

肉の大きさに合わせてロボットが袋入れ!!



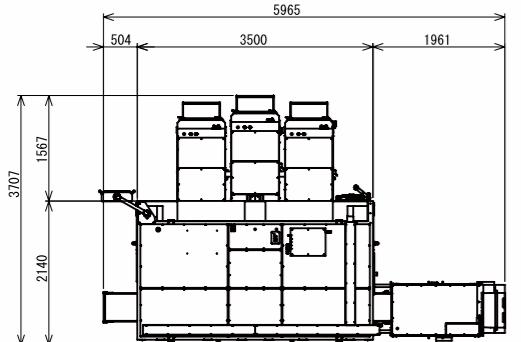
Automatic PORK Bagging Machine
[特許出願中]

従来の豚部分肉袋入れ作業の問題点

- 重労働で、特に重たい肉は大変
- 袋が汚れやすく、見た目がきれいに見えない
- 直接肉に触れる時間が長く、衛生的ではない

そんな悩みも…

オートバッガーで解決!!



Automatic PORK Bagging Machine

[特許出願中]

機械
仕様

機械寸法
全長 5,970mm
全幅 3,710mm
全高 2,830mm

電気容量 三相200V 10kW
エア消費量 900L/分
処理能力 16~17ショット/分
※同じ部位を連続処理する場合は12~13ショット/分

オートバッガーは
豚部分肉のサイズを画像計測し、
真空包装フィルムの
サイズの選択・供給・袋入れを
自動でおこないます。



三次元計測技術で豚肉を自動計測。



ロボットが袋入れ!重筋作業を劇的改善!



<http://www.k-nikko.com>

技術集団

本社 ■ 北海道釧路市鶴野110番地1 〒084-0924
TEL 0154-52-7101 (㈹) FAX 0154-53-0878
東京営業所 ■ 東京都葛飾区西新小岩1丁目9番1号 〒124-0025
TEL 03-5654-6770 FAX 03-5863-0055
札幌営業所 ■ 北海道札幌市東区北8条東3丁目1-1 〒060-0908
TEL 011-788-8811 FAX 011-788-8812

ニッコーではお客様のニーズに合った最善のシステムのご提案をいたします。生産工程においてお困りになっていることなどございましたらお気軽にご相談ください。ニッコーのメカトロニクス技術はきっとお客様のお役に立ちます。

※このカタログに記載されている仕様・外観は改良のため、予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。
※この内容の一部または全部を無断で複製・転載することは法律で禁じられています。

NMT008J-2401A



Automatic PORK Bagging Machine

・オートバッガー・

[特許出願中]



重労働作業が劇的改善!! さらにラクラク袋詰めで省人化を実現

三次元計測

長さ・幅・高さを瞬時に自動計測!!



三次元計測部

作業員は肉を本機コンベアにセットするだけ。三次元計測アプリケーションで長さ・幅・高さを瞬時に自動計測。



計測データ 表示モニタ

計測結果、選定した真空包装フィルムのサイズ・コンベア段数・ロボットハンドの開き量等がモニタに表示され、データはロボットに伝達されます。

フィンガーコンベア



肉の大きさは、部位によってさまざまです。コンベアのサイズが、運ばれてくる肉の大きさにあっていなければ、綺麗に袋詰めすることができません。そこで、フィンガーコンベアが使用されます。部位のサイズに合わせて、コンベアの幅が自動変更するシステムです。

袋を自動供給するストッカー



袋を自動供給するストッカーです。三次元計測のデータがロボットに伝達され、大・中・小の3種類の大きさから部位に合った真空包装フィルムを、ロボットがハンドリングします。

三次元計測技術で豚肉を自動計測 ロボットが袋入れ!!

Auto Bagger

Automatic PORK Bagging Machine

・オートバッガー・[特許出願中]



1分間に17袋処理する場合、6名必要だったところ
オートバッガーの場合
2名のみ→4人分人手が削減

処理能力
16~17
ショット/分

*1 同じ部位を連續処理する場合
12~13ショット/分

オートバッガーは豚部分肉のサイズを画像計測し、
袋のサイズの選択・供給・袋入れを自動でおこなう機械です。

作業員が肉をコンベアにセットするだけで、
三次元計測で肉の長さ・幅・高さ・体積を計測。
データがロボットへ伝達され、部位に合った

真空包装フィルムをロボットがハンドリングし、袋詰めが行われます。

オートバッガー作業手順



作業員は部分肉を本機コンベアにセットします。

1

当社開発の三次元計測アプリケーションで長さ・幅・高さを瞬時に自動計測。



2



データはロボットに伝達され、大きさのちがう3種類のフィルムから、部位にあった真空包装フィルムをロボットがハンドリングし、袋詰めが行われます。

3



オートバッガー 3つのメリット!!

メリット

1

省人化に貢献!!

省人化に貢献手作業での工程が削減されるので、作業の効率が格段にアップします。

メリット

2

労働環境の改善!!

労働環境の改善!!重労働で大変だった袋入れ作業がロボットによる自動作業でラクラクに!

メリット

3

品質アップ!!

品質アップ!!豚肉に手を触れないで、衛生面も安心・安全!!袋も汚れず、肉もきれいに見えます。