

DÉCOUPE ROBOTISÉE DE CÔTES DE BŒUF



La découpe robotisée de côtes de bœuf remplace les opérations de découpe manuelle des côtes.

Vue d'ensemble

Le système robotisé de découpe de côtes de bœuf remplace les opérations de découpe manuelle des côtes. La découpe des côtes constitue la première étape du processus de désossage au cours de laquelle une perte de rendement peut être enregistrée. Par conséquent, cette tâche ne peut pas être effectuée par des opérateurs non qualifiés en raison de la précision requise pour optimiser le rendement. La découpe robotisée de côtes de bœuf découpe les flancs de bœuf avant le désossage à l'aide d'un robot intégré à une scie à découper et à des technologies de détection permettant d'établir avec précision les positions et les profils avant découpe.

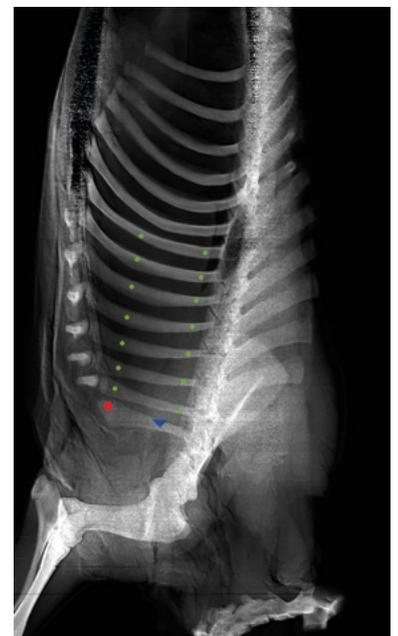
Le système utilise une combinaison de rayons X (DEXA), de scanners 3D, d'une caméra couleur et de robotique. Dans le secteur de la viande rouge, la technologie DEXA fournit des informations opportunes, précises, transparentes et objectives sur la composition de chaque carcasse en viande maigre, en os et en graisse. La géométrie anatomique mesurée par le DEXA est utilisée pour piloter un système automatisé de découpe des côtes.

Le succès rencontré par Scott au cours des dernières années dans le développement de solutions technologiques pour le secteur de la viande rouge montre comment il est possible aujourd'hui de fournir grâce à la technologie des solutions intelligentes destinées à automatiser les tâches manuelles. Le griffage du bœuf ou la découpe des côtes en est une application type permettant d'offrir des avantages majeurs, notamment un rendement accru et un impact positif sur les problèmes cruciaux de sécurité et de santé.

Scott est convaincu que le griffage est la première étape au cours de laquelle le rendement peut être affecté pendant le processus de désossage du bœuf. La mise en œuvre d'une solution technologique pour le bœuf, telle que le couteau robotisé de découpe de côtes de bœuf, peut fournir la précision requise pour maximiser le rendement et éliminer les risques et la perte de rendement liés à l'utilisation de main d'œuvre non qualifiée. Le premier système robotisé de découpe de côtes de bœuf a été développé et mis en production à partir de 2015.

Avantages clés

- » Réduction de la main-d'œuvre
- 2-3 opérateurs par équipe de travail
- » 240 têtes/heure en continu
- » Coupes régulières et précises avec des gains de rendement significatifs
- » Opérations reproductibles garantissant une productivité améliorée
- » Précision des coupes réduisant le besoin de retravailler la pièce
- » Réduction du risque de contamination par rapport aux opérations manuelles



scottautomation.com



Développé par Scott en collaboration avec Meat & Livestock Australia