

スコーピオン

自動盛付ロボ CM-230



▶▶ 特 長 ◀◀

2台のカメラとロボットハンドによる正確な盛付け
コンベアに隣列された肉をロボットハンドがそのまま盛付け。2台のカメラでスライス品の状態と盛付け後の状態をチェックし、常に正確に盛付けます。

豊富な盛付けバリエーション
メーカー独自開発のハンドユニットによって、折り曲げ、列盛りにも対応可能。焼き肉商材や薄切り商材の盛付けなど、様々な商品づくりに活用。

スライサーの改造一切不要
機器の接続センサとスイッチボックスを取り付けるだけ。スライサーの改造を必要としないので加工作業を止めずに導入可能。

省スペース設計
スライサー横に1200mmのスペースがあれば設置可能です。

1名約15分のかんたん清掃
取外し部品は肉に触れる部分のみシンプル設計で1名約15分で清掃できます。ワンタッチ昇降のフロアストッパー採用で本体の移動もラクラク。

最大800パック/時の処理能力
最大800パック/時の処理能力で作業者の技量を問わず安定した生産能力。
※130g・7枚/時(厚み、肉質により異なります)

本体仕様

機械寸法	幅 1392×奥行 1137×高 1677 mm
機械重量	380 kg
使用電源	三相 200V 20A
エア一圧使用量	0.5MPa36.3L/分 チューブ外径 10 mm