

Delta-Roboter von Yaskawa

DAS JAPANISCHE UNTERNEHMEN VERBINDET IN SEINEM NEUESTEN ROBOTER DIE SCHNELLIGKEIT DER DELTA-BAUFORM MIT EINER TRAGLAST VON BIS ZU 3 KG UND EINEM GROSSEN AKTIONSRADIUS.

+ Mit seinen kompakten Abmessungen lässt sich der neue Delta-Roboter MPP3 der YASKAWA Electric Corporation aus Kitakyushu, Japan, raumsparend direkt über den Förderbändern montieren. Ein Standard-Flansch unterstützt verschiedenste Greifer. Und mit der Schutzklasse IP65 lässt er sich gut reinigen. Bei dem 4-achsigen Roboter mit Parallelkinematik ist die vierte Achse, die sogenannte Handachse, deutlich stärker ausgeführt als bei vergleichbaren Modellen. So lassen sich Traglasten bis zu 3 kg mit einer bisher unerreichten Schnelligkeit bewegen: Möglich sind zwischen 140 Takte/Min. bei 3 kg und 230 Takte/Min. bei 1 kg Beladung. Die Förderbänder können dabei mit einer Geschwindigkeit von bis zu 120 m/Min.



++ Bild 1 Neuer MPP3 Delta-Roboter

laufen. Auch der Arbeitsbereich ist entsprechend großzügig ausgelegt: Er umfasst einen Gesamthub von 500 mm mit einem Durchmesser von 1.300 mm im oberen zylindrischen Teil des Arbeitsbereiches. Im kegelförmig zulaufenden unteren Teil liegt der Durchmesser bei 950 mm.

Seine volle Leistungsfähigkeit entwickelt der MPP3 im Zusammenspiel mit nachgeschalteten Pack-Robotern. Als neuer Bestandteil des Motoman Sortiments von Yaskawa ist er ideal mit anderen Produkten der Reihe zu technisch einheitlichen Gesamtlösungen kombinierbar. Das Ergebnis sind komplette Verpackungslinien aus einem Guss: vom Picking, dem Aufnehmen des Produktes, bis hin zur abschließenden Konfektion der versandfertigen Paletten. +++

ANZEIGE



backaldrin[®]
The Kornspitz Company



Offizieller
Förderer

Kornspitz[®]

Knusprig, würzig und ballaststoffreich hat der Kornspitz[®] die Herzen der Menschen erobert. 1984 erfunden, wird das erfolgreichste Markengebäck Europas in 68 Ländern täglich 4,5 Mio. Mal gegessen. Mit 7 % Ballaststoffanteil ist er bei vielen Ernährungsprogrammen ein willkommener Gast, auch in BIO-Qualität.

www.backaldrin.com



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

**Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de**

**zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.**

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.