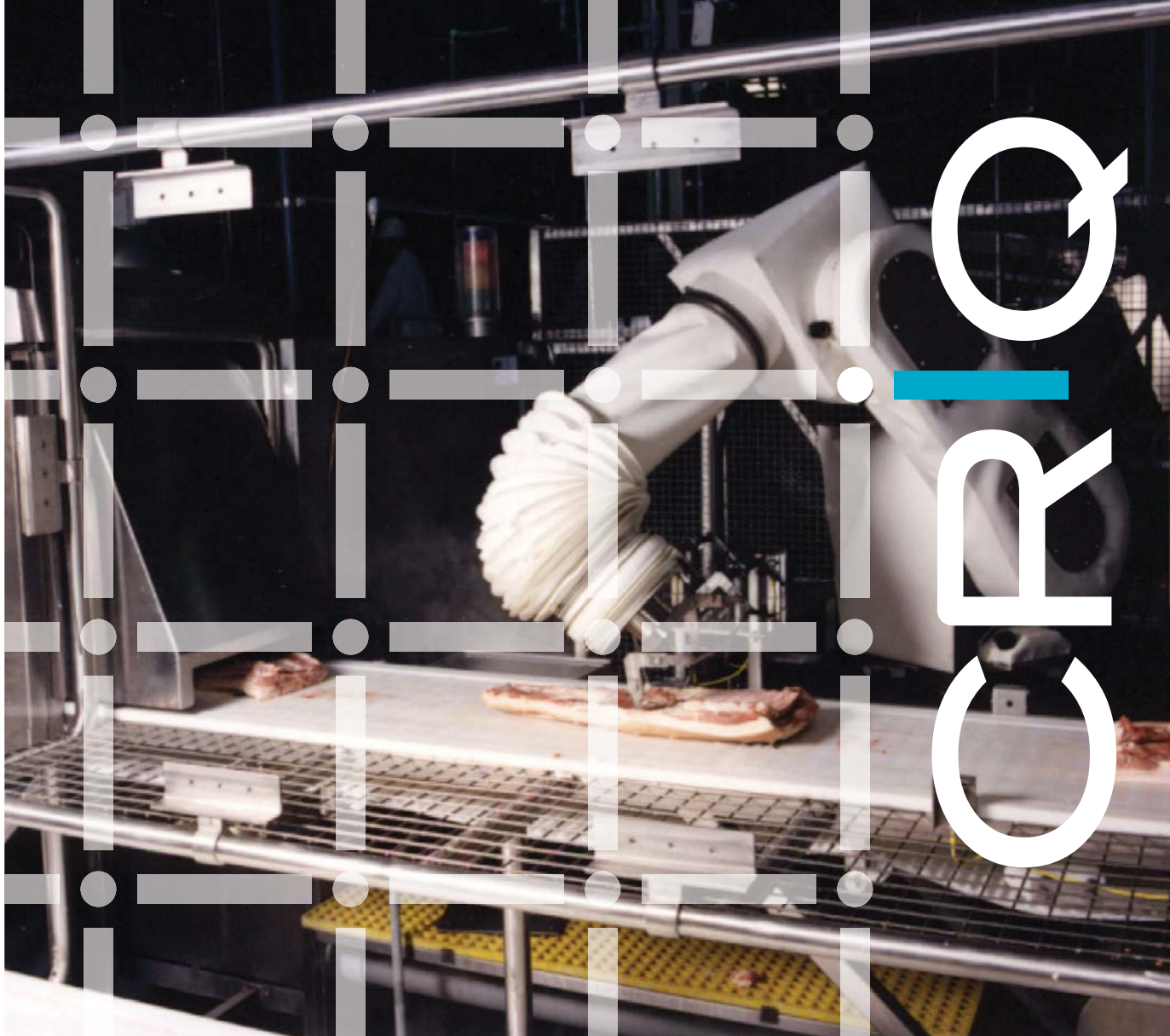


Robocoupe



Robot de découpe de flancs de porc

**Disponible chez
G.E. Leblanc inc.**

51, route Morissette, Saint-Anselme, Québec G0R 2N0
Tél. : 418 885-4493 - www.sfk.com

LE BESOIN D'AUTOMATISER DES POSTES DE TRAVAIL EST PLUS FORT QUE JAMAIS POUR LES ABATTOIRS.

L'automatisation pour les salles de découpe :

- réduit les coûts liés au roulement élevé et à la formation;
- diminue les coûts associés à la santé et à la sécurité au travail;
- minimise les risques de contamination.

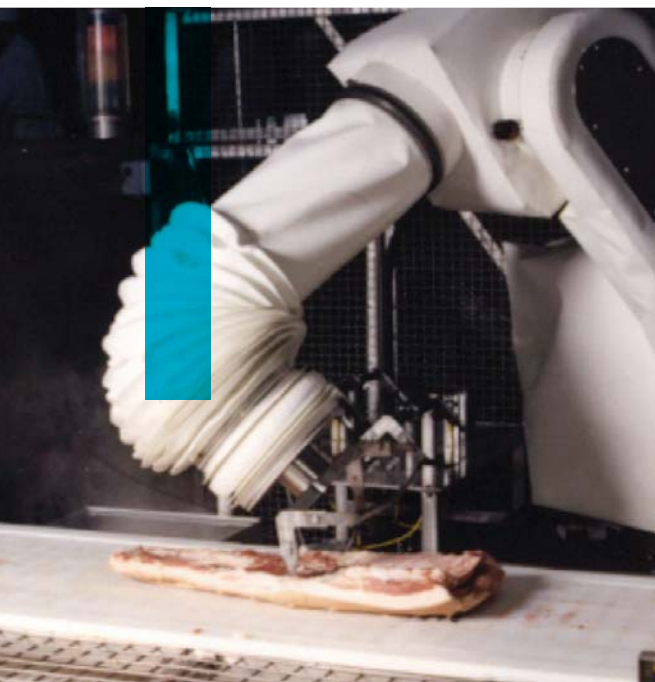
Robocoupe établit un nouveau standard dans l'industrie :

- Il offre une découpe régulière pour les côtes levées et les flancs;
- Il optimise le rendement des côtes levées et des flancs;
- Il réduit le nombre de flancs déclassés;
- Il élimine presque toute opération de découpe supplémentaire;
- Il permet une plus grande flexibilité pour répondre à la demande.

CRiQ
PARTENAIRE D'INNOVATION

Robocoupe

Robot de découpe de flancs de porc



CARACTÉRISTIQUES

Équipé d'un système de vision artificielle, le robot industriel accroît la productivité des abattoirs de même que la qualité des produits.

Cet équipement peut débiter **750 porcs ou 1 500 flancs par heure**.

Le poids moyen est plus régulier alors que l'écart-type est nettement plus faible lorsque les côtes levées sont découpées par **ROBOCOUPE** en comparaison avec l'opération manuelle.

Plusieurs paramètres sont réglables par l'opérateur au moyen d'un écran tactile, soient :

- l'épaisseur moyenne de la viande laissée sous les côtes ;
- la longueur de la queue;
- les critères de rejet basés sur l'épaisseur, la largeur et la longueur des flancs.

Conçu pour être utilisé dans un environnement alimentaire, le bras robot est protégé par un habit sanitaire qui peut être quotidiennement lavé à une pression d'eau de 600 psi.

COMPOSANTES

- Un convoyeur de synchronisation alimente le convoyeur de découpe.
- Un système de vision artificielle fait l'acquisition et le traitement d'image pour chaque flanc afin de générer une trajectoire de découpe adaptée à chacun. Ce système comporte un PC industriel, une caméra digitale et un laser.
- Le convoyeur de découpe est muni de crochets pour maintenir les flancs.
- Le robot industriel est protégé par une enveloppe sanitaire.
- La table a 4 porte-lames et 8 lames, affûtées des deux côtés.
- Une turbine pressurisée l'habit du robot, de même que les boîtes et les conduits électriques.
- Un convoyeur de sortie sépare les côtes levées des flancs.

Pour obtenir des conseils ou de l'information concernant **ROBOCOUPE** :

François Gingras, directeur
Équipements industriels et Productivité
333, rue Franquet, Québec (Québec) G1P 4C7
418 659-1550 / 800 667-2386, poste 2209

Guy Genest, coordonnateur
Développement des affaires
333, rue Franquet, Québec (Québec) G1P 4C7
418 659-1550 / 800 667-2386, poste 2879