base delle esperienze maturate, dispone di know-how specializzati principalmente nel settore del packaging nelle seguenti aree applicative:

- CONFEZIONAMENTO
- INSCATOLAMENTO
- PALLETIZZAZIONE
- LGV, a guida laser
- MANIPOLAZIONI VARIE

La versatilità delle celle robotizzate IMATECH consente una facile integrazione nelle linee preesistenti e, per soddisfare al meglio ogni possibile esigenza, elabora soluzioni basate su robot a 2, 4 e 6 assi.

Le celle robotizzate IMATECH sono in grado di integrare sistemi di visione artificiale per manipolare/confezionare prodotti alimentati in movimento ed alla rinfusa, unitamente ad un controllo qualitativo. Interfacce operatore di facile gestione guidano l'utente nella messa in produzione di nuovi modelli.

Al fine di ridurre i tempi di avviamento presso il cliente, gli impianti vengono normalmente precollaudati all'interno del nuovo stabilimento di Colognola ai Colli. In questa fase si soddisfa pure l'istruzione del personale di conduzione che viene poi completata nella fase di installazione ed avviamento finale.

IMATECH rivolge particolare attenzione all'assistenza, all'addestramento ed alla rapidità e qualità del supporto post-vendita.

Sono inoltre disponibili le seguenti altre soluzioni:

- IMPIANTI PER LO STOCCAGGIO, IL PRELIEVO E LA DISTRIBUZIONE DEI MATERIALI
- MACCHINE SPECIALI E RELATIVE LOGICHE DI COMANDO
- TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE INTERNA LEGATA AL CICLO PRODUTTIVO
- CONTABILIZZAZIONE DEI FLUSSI DI MAGAZZINO
- HARDWARE E SOFTWARE DI PROGRAMMAZIONE, SUPERVISIONE E DIAGNOSTICA



R.E.A. s.n.c. di Sassi S. e M.
Via Riccardo Lombardi, 6
10028 Trofarello (TO) - Italy
P.IVA IT 02906030016



R.E.A. snc produces over 25 years saturated steam generators, able to make washing and sanitizing for every surfaces and machinery used in alimentary factory.
FOOD SECTOR

- meat processing industry
- dough processing industry
- canteen kitchens
- hospitals
- food manifolding systems

Constant cleanliness throughout the complete plant!
Thanks to steam, you can achieve a maximum of cleanliness and hygiene - not just for machine cleaning but also for transport equipment, doorways, apparatus etc.

PASTEURIZER - ADVANTAGES :

you switch from vacuum directly to process of pasteurize and subsequently, in the cold store.

Time are also reduced with an abatement costs.

Our steam generators together to the steam to 180° C, can clanse, thanks a mixture of detergent and boiler water or only boiler water for rinse.

Thanks the help of accessories can workin halation, avoiding the presence, even if minimum, of steam in the environment and flowing back on the surface.

Willingly we are at your disposal for tests at our house or demonstrations at your company!



AuRoS - Software e Tecnologie per Automazione

Corso del Popolo, 152 - 45100 ROVIGO (ITALY)

Telefono: 0039 0425 200020

Fax: 0039 0425 424682

E-mail: info@auros-si.it

Lo **Studio di Ingegneria AUROS** realizza programmi di controllo e gestione di macchine ed impianti per diversi ambiti industriali per **applicazioni speciali** direttamente su specifica del cliente.

Lo studio di ingegneria AUROS

- sviluppa software su piattaforma LabVIEW di National Instruments per programmi di tipo SCADA, HMI, movimentazione assi, sistemi di acquisizione dati e sistemi di visione artificiale
- è partner di Staübli robotica per la realizzazione di programmi di controllo di isole robotizzate
- è in grado di sviluppare programmi per impianti che utilizzino sistemi di movimentazione assi con hardware di controllo Q-Move di QEM.
- può mettere a disposizione le conoscenze derivate dall'esperienza diretta e di convogliare le risorse e le competenze richieste per trovare soluzione ai problemi del cliente anche utilizzando PLC delle principali marche.

Lo studio d'ingegneria AUROS ha maturato esperienze nella realizzazione di impianti per diversi settori con particolare menzione per **sistemi visione per guida robot.**

Applicazioni realizzate nei settori: packaging, lavorazione lamiera, lavorazione materie plastiche, lavorazioni meccaniche, depurazione acque, conciario, calzaturiero, assemblaggio componenti, test e verifiche di conformità.



Top 10 Engineering Srl

Progettazione, Costruzione e Installazione di Macchine per l'Industria

Sede legale: Via Vecchia Ferriera nr.22 - 36100 Vicenza

Stabilimento: Via Chiarelle nr.19 - 37032 Monteforte D'Alpone (VERONA) - ITALY

Tel +39 (0)45 610 25 68 Fax +39 (0)45 610 59 34

Web page: <http://www.top10engineering.com> e-mail: info@top10engineering.com

Codice fiscale e Partita IVA 02603700242 - REA 259600/Vicenza - Registro Imprese 02603700242

Presentazione

La Top 10 Engineerig Srl azienda dinamica si propone ai molteplici settori industriali come una nuova alternativa al fornitore tradizionale. La Società nata nel 1997 si colloca nell'ambito industriale come fornitore di impianti speciali, automazioni, servizi e consulenze in genere.

Attività

Relativamente al settore conciario l'azienda si propone con servizi innovativi che permettono di ottimizzare il processo produttivo con impianti waterjet e sistemi di visione artificiale per la contornatura e il taglio delle pelli.

Inerenti ad altri settori industriali, meccanici e non Top 10 engineering srl offre i seguenti servizi : produzione a disegno di raccorderia e manicotti speciali in acciaio inox e acciaio in carbonio, collettori vari, attrezzature di asservimento, attrezzature speciali, banchi di collaudo (aria e vuoto) sistemi di controllo processo e linee di montaggio.

Isole robotizzate e sistemi di visione artificiale.

Ricerca e sviluppo Prodotto

R&D è quell'ente a cui ci si affida per la creazione di nuovi prodotti. Non tutte le aziende sono in grado di avere una struttura di ricerca in grado di assolvere a tale compito. I costi di mantenimento e talvolta i risultati ne determinano la non costituzione o addirittura la soppressione. Il servizio che proponiamo viene identificato con lo svolgere quella attività di progettazione e ricerca, finalizzata al prodotto, garantendo professionalità e riservatezza.

Industrializzazione del prodotto

Decidere come deve essere realizzato il prodotto definendone il ciclo produttivo è certamente assieme al costo della materia prima, al costo della trasformazione e della manodopera, determinante per la valutazione del costo del prodotto stesso. Cercare quindi il miglior modo di produrre concigliando: qualità, quantità, automazione a minor costo, è l'obiettivo di questo servizio.

Ottimizzazione dei processi produttivi

La saturazione del mercato e la concorrenza dei prezzi implica per molte realtà la riorganizzazione del proprio processo produttivo, ottimizzando dove possibile le varie fasi di lavoro senza sconvolgere in maniera radicale, e con investimenti modesti, la propria produzione, diminuendo così i costi di processo. Essere quindi al passo con i tempi significa oggi giorno una verifica continua della propria azienda, ottimizzare e rivedere il proprio processo produttivo è l'arma vincente.

Coupon di Adesione

Open House - Robots for Food Industries

Dallo 03 all'08 Novembre 2008 – Presso Imatech Verona

Da spedire compilato via fax allo 011.6804292 o via mail : openrobots@ciaomail.net

Il ns. Ufficio Marketing è a Vs. completa disposizione per qualsiasi informazione.

AZIENDA	
NOME	
COGNOME	
RUOLO AZIENDALE	
E-MAIL	
DATA PARTECIPAZIONE	

Come Raggiungerci



IMATECH - Divisione della Società
Elettroimi S.p.a. V.le del lavoro,50
37030 Colognola ai Colli (VR)

Tel. 0456150715 fax. 0456170968
www.imatech.it

