

Il cobot OMRON aiuta Ice Bakers a stare al passo con l'elevata domanda di gelato vegano

Il processo di imballaggio di fine linea di Ice Bakers, produttore danese di gelato 100% vegetale, è stato automatizzato con un cobot OMRON TM dotato di uno strumento a ventosa stampato in 3D. Questa soluzione ha permesso a Ice Bakers di stare al passo con l'elevata domanda di gelato vegano (quindi senza latticini).

Riuscite a immaginare un gelato fatto interamente senza panna, latte o uova?

Nel 2017 Claus Sørensen, imprenditore e gelataio di Thisted, Danimarca, ha iniziato a produrre gelato vegano a base di riso e avena. La popolarità dei gelati a base vegetale è cresciuta enormemente, rendendo necessario, nel 2020, automatizzare la produzione, che fino a quel momento era stata manuale.

“La risposta dei consumatori alla nostra gamma di gelati vegana è stata molto buona e ad un certo punto è stato necessario automatizzare una serie di processi per tenere il passo con l'enorme domanda del mercato”, afferma Claus Sørensen, proprietario di Ice Bakers. Attualmente l'azienda produce oltre 30.000 litri di gelato vegano alla settimana.

Otto vaschette di gelato alla volta

Il robot collaborativo OMRON TM è stato implementato alla fine della linea di produzione e confeziona 10.000-12.000 vaschette di gelato al giorno. Il robot è dotato di uno strumento stampato in 3D con aspirazione che consente di sollevare otto vaschette di gelato alla volta e inserirle in una scatola di cartone, aumentando la capacità della linea dell'80%. L'automazione del processo consente inoltre di





destinare le risorse umane a lavori più complicati.

La soluzione, implementata nel 2021, è stata sviluppata da Jysk Elteknik e Jens A. A/S in collaborazione con Ice Bakers, utilizzando la tecnologia della serie TM di OMRON, tra cui la piattaforma Sysmac, il controllo PLC e altri componenti standard.

Niels Jørn Poulsen, CEO di Jysk Elteknik, afferma "Conosciamo bene OMRON ed è stato subito chiaro che la sua serie TM era la tecnologia più ovvia da adottare per questa soluzione."

Le limitazioni di capacità non devono impedire la crescita

La cella robotica di OMRON ha una capacità relativamente alta, poiché Ice Bakers aveva bisogno sia della capacità elevata che della flessibilità che caratterizza i robot collaborativi. "Questa storia è un buon esempio di come, nel settore alimentare, a volte il produttore rischia di essere travolto dalla realtà, quando si inventa un buon prodotto richiesto dai consumatori. E di come spesso ci sia bisogno di

soluzioni di automazione che permettano di scalare la produzione, in modo che la capacità non diventi un ostacolo alla crescita", afferma Torben Friløw, Channel Sales Manager di OMRON Industrial Automation Europe Denmark.

Guardando al futuro, la buona collaborazione tra le aziende coinvolte ha incoraggiato i produttori ad automatizzare ulteriormente i propri processi di produzione.



A proposito di Ice Bakers

Per maggiori informazioni su Ice Bakers, visitare il sito: <http://icebakers.dk/>

A proposito di OMRON Corporation

OMRON Corporation è uno dei leader mondiali nel campo dell'automazione e il suo lavoro si basa sulla tecnologia chiave "Sensing & Control + Think". OMRON opera in svariati settori, tra cui quelli dell'automazione industriale, della componentistica elettronica, dei sistemi per infrastrutture sociali e delle soluzioni per l'assistenza sanitaria e l'ambiente. Costituita nel 1933, OMRON conta circa 30.000 dipendenti in tutto il mondo e offre prodotti e servizi in circa 120 paesi e regioni. Nel settore dell'automazione industriale, OMRON supporta l'innovazione del comparto manifatturiero proponendo prodotti e tecnologie di automazione avanzate, nonché tramite un'assistenza capillare alla clientela, nell'intento di contribuire al miglioramento della società. Per ulteriori informazioni, visitare il sito Web OMRON: industrial.omron.it/industrial.omron.eu.