



## ISOLA ROBOTIZZATA PER LA PRODUZIONE DI GELATO

### AMBITO DI APPLICAZIONE

Questa isola robotizzata è stata progettata e realizzata per la produzione di gelato semi-artigianale. La macchina è destinata alle aziende produttrici di tronchetti, vaschette e torte gelato. Può essere inserita in contesti lavorativi caratterizzati da spazi ridotti, in quanto non necessita di recinzioni meccaniche durante il suo funzionamento. La protezione degli operatori è garantita dalla presenza del robot collaborativo.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

La macchina è costituita essenzialmente da una struttura mobile realizzata in acciaio INOX montata su ruote girevoli, al di sopra della quale sono presenti: 3 stazioni complete di "spondine"

con sistemi mobili di cambio formato; un robot collaborativo della Universal Robot; una valvola dosatrice completa di raccorderia montata sul polso del robot. Per la gestione della macchina è previsto l'utilizzo di PLC completo di moduli e accessori, mentre per l'interfaccia uomo macchina è previsto l'utilizzo di una pulsantiera di comando.

### FUNZIONI DELLA MACCHINA

La macchina consente di impostare il tipo di dosatura/ricetta attraverso il pannello di comando. Il software consente l'inserimento fino a 50 ricette.

CARATTERISTICHE  
TECNICHEISOLA ROBOTIZZATA  
PER LA PRODUZIONE DI GELATO

## DOTAZIONI STANDARD

## STRUTTURA

Struttura mobile realizzata in carpenteria metallica di acciaio inox, dotata di ruote pivottanti munite di freno di stazionamento. La struttura è dotata di un piano superiore di lavoro su cui è posizionato un robot collaborativo a 6 assi, equipaggiato con tool per la dosatura del gelato.

DIMENSIONE  
MACCHINA

L 1.000 x P 850 x H 2.300 mm

VELOCITÀ  
DI DOSAGGIO

3 pezzi al minuto (vaschette di media dimensione)

IMPIANTO ELETTRICO  
E PNEUMATICO

Quadro elettrico personalizzabile con eventuale interfacciamento con macchine frigorifere. L'impianto di bordo è dotato di tutti i sensori e cablaggi necessari. L'impianto pneumatico è composto da gruppo F.R. ed elettrovalvole per controllo siringa di dosatura gelato e variegato.

PANNELLO  
DI CONTROLLO

Interfaccia tipo touch screen dalla quale è possibile richiamare fino a 50 ricette pre-impostate.

SOFTWARE  
DI GESTIONE

Appositamente sviluppato per l'esigenza del cliente e in grado di coprire il riempimento di vaschette, coppe, tronchetti e altre tipologie di contenitori. La macchina è realizzata secondo la normativa "industria 4.0".

## OPTIONAL

## TOOL

È possibile personalizzare ed integrare l'equipaggiamento del robot collaborativo con diverse tipologie di siringhe per il dosaggio.

I nostri prodotti rispettano le normative vigenti e riportano la marcatura CE