



TRAPO >>>

Automated Intralogistics

PERFEKTE GREIFERAKTION: WERNSING-SALATE SICHER PALETTIERT

Diese Knickarmroboter-Palettierung gewährleistet die hohe Transportsicherheit saisonaler Feinkostsalate für die Wernsing Feinkost GmbH.

Seit über 50 Jahren entstehen in der TRAPO-Edelstahlfertigung Elemente für den Einsatz in Care-Bereichen. Dazu zählt auch diese Palettierlösung, die Feinkostsalate exakt stapelt.



HRS Series >
High-Speed Robot System

DER KUNDE

Die Wernsing Feinkost GmbH bietet eine feine Auswahl hochwertiger Lebensmittel. Diese Lebensmittel ressourcenschonend und nachhaltig herstellen zu können, setzt einen effizienten und energieoptimierten Produktionsprozess voraus. Wir bei TRAPO sind stolz darauf, durch Automatisierung unseren Beitrag zu leisten.

DER AUFTRAG

Ob Ganzjahres- oder Saisongeschäft: Es gilt, auch in Spitzen-Absatzzeiten den sicheren, sauberen Transport der in Behältern abgefüllten Salate zu gewährleisten – und die individuelle Aufgabenstellung auf engstem verfügbarem Raum umzusetzen.

AUFGABENSTELLUNG

Gefordert wurde von Wernsing Feinkost eine Lösung zum Hochleistungspalettieren von Einzelkunststoffbehältern unterschiedlicher Volumina – von zwei bis 5 Litern Füllmenge. Dabei birgt die Form des Behälters eine hohe Kippgefahr. Eine Aufgabenstellung, der sich das Versuchsteam im TRAPO Technikum stellte.

MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN FÜR DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE

HYGIENEDESIGN FÜR DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE

Für 90 Prozent der Deutschen ist Kartoffelsalat die Grillbeilage schlechthin – und sie darf gern direkt aus dem Kühlregal kommen. In der Feinkostsalatproduktion werden vom Hersteller höchste Hygienestandards erwartet – die wir mit maßgeschneiderten Hygienelösungen für die Lebensmittelindustrie erfüllen.

VORAUSSETZUNG ZUR AUFTRAGSVERGABE

Gesucht wurde eine passgenaue Palettierlösung für das exakte Stapeln von Feinkostsalaten

- › Perfektes Lagenbild/sichere Transportstapel
- › Multifunktionsgreifer für Sonderlösung
- › Sicheres Stapeln der Lagen auf Palette
- › Passgenaues Absetzen der Behälter in Deckelmulde
- › Zwischenlagenhandling

DIE LÖSUNG

Delikate Sonderlösung für sicheren Feinkostsalat-Transport

HRS Series >
High-Speed Robot System

Zentraler Gewinn moderner Lebensmittelverarbeitung ist die optimierte Sicherheit durch automatisierte Abläufe. Hersteller von Nahrungsmitteln verantworten die Produkthaftung, TRAPO-Spezialisten gestalten einwandfreie intralogistische Prozesse.

Mit Respekt vor dem Auftrag, Lebensmittel sicher zum Verbraucher zu transportieren, entstehen komplexe Linien – von der Produktion bis zur Laderampe. Bei Wernsing Feinkost werden in einem ersten Schritt die aus zwei Linien ankommenden Feinkostbehälter auf einem Förderband zusammengeführt. Dort übernimmt der Knickarmroboter mit Multifunktionsgreifer das sichere Stapeln der Lagen auf Palette.

- › Des Deutschen liebste Beilage beim Grillen: Kartoffelsalat wird bei Wernsing sorgsam palettiert, bevor er an den Einzelhandel ausgeliefert wird.



DIE UMSETZUNG

Kippgefahr gebannt – sicheres Greifen, stabile Stapel

- › Die mit Kartoffelsalat befüllten Behälter werden über ein Förderband zum Greifer transportiert.
- › Der Greifer setzt die zu stapelnden Behälter zentral und passgenau in die Mulde der Deckelvertiefung des darunter stehenden Salatbehälters.
- › Eine besondere Lösung, die im TRAPO Technikum entstand: Um die Kippgefahr der Salatbehälter zu bannen, greift der Roboter den Behälter schräg und fährt die Abstellposition präzise an. Anschließend rüttelt der Greifer die jeweils aus vier Behältern bestehende Lage leicht und drückt mit dieser Gegenkraft das Produkt sanft und absolut passgenau ins Nest des unteren Deckels der bereits palettierten Lage.
- › Jeweils nach zwei fertigen Lagen saugen Vakuumbreifer mit unterschiedlichem Niveau eine einzelne, stabile Zwischenlage schräg an, um sie exakt zu platzieren.
- › Ein Versetzen oder Herunterfallen im Lager, während des Transports und im Einzelhandel sind ausgeschlossen.



- › Vakuumbreifer mit unterschiedlichem Niveau greifen jeweils eine Zwischenlage, die für zusätzliche Stabilität zwischen den Lagen sorgt.



- › Lebensmittelproduktion stellt hohe Ansprüche an Hygienestandards. Gehäuse und Bedienpanels sind aus Edelstahl.

OHNE ZEITVERLUST PALETTIEREN – ABLÄUFE STRAFFEN

Wenn die letzte Reihe abgelegt ist, wird bereits über das Palettenmagazin eine leere Palette zugeführt, die zum erneuten Palettieren bereitsteht.

- › Vor einer Sperre laufen vier Behälter auf, die – exakt ausgerichtet – als Reihe vom Greifer übernommen und perfekt platziert werden.

FÜR IHR PRODUKT DIE RICHTIGE LÖSUNG



HLP Series >
High-Speed Layer Palletizer



HPS Series >
High-Speed Portal System



HRS Series >
High-Speed Robot System

»»» LET'S TALK ABOUT (DE-)PALLETIZING!

Hauptsitz

TRAPO »»»

Automated Intralogistics

TRAPO GmbH
Industriestraße 1
48712 Gescher-Hochmoor | Deutschland

Fon +49 2863 2005-0

info@trapo.de
www.trapo.de

Tochterunternehmen

TRAPO »»»

Automated Intralogistics

TRAPO America, Inc.
805 Satellite Blv
30024 Suwanee, GA | USA

Fon +1 678 288 3491

info.america@trapogroup.com
www.trapogroup.com



TRAPO »»»

Automated Intralogistics

TRAPO Italiana S.r.l.
Via del Lavoro, 50
31016 Cordignano TV | Italien

Fon +39 0438 911 391

info.italy@trapogroup.com
www.trapogroup.com

