

ROBOT KAWASAKI: IL CAFFÈ ESPRESSO È SERVITO!



Gli innovativi manipolatori della società nipponica all'opera in alcuni impianti di fine linea per l'incartonnamento e la pallettizzazione di capsule caffè, frutto della collaborazione tra Futura Robotica e Tiesse Robot

Anche i Robot Kawasaki... apprezzano la pausa caffè, specie se l'aromatica miscela ha tutta la fragranza del miglior espresso Made in Italy. Le performanti macchine progettate dalla multinazionale giapponese, e commercializzate in Italia dal partner Tiesse Robot di Visano (Bs, Italy), leader mondiale nell'automazione industriale, sono state applicate con successo in alcuni impianti per la pallettizzazione e il packaging di capsule per caffè, messi recentemente a punto da Futura Robotica S.r.l. di Alseno (Piacenza), da molti anni sul mercato delle macchine automatiche di fine linea e ben conosciuta nel settore della robotica per le sue applicazioni innovative nel campo della manipolazione e per lo sviluppo di complete linee di imballaggio nel comparto alimentare. L'azienda piacentina, nell'ottica di una proficua collaborazione che prosegue dal 2009, si è rivolta nuovamente a Tiesse per gestire, con l'ausilio della tecnologia Kasawaki, le proprie linee, con cambi di formato interamente automatici o di facile esecuzione.

È stata, nello specifico, realizzata e consegnata una linea automatizzata a Gimmoka, nota azienda di Andalo Valtellino (SO) specializzata nella preparazione di miscele per caffè espresso secondo la tradizione italiana, che vede all'opera robots Kawasaki serie RS10 per formare e riempire l'astuccio contenente 360 capsule di caffè tipo nespresso ed un robot serie RS30, atto ad incartonnare gli astucci e pallettizzare il cartone (una seconda linea, identica a questa brevemente descritta, è già stata ordinata e programmata per la consegna ad ottobre 2016). Inoltre, è stata progettata e consegnata a



Caffitaly System di Gaggio Montano (BO), attiva nel mercato delle cialde monodose, una macchina per formare/riempire gli involucri con capsule di caffè tipo Nespresso a 450 pezzi al minuto, utilizzando robots Kawasaki serie RS20. Scattanti, veloci e versatili, i robot antropomorfi Kawasaki della serie RS presentano caratteristiche di estrema precisione e di basso consumo energetico; fattori che ne hanno assicurato il successo sui mercati internazionali nel settore delle manipolazioni, anche con cicli molto spinti.

Futura Robotica ha dal canto suo sviluppato in questi ultimi due anni delle linee dedicate al settore caffè in monodosi (capsule nude autoprotette o in flowpack), che sono oggi in produzione in Italia presso clienti di prestigio. L'azienda ha ampliato ulteriormente il suo know-how, grazie anche all'uso dei robot ad alta velocità Kawasaki gestiti da sistemi di visione, che assicurano performances straordinarie e tempi ciclo difficilmente immaginabili fino a poco tempo fa.

I sistemi di alimentazione delle capsule, con una capacità che può variare dai 120 ai 500 prodotti al minuto, consentono di inserire i prodotti in astucci in modo

ordinato o meno.

Soluzioni flessibili sono oggi in produzione sia per le capsule Nespresso compatibili, sia per le capsule tipo K-Cup, e sono in grado di creare astucci mono gusto, o con due aromi diversi. La chiusura degli astucci, normalmente a colla, può essere cambiata, a formato, con una chiusura flip-top, e l'astuccio stesso può essere creato da fustellato steso o da pre-incollato.

Futura fornisce linee complete, chiavi in mano, che, partendo dalle linee di confezionamento delle capsule, possono concludersi sul pallet. L'ausilio della tecnologia Kawasaki è fondamentale per la realizzazione di grandi impianti, che implica un importante lavoro di engineering, e permette di proporre sempre la soluzione tecnica più vantaggiosa per il comparto food, garantendo il risultato atteso in base a specifiche esigenze nell'automazione di fine linea, all'insegna della massima affidabilità e flessibilità. 

www.tiesserobot.it

