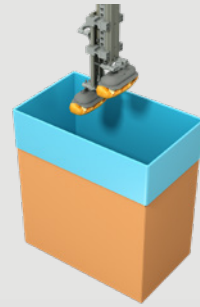


SOLUTION ROBOT 3 EN 1 ARGOSWING-41

Contrôle de qualité, comptage et solution pick & place pour alimenter n'importe quel contenant avec n'importe quel type de produit de boulangerie surgelé.



LA
SOLUTION
UNIVERSELLE
POUR LA
BOULANGERIE



Automatisation maximale sur un minimum d'encombrement

- Système de prise et de **dépose compact** et à **grande vitesse**
- Convoyage des caisses conçu pour un **flux optimal**
- **Emballage cohérent** de vos produits - 24 heures sur 24, 7 jours sur 7
- Les produits **non conformes** sont **éjectés**

Une solution pour tous les types de produits de boulangerie surgelés

- **Changement rapide** entre les produits et les caisses
- **Contrôle de qualité et comptage** en ligne spécifique au produit
- **Robot picking** adaptable à une **large gamme de produits**
- **Les produits en vrac** peuvent être emballés **indépendamment** des robots



Regardez nos vidéos
sur pattyn.com

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES ARGOSWING-41

Technologie de vision 3D et couleur

- Système de balayage 3D très précis pour garantir la forme du produit
- Les produits non conformes sont identifiés et ne sont pas prélevés.
- Argo3D© inside : la dernière génération de stéréovision 3D

Convoyage de caisses

- Distribution des caisses vides et collecte des caisses pleines à partir d'un double convoyeur central sous le flux de produits
- Les caisses vides sont stockées en amont de chaque station de remplissage pour garantir le fonctionnement continu des robots
- Les caisses sont transportées sur le côté court pour un flux optimal.
- Convoyeur de caisses relevable pour un accès facile

Système de prélèvement robotisé

- Les logiciels uniques de Pattyn maximisent l'efficacité des robots
- Interférence minimale avec les produits et vitesse maximale grâce aux robots montés au plafond
- Chaque robot fonctionne individuellement et indépendamment

Manipulation du produit

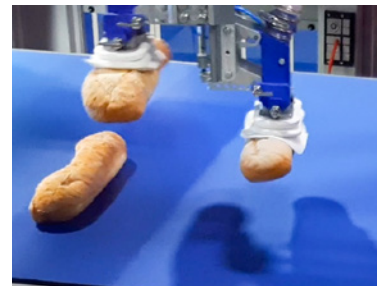
- Les robots sont dotés de 2 ventouses individuelles ou de pinces mécaniques pour assurer une manipulation en douceur des produits.
- Remplacement rapide et sans outil des ventouses.
- La combinaison optimale de double prise / simple dépose, double prise / double dépose ou simple prise / simple dépose est choisie en fonction du produit et de son emballage.
- Seuls les produits conformes sont prélevés, les produits non conformes sont collectés en fin de ligne.

Manipulation de produits en vrac

- Station de remplissage direct en vrac MEC-11 disponible en option
- Aucune capacité robotique supplémentaire n'est à prévoir pour les produits en vrac de grand volume.
- La combinaison du comptage par vision 3D et d'un système optionnel de doigts de bas en haut permet de séparer le flux de produits en lots de manière précise.



Vision 3D



Robot avec 2 ventouses individuelles



Robot installé au plafond



Mise en caisse directe en vrac MEC-11 en option

CAPACITÉS PAR ROBOT (JUSQU'À)

	Double prise / Simple dépose		Double prise / Double dépose	Simple prise / simple dépose
Taux	2500 p/h	2200 p/h	1750 p/h	1500 p/h
Poids du produit Max	150 g	400g	400 g	900g
Largeur maximale du produit	180 mm			Limite de taille des boîtes

TAILLE DES CAISSES

	Longueur	Largeur	Hauteur (rabats ouverts)
Min	400 mm	300 mm	250 mm
Max	610 mm	410 mm	550 mm

CONSOMMATION PAR STATION POUR 2 ROBOTS (ABB)

Puissance installée	7 kW	Tension	3 x 400 V + E / 50 Hz
Alimentation en air	6 bars	Consommation d'air	100 NI / min

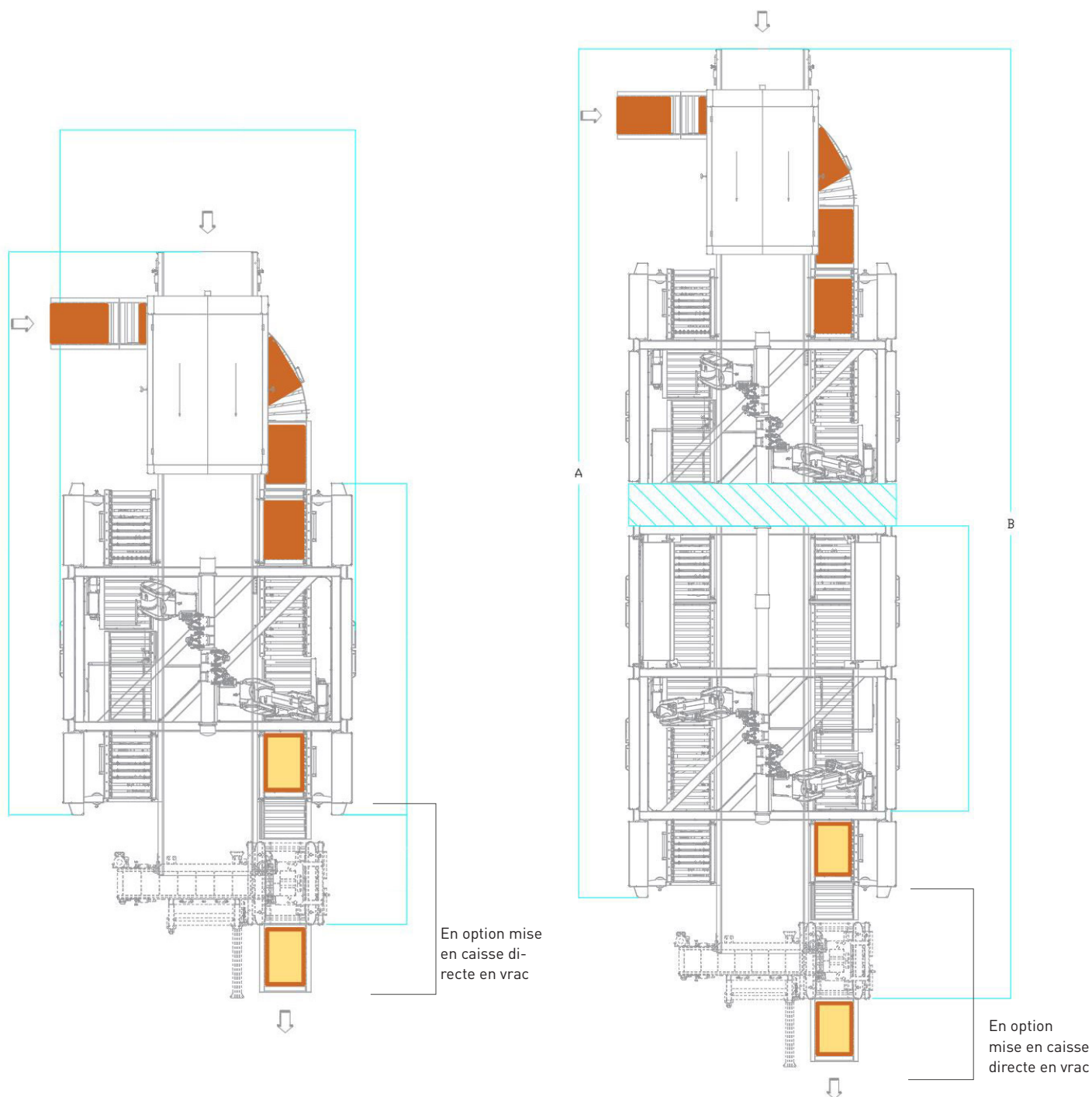
CONSTRUCTION

Construction en acier peint
Châssis ouvert pour une largeur de convoyeur de 870 ou 1000 mm
Poids 1000 kg (une station avec 2 robots)

OPTIONS (PLUS D'OPTIONS DISPONIBLES, VEUILLER CONTACTER PATTYN)

Châssis en acier inoxydable
Largeur du convoyeur, 870 ou 1000 mm
Caméra linéaire couleur 4K pour le contrôle de l'aspect
MEC-11 mise en caisse directe en vrac

DIFFÉRENTES OPTIONS DE MISE EN PAGE



Nombre de stations	Nombre de robots----	A (mm)	B (mm)
1	2	6170	7370
2	4	8750	9950
3	6	11330	12530
4	8	13910	15110
5	10	16490	17690

LA SOLUTION UNIVERSELLE POUR LA BOULANGERIE

AUTOMATISATION MAXIMALE SUR UN MINIMUM D'ENCOMBREMENT

L'Argoswing-41 est la solution d'emballage de pain tout-en-un la plus compacte et la plus rapide disponible sur le marché. Grâce à sa vitesse élevée, sa compacité, sa grande flexibilité et son changement rapide, elle constitue une solution polyvalente pour une multitude de produits de boulangerie, y compris les baguettes et les demi-baguettes.

En ajoutant simplement **la mise en caisse directe en vrac MEC-11** en option, il est même possible d'emballer des produits de pain en vrac sur la même ligne, avec un simple changement de format.

LA VISION DES EXPERTS EN BOULANGERIE

Grâce à la vaste expérience de Pattyn en matière de technologie de vision pour boulangeries, nous avons pu développer cette solution unique de robot 3 en 1 Argoswing-41.

Ce nouveau système de vision est équipé d'une plate-forme de caméra entièrement nouvelle qui permet une inspection dimensionnelle classique plus détaillée et des inspections en couleur telles que celles nécessaires pour la cuisson.



Pattyn
ZI de la Glèbe - 314 Rue de la murette
12200 SAVIGNAC - France

T +33 5 65 65 19 05
info@pattyn.com
www.pattyn.com



La description, les photos et les informations données ont une valeur indicative. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications sans préavis. Les informations et le contenu sont la propriété de Pattyn. Pour des exécutions personnalisées, veuillez contacter Pattyn. Argoswing-41 2021 - V01

PATTYN
A DURAVANT COMPANY

Turnkey solutions for industrial packaging.