

Pulsar Industry porta l'innovazione al Meat-Tech 2018

Pulsar Industry presenta le sue soluzioni tecnologiche avanzate nel campo dei processi produttivi, del confezionamento automatico e del controllo di produzione

Pulsar Industry sarà presente al Meat-Tech 2018, seconda edizione della manifestazione organizzata da Ipack-Ima specializzata in tecnologie e soluzioni innovative per l'industria della lavorazione, del confezionamento e della distribuzione delle carni, che si terrà a Milano dal 29 maggio al 1 giugno 2018.

Pulsar Industry produce e commercializza una serie di soluzioni innovative destinate ai reparti di produzione e confezionamento.

Il sistema robotizzato per l'incartonamento di buste e vaschette: un monoblocco estremamente compatto al cui interno trovano posto, in funzione delle necessità del processo di confezionamento, robot a cinematica parallela e antropomorfi che, coadiuvati da un avanzato sistema di visione, prelevano il prodotto in arrivo orientandolo correttamente e lo depositano nel cartone di destinazione (normale o espositore).

Una serie completa di macchine copre le necessità di produzione di prosciutti cotti, dalla formazione degli stampi, alla ripressatura dopo la cottura in forno fino all'apertura automatica degli stampi, allo svuotamento e al confezionamento in busta del prodotto pronto.

Per la stagionatura di prodotti insaccati Pulsar Industry propone un sistema automatico dotato di robot antropomorfi per la disposizione in barre e successiva composizione di unità di carico destinate alla sosta nelle celle di stagionatura. Il sistema comprende la gestione di tutti i parametri di controllo delle celle e la movimentazione finale, assistita da navette in acciaio inox a guida automatica e robot antropomorfi verso le linee di confezionamento o affettamento.

Tra le realizzazioni più innovative ricordiamo gli impianti robotizzati per la preparazione in stampi di bresaola e prosciutto destinati all'affettamento e i magazzini automatici interamente in acciaio inox dotati di trasloelevatori inox autosanificanti in grado di movimentare carni fresche e semilavorati in casse. Non mancano, infine, sorter robotizzati destinati ai reparti produttivi per la movimentazione di carni porzionate e semilavorati e impianti di pallettizzazione robotizzati destinati alla preparazione di pallet per lo stoccaggio di prodotto finito.

Pulsar Industry progetta e realizza meccanica, quadri elettrici, impiantistica di bordo macchina e automazione. Tutte le realizzazioni sono completate da Dynamic, il "Gestionale di produzione" che, oltre a comprendere la gestione della tracciabilità e delle schede qualità, rileva tutti i dati di funzionamento e li correla fra loro in modo da fornire in tempo reale grafici di efficienza e produttività. Attraverso l'evidenziazione dell'indice OEE, i clienti che hanno già adottato Dynamic sono in grado di conoscere le aree di miglioramento dei propri impianti, primo passo per recuperare marginalità.



Pulsar Industry brings innovation to Meat-Tech 2018

Pulsar Industry presents its innovative technological solutions for production processes, automatic packaging and production control

Pulsar Industry will exhibit at trade fair Meat-Tech 2018, second edition organized by Ipack-Ima, specializing in innovative technologies and solutions for meat processing, packaging and distribution, from 29 May to 1 June in Milan.

Pulsar Industry produces and sales a range of innovative solutions for production and packaging departments.

The robotized automatic cartoning system for bags and trays is an extremely compact monobloc housing, depending on the packaging process requirements,

parallel kinematic robots and anthropomorphic robots that, supported by a cutting-edge vision system, pick up the product, orient it correctly and lay it inside the final container (normal or display).

A complete series of machines covers all ham steak production requirements, from mould making, to repressing after baking, up to the automatic opening of the moulds, emptying and bag packaging of end products.

For the sausages seasoning, Pulsar Industry has developed an automatic system equipped with anthropomorphic robots to display the products hung in bars, and their following batching for the seasoning cells. The system includes the control parameters management of the cells and final handling, assisted by stainless steel, automatic drive shuttles and anthropomorphic robots toward packaging and slicing lines.

Among Pulsar Industry's most innovative solutions, we can see fully robotized plants to make moulds of

bresaola and ham meant for slicing, and stainless steel automatic storage systems provided with stainless steel, auto-sanitizing travelling lifts able to handle crates of fresh meat and semi-processed products.

In addition to this, there are also robotized sorters for production departments for the handling of portioned meat and semi-processed products, and robotized palletizing plants that make pallets ready for the storage of finished products.

Pulsar Industry engineers and manufactures the mechanics, control boards, equipment and automation. All plants are provided with the departmental software Dynamic, which not only includes traceability and quality sheets management, but it also read and compare all function data in such a way as to provide graphics of efficiency and productivity in real time. Using Dynamic the already Pulsar Industry's customers are able to line out the improvements areas of their plants thanks to the OEE index. This is the first, crucial step to increase marginality.