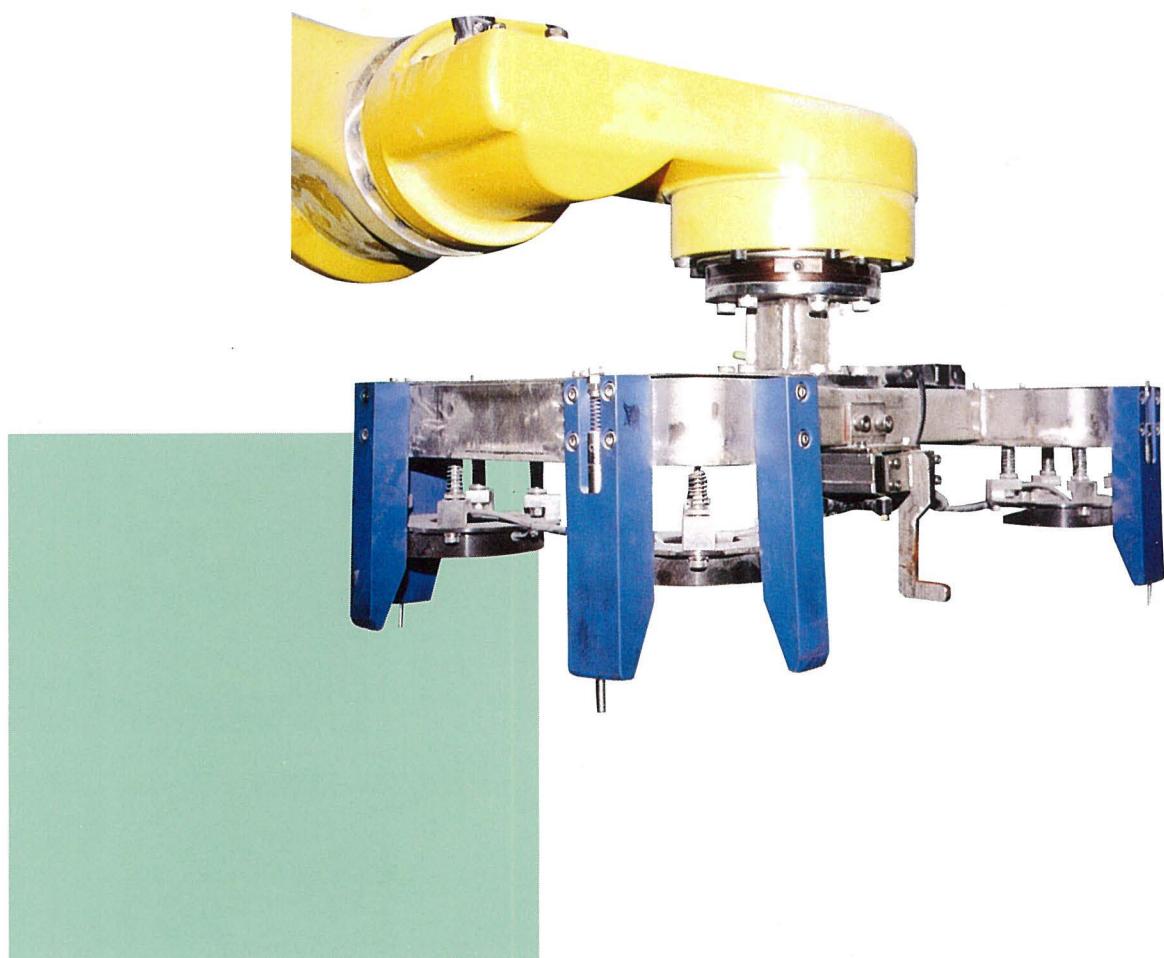


MISUZU

FooTech-Robo

MAN & ROBOT ENSEMBLE SYSTEM



フーテック・ロボ
人とロボットの調和システム

ラインの多様化に 合理化の可能性を創造する フーテック・ロボ

生産ラインをより多彩に、高度に構築します。

近年、食品加工業に於いて、商品の多様化や流通の細分化がとみに著しく従来の専用ラインでは、対応できず稼働率の低下や労働環境の悪化、製品コストの上昇を招いています。

そこで、三鈴は、生産ラインにフーテック・ロボを提案、永年培った食品生産物流の技術と経験が製品の”ながれ”をより多彩にスムーズに導きます。



特長

① 従来の専用ラインをパワーアップします。

フーテック・ロボ(ファナック製)は、商品の多様化による多品種少量生産に適しているので、導入により従来の専用ラインの生産能力、性能や品質の向上と省人、省スペースが可能です。

また、今後の商品多様化による変更にも対応可能となります。

② 生産ラインをONライン化。

ライン化の困難な手作業をフーテック・ロボが担当することで、ONライン化され生産能力が2倍以上アップ、生産コストも低減されます。

また、単純労働や重労働からも解放され、重量物取扱による安全性も確保されるので労働環境が改善されます。

③ 多様なワークにも対応します。

フーテック・ロボは、多品種少量生産による食型、ケース等のワークの多様化にフレキシブルに簡単操作(ハンド表示の変更)で対応します。

④ 作業場をサニテーション化します。

食品製造工程の一部では、手作業で行われていますが、少量生産、衛生面での異物混入、細菌等、多くの問題を抱えています。フーテック・ロボはこれら人の介在する問題を解消し、洗浄などの水を取り扱う環境でも水洗いに対応します。

Food-Field Application



◀ペストリーライン設備

型天板をスタッキング及び
アンスタッキング



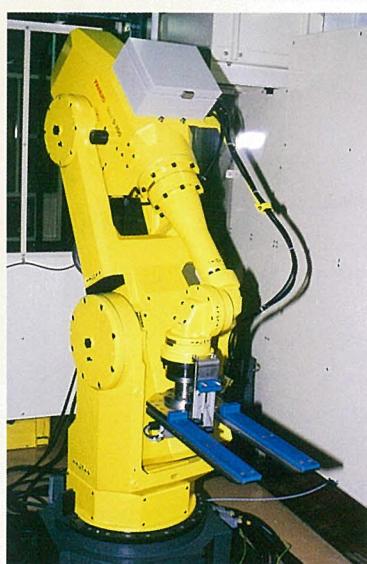
ペストリーライン設備 ▶

デパンニング後の天板を
スタッキング。また、成
型ラインに供給します。



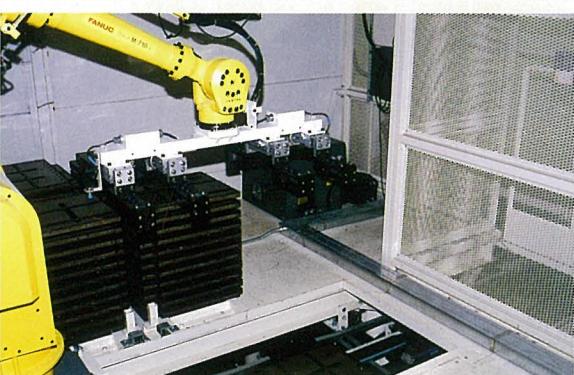
◀食パンライン設備

食型をスタッキング及び
アンスタッキング



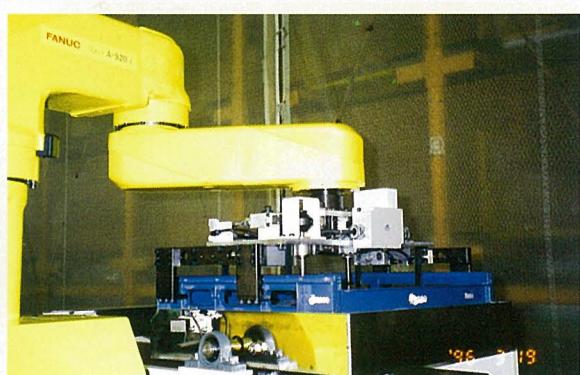
菓子パンライン設備 ▶

- ①固定ホイロ用ラックへの
成型生地入り天板をロー
ディングします。
- ②ラックよりホイロ後生地
入り天板をアンローディン
グ、オープンへ供給します。



▲ 食パンライン設備

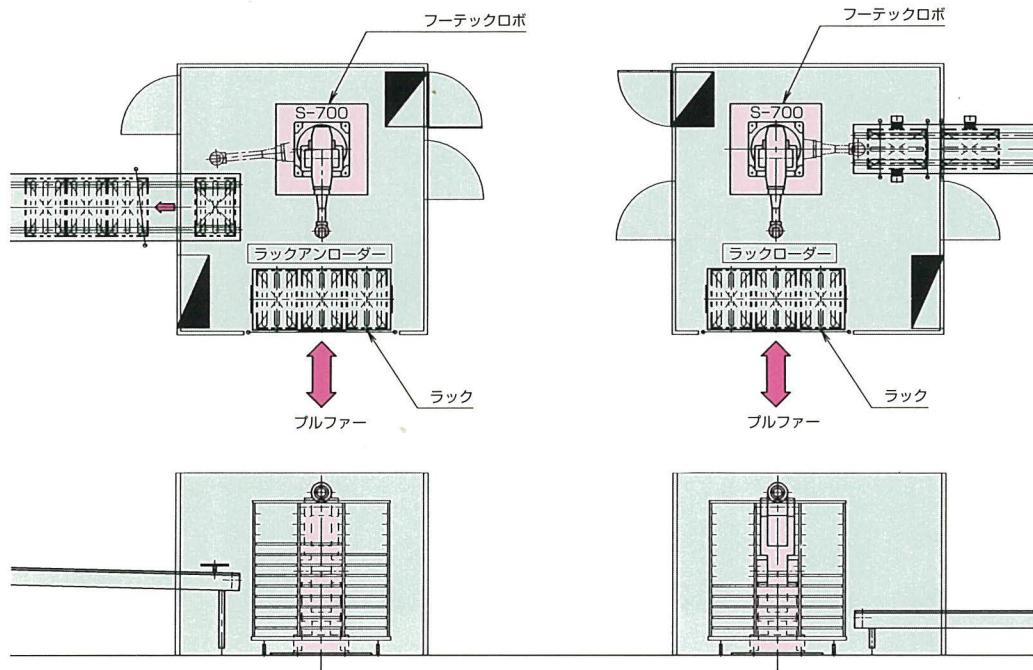
リッドをラインコンベヤ上で回収してスト
レージ、また、自動供給します。



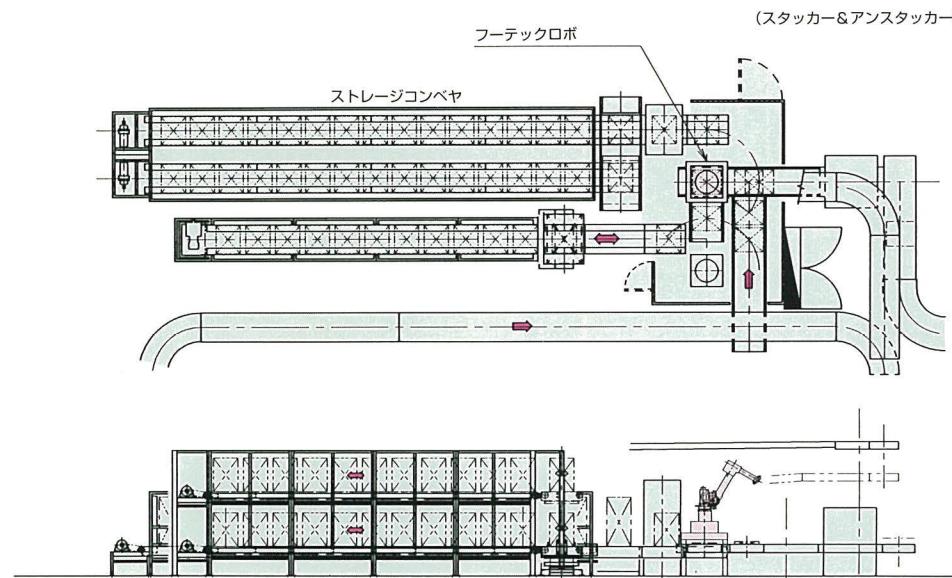
▲ プラスチックコンテナー選別仕分けスタッカー

回収されたプラスチックコンテナーを大小(高さ)
別に仕分けスタッckerし、ストレージラインまたは、
生産包装ラインへ供給します。

レイアウト例



目的：省人化
ワーク：菓子パン用天板
動作：成型後生地入り天板のラックへの投入及びラックよりの取り出し
特長：ワークの変更にフレキシブルに対応



目的：天板ストレージラインの省人及び省スペース化
ワーク：菓子パン用天板
動作：天板をライン上よりの回収段積及びライン上への供給
特長：ワークの変更にフレキシブルに対応、1台で2役

■ カタログの請求、お問い合わせは

■ 製造・販売元

三鈴工機株式会社

〒 510-0103 三重県四日市市楠町北五味塚530番地
PHONE(059)397-3211 FAX(059)397-3217
本社営業部 〒 510-0103 三重県四日市市楠町北五味塚530番地
PHONE(059)397-3216 FAX(059)397-3217
東京支店 〒 105-0012 東京都港区芝大門1丁目2番1号(大門KSビル3階)
PHONE(03)3434-2936 FAX(03)3434-2939
大阪支店 〒 542-0081 大阪市中央区南船場2丁目10番20号(南船場溝呂木ビル5階)
PHONE(06)6241-1091 FAX(06)6241-1093

※本カタログの仕様は予告なく変更することがあります。

9702-232 ①②

■ 販売元