

autonox24 - HD Delta Roboter mit dem „Fleischerei Technik Award 2012“ (Kategorie: Automatisierung) ausgezeichnet





Der HD Delta Roboter wurde im Rahmen der Anuga FoodTec mit dem „Fleischerei Technik Award 2012“ für Automatisierung ausgezeichnet. Damit wurden erstmals technische Innovationen in der Fleisch- und Wurstverarbeitung ausgezeichnet, die einen nachhaltigen Vorteil für den Fleisch und Wurst verarbeitenden Betrieb und die Qualität der produzierten Lebensmittel haben.

Die Auszeichnung wurde an Unternehmen der Ausrüstungs- und Zulieferindustrie sowie Dienstleister verliehen.

Eine renommierte Fachjury nahm die Beurteilung der Vorschläge und Bewerbungen vor.

Der Preis in der Kategorie „Automatisierung“ ging an den Delta Roboter im Hygienic Design (HD) von MAJAtronic, einer Tochtergesellschaft des Maschinenbauunternehmens MAJA. Delta Roboter werden für Pick-and-Place-Aufgaben eingesetzt. Das HD-Design zeichnet sich auch durch die leichte Reinigung aller Teile, insbesondere unter Hochdruck, aus. Durch die abgerundete Konstruktion mit glatten Übergängen kann man die Komponenten des HD Delta Roboters mit den üblichen Verfahren und Chemikalien reinigen.

Dazu legten die Majatronic-Ingenieure die Werkzeug-Medienversorgung ins Innere der Orientierungsachse, sodass keine Kabel frei herumhängen. Alle Bauteile bestehen zudem aus für Lebensmittel zugelassenen Materialien.

Zu den Highlights des HD Delta Roboters gehört auch die Aufnahme von biegeschlaffen Werkstücken wie Fleisch.

MAJAtronic leistet mit seiner Entwicklung einen wichtigen Beitrag für Automatisierungslösungen in der Fleischverarbeitung.

Der Preis wurde von Joachim Schelb, Gesamtvertriebsleiter/Prokurist Maja-Maschinenfabrik und Hartmut Ilch, Geschäftsführer der MAJAtronic GmbH, entgegenommen.

Eine ausführliche Berichterstattung über die Siegerprojekte erscheint in der 3. Ausgabe der Fleischerei Technik sowie auf der Plattform www.FleischNet.de.

Quelle: www.fleischnet.de