

KÄSEBEARBEITUNG

KBA 019

*Die automatisierte Bearbeitung von Käseläuben
Entrinden, Bestreichen, Bürsten und mehr*



Hygienisches Design

Bei der Entwicklung der Anlage wurde nicht nur auf den prozesssicheren und schnellen Ablauf bei der Käselaihbearbeitung geachtet, sondern das Hauptaugenmerk auf die einfache und optimale Reinigung gelegt. So ist die Anlage leicht sauber zu halten und lange Standzeiten werden vermieden.

Alle produktberührenden Teile sind lebensmittelecht, FDA-konform und zertifiziert.



Flexibilität

Die Bearbeitung übernimmt ein HE-Roboter der Firma „Stäubli“. Dieser wurde speziell für feuchte und reinigungsintensive Arbeitsbedingungen entwickelt. Spezielle Beschichtungen und eine Überdruckeinheit schützen gegen korrosive Flüssigkeiten und Reiniger.

Die sechs Achsen des Roboters garantieren maximale Flexibilität im gesamten kugelförmigen Arbeitsraum des Roboters und ermöglichen vielfältige Funktionen und Erweiterungen.



Automatisiertes Handling

Die Beschickung der Maschine kann sowohl manuell als auch automatisch erfolgen. Ist der Käselaiab auf dem Transportband, übernimmt die Maschine das Handling für den gesamten Prozess.

Auswechselbare Greifer für unterschiedliche Käselaiabformate platzieren die Laibe auf die Bearbeitungsstationen. Über ein zweites Band wird der fertige Käselaiab wieder aus der Maschine transportiert.



Vielfalt an Möglichkeiten

Entrinden, Bestreichen, Bürsten und mehr.

Die Bearbeitungswerkzeuge wurden eigens entwickelt und können der Einsatzsituation und dem Produkt angepasst und bei Bedarf auch ergänzt werden. Alle Komponenten sind selbstverständlich ebenfalls lebensmittelecht und FDA-konform.

Die Werkzeuge können zeitsparend mittels Schnellspannmechanismen ausgewechselt werden. So kann ein breites Spektrum an Produkten bearbeitet werden.





Bearbeitung: Entrinden

Die Entrindung erfolgt durch das Fräswerkzeug am Roboterarm. Die Handlingseinheit wendet den Käse-laib und ermöglicht die Bearbeitung aller Oberflächen.

Jeder Laib wird während der Bearbeitung kontinuierlich mittels Sensoren vermessen. Unebenheiten der Käseoberfläche werden so ausgeglichen und der Abtrag minimiert.

Die Zustelltiefe kann in Schritten von 0,1 mm justiert werden und ist bei 10 mm durch die Software begrenzt.



Bearbeitung: Bestreichen

Der Roboter trinkt den Bürstenkopf selbstständig in einem bereitgestellten Behälter und bestreicht den Laib zum Beispiel mit einer Kräutermischung auf der gesamten Umfangsfläche.

Die Käsebearbeitung im Video



finden Sie im Internet auf:

www.dessl-mb.com

Oder scannen Sie einfach den QR-Code mit der Kamera ihres Smartphones.



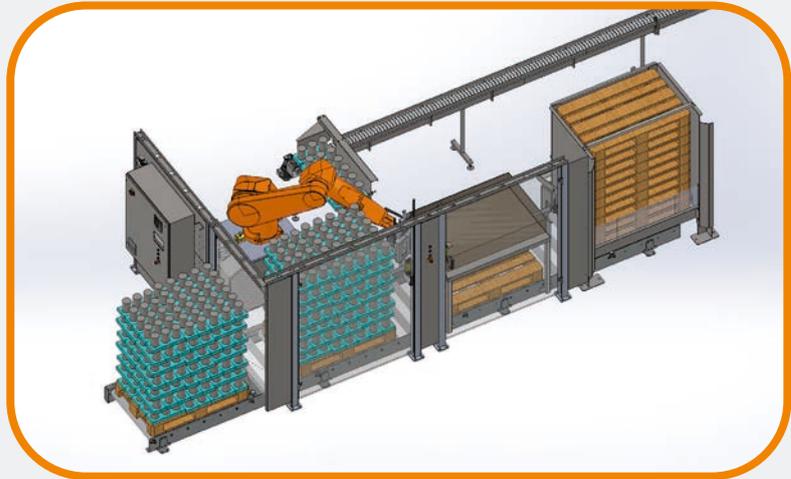
Abmessungen: 2,3m × 2,8m, Höhe 2,3m*

*) ohne Förderstrecke

Palettieranlage für Joghurtbecher

Vollautomatisierte Roboterzelle zur Palettierung von Joghurtbechern in Kartontrays auf Europaletten

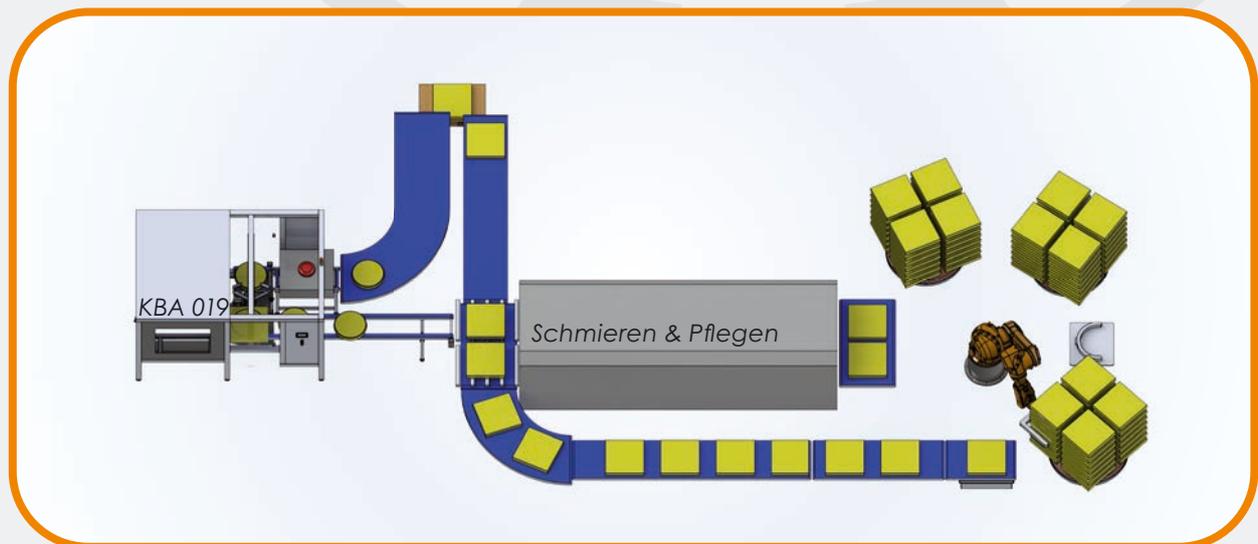
- Platzsparende Konstruktion mit Rollenbahn
- Magazin für Europaletten
- Automatische Einlage von Trennkartonagen
- Leistungsfähiger „Stäubli“-Roboter
- sicherheitstechnisch abgeschotteter Bereich
- Leistung: 1.200 Trays pro Stunde



Vollautomatische Komplettanlage

Anlage zur vollautomatischen Pflege und Bearbeitung von Käseläuben und -blöcken.

- Speziell entwickelte Stapelhorden
- automatisierte Zuführung, Be- und Entladung



Dessl Maschinenbau GmbH
Archengasse 39
6130 Schwaz
Österreich

Telefon 0043 (0)5242 63610
Fax 0043 (0)5242 63610-20
kontakt@dessl-mb.com
www.dessl-mb.com

