

Fit für den Einsatz am offenen Lebensmittel – Stäubli qualifiziert Vierachs-Roboter durch neues Hygienedesign

Um die prozesssichere Verarbeitung sensibler Produkte in der Food Branche sicherzustellen, hat Stäubli die Vierachs-Baureihe TS2 auf den Markt gebracht, die analog der TX2-Sechsscher mit einem Hygienedesign aufwartet. Damit sind die neuen Roboter auch für Einsätze an offenen Lebensmitteln konzipiert.



Die TS2-Baureihe ist in unterschiedlichen Ausführungen verfügbar. Hier im Bild: Der TS-40-HE und der TS2-60-HE. (Foto: Stäubli)

Ein neues Kapitel der Automation

Mit der Entwicklung der TS2-Scaras will Stäubli ein neues Kapitel bei der Automation unter sensitiven Produktionsumgebungen aufschlagen. Ziel ist es, die Vierachser für anspruchsvollste Einsätze in der Lebensmittelindustrie, in der Life Science Branche und überall dort zu qualifizieren, wo strengste Hygienestandards gelten.

„Dass diese Vorgaben nicht mit einer Weiterentwicklung der Vorgängerbaureihe zu verwirklichen sein würden, war schnell klar“, erklärt Peter Pühringer. „Was wir brauchten, war eine komplette Neuentwicklung – einen Scara mit bis dato nie gekannter Performance, voll gekapselt, schlank, abwaschbar, hochdynamisch auch mit lebensmittelverträglichem H1-Öl. Und genau solche Maschinen haben unsere Entwickler mit der TS2-Baureihe auf die Beine gestellt“, so der General Manager von Stäubli Robotics.

Alle Varianten in HE-Ausführung verfügbar

Neben dem tottraumfreien Hygienedesign sind die Vierachser mit der von Sechssachsern bekannten JCS-Antriebstechnik für ultrakurze Zykluszeiten ausgestattet. Um für alle Fälle eine

optimale Lösung bieten zu können, besteht die Roboterfamilie aus vier Mitgliedern. Im Einzelnen sind das der TS2-40 mit 460 Millimeter Reichweite, der TS2-60 mit 620 Millimeter Reichweite, der TS2-80 mit 800 Millimeter Reichweite und der neu dazugekommene TS2-100 mit einem Arbeitsradius von 1.000 Millimetern.

Komplett abwaschbar

Alle Varianten sind in HE-Ausführung verfügbar. HE steht für Humid Environment und kennzeichnet die Modelle, die für den Einsatz unter Spritzwasserbeaufschlagung modifiziert sind. Der Vorteil: Mit ihrem Wash-down-Design überstehen sie die in der Lebensmittelindustrie obligatorischen Reinigungsprozedere unbeschadet.



Stand Pate für die Entwicklung der neuen Scaras:
Der TX2-Sechssachser in HE-Ausführung. (Foto: Staubli)

Geeignet für Primärverpackung von Backwaren, Keksen, und mehr

Staubli will mit der TS2-Baureihe die Einsatzmöglichkeiten bei Foodapplikationen enorm erweitern. „Jetzt verfügen unsere Vierachser über das gleiche wegweisende Hygienesdesign wie unsere Sechssachser. Damit dringen sie in Einsatzbereiche vor, die bislang den Sechssachsern vorbehalten waren. Und gerade Scaras eignen sich hervorragend für Anwendungen an offenen Lebensmitteln wie beispielsweise bei der Primärverpackung von Backwaren, Keksen, Pralinen und dergleichen mehr“, freut sich Pühringer.

Die Qualifizierung der Scaras für Hygieneeinsätze soll die Nachfrage nach diesen Kinematiken signifikant ankurbeln. Diese Einschätzung habe sich bereits kurz nach der Premiere der Vierachser bestätigt. Dabei sei insbesondere der größte Vertreter der Baureihe, der TS2-100, in den Fokus der Anwender geraten. „Mit ihrem beachtlichen Arbeitsradius ist diese Maschine geradezu prädestiniert für die Substitution von Deltarobotern in Foodapplikationen. Zudem ist der große Scara in HE-Ausführung komplett abwaschbar“. Mit dieser einmaligen Performance wird die TS2-Baureihe in viele Applikationen vordringen, in denen bis dato keine Vierachser zu finden waren,“ so Pühringer.

Weitere Informationen und Kontakt

Stäubli TEC-Systems GmbH Robotics

Bayreuth

Sonja Koban

Manager of Marketing and Division Business-Marcom

T: +49 921 883-3212

s.koban@staubli.com

www.staubli.com