



pour les environnements difficiles nécessitant une hygiène absolue et une sécurité accrue, FANUC propose des solutions d'automatisation adaptées aux différents process des industries agroalimentaires.

Du tranchage de la viande à la décoration de gâteaux, en passant par le remplissage de plateaux, la manipulation ou le prélèvement de produits alimentaires, ou encore des tâches automatisées d'emballage ou de palettisation, FANUC a déployé toute une gamme de robots et cobots dont la conception répond aux normes les plus strictes.

Sur le CFIA 2023, l'entreprise leader en robotique industrielle présentera ses différents modèles, dont les nouveaux SCARA SR-3iA/C et SR-6iA/C.

L'automatisation présente à toutes les étapes

L'automatisation des sites de production agroalimentaire est bien plus simple que l'on peut l'imaginer. Grâce aux solutions intelligentes FANUC qui augmentent la productivité des entreprises quelle que soit leur taille. Les robots et cobots performants et les solutions prêtes à l'emploi ont été conçus pour simplifier et rentabiliser l'automatisation des chaînes de production, du début à la fin de ligne, en passant par le traitement, le picking ou la manipulation. L'automatisation permet notamment d'améliorer et d'homogénéiser la qualité, de réduire les temps de picking et de manutention et d'augmenter le rendement en accélérant les process d'emballage. Il en résulte inmanquablement une baisse des coûts et un net avantage concurrentiel. Par ailleurs, l'automatisation intelligente permet de réagir pour faire face aux évolutions du secteur agroalimentaire et des fluctuations de la demande.

Les robots SCARA pour les applications alimentaires et les salles blanches

Ayant déjà fait ses preuves dans d'autres secteurs industriels, la gamme SCARA s'enrichit de deux modèles spécialement conçus pour le secteur de l'alimentaire et des salles blanches : le SR-3iA/C et le SR-6iA/C, qui offrent respectivement une charge utile de 3 kg pour une portée de 400 mm et de 6 kg pour une portée de 650 mm.

Leur conception sur socle rend l'encombrement ultra compact et permet une intégration aisée dans un process industriel.

Pour répondre aux exigences du secteur alimentaire, ces deux modèles ont été dotés des caractéristiques suivantes :

- Un revêtement époxy blanc pour une durabilité accrue dans les environnements difficiles, et un indice de protection IP54 qui protège de la contamination par la poussière et les



projections d'eau. Les robots peuvent ainsi être utilisés dans les usines alimentaires et les salles blanches nécessitant des procédures de nettoyage.

- Un soufflet spécial protège la broche durant le fonctionnement et le nettoyage.
- Une graisse de qualité alimentaire certifiée NSF-H1 les autorise à manipuler des aliments.
- Une enveloppe spécifique leur garantit un rayon d'action à 360°

De plus, les services entièrement intégrés dans le bras du robot SCARA (électrovannes et conduites d'air pneumatique) contribuent à réduire les contours d'interférence et les accrochages. Cette intégration évite ainsi à l'utilisateur d'engager des frais supplémentaires. Enfin, un interrupteur de déblocage du frein sur le bras des deux modèles permet une récupération facile des erreurs.

Grâce à une interface utilisateur basée sur le Web (logiciel FANUC iRProgrammer), les opérateurs peuvent profiter d'une configuration, d'une mise à jour, d'un enseignement et d'une programmation rapides, intuitifs et indépendants de la plateforme via une tablette ou un PC, sans avoir besoin d'un iPad ou d'un Touch.

Les deux nouveaux modèles sont entièrement compatibles avec le dernier contrôleur R-30iB Compact Plus de FANUC. Ces capacités de contrôle viennent renforcer les caractéristiques économiques comme tous les robots SCARA de FANUC.

CRX White Epoxy

Deux cobots de la gamme CRX FANUC, les CRX-10iA et CRX-10iA/L, sont adaptés aux besoins des industries alimentaires. Ils peuvent être pourvus d'une graisse de qualité alimentaire NSF-H1, d'une peinture époxy blanche et d'un placage résistant à la rouille et aux produits chimiques.

Ces robots, aussi flexibles que possible, peuvent travailler en mode coopératif à une vitesse maximale de 1000 millimètres par seconde, ou en mode autonome à des vitesses allant jusqu'à 2000 millimètres par seconde.

Autre qualité, les CRX présentent une interface claire et structurée. A base de symboles graphiques, leur programmation est intuitive et ne nécessite qu'un « glisser-déposer » ce qui permet à toute personne, aguerrie ou débutante, de les utiliser.

La cellule DR3iB, reine du picking

La série de robots Delta DR-3iB de FANUC a été spécialement conçue pour maximiser la vitesse et la polyvalence des solutions de ramassage et d'emballage. Basée sur le concept classique à liaison parallèle, la gamme DR-3iB/8L fournit une charge utile et une inertie accrues, ainsi que le plus grand rayon d'action de tous les robots Delta de FANUC (1 600 mm). Ses performances de mouvement avancées lui octroient une vitesse de mouvement allant jusqu'à 5 500 mm/sec,

De plus, le DR-3iB est capable de supporter des pinces plus grandes que les robots Delta traditionnels, lui permettant ainsi de manipuler des pièces plus grandes ou de prélever plusieurs pièces à la fois.

Son montage au-dessus de la ligne de production le rend particulièrement intéressant pour les concepteurs de lignes qui doivent concevoir une solution d'automatisation optimale dans un espace très restreint. Sa variante plaquée présente un avantage supplémentaire : l'élimination du risque d'écaillage de la peinture dans les produits alimentaires. Les robots DR-3iB sont généralement enduits de graisse de qualité alimentaire sur tous les axes et sont résistants aux nettoyants et



désinfectants acides et alcalins, pour répondre aux exigences du marché. Sa protection IP69K standard lui permet de travailler dans des environnements aux normes d'hygiène rigoureuses.