

MVPro

N° 30 · Mars 2023

TRADUCTION FRANÇAISE NON OFFICIELLE

L'article original a été publié en anglais dans MVPro. Traduction pour CRETEC. L'original anglais fait référence.



La robotique stimule la production de donuts

Article publié à l'origine en anglais. Couverture originale et visuels conservés. Les mentions d'entreprises et chiffres décrivent la publication de mars 2023. Les visuels de l'éditeur, logos et publicités sont conservés dans leur langue originale.

TELEDYNE : LA ROBOTIQUE STIMULE

LA PRODUCTION DE DONUTS

Teledyne a publié une vidéo montrant comment la robotique permet une production parfaite de donuts.

La vidéo montre l'intégration de la robotique, du contrôle par vision 2D et 3D multidimensionnelle et du traitement logiciel pour réduire les coûts et maximiser la production. Le système réalise la classification des couleurs, la vérification des formes et l'identification des erreurs, afin d'aider aux ajustements du processus et à la maintenance prédictive, de réduire le gaspillage et d'améliorer l'efficacité de l'usine. Les donuts illustrent les possibilités d'utilisation pour d'autres contrôles dans d'autres secteurs.

Christian Schulte, responsable commercial de FANUC, Alexander Trebing, PDG de Cretec Cybernetics, et Svenja Waller, spécialiste Cybernetics, présentent le système de production de donuts entièrement automatisé et expliquent le processus, de la cuisson à l'emballage. Le système garantit aussi la sécurité alimentaire pour le fabricant, avec un rendement maximal à faible coût.

Pour rendre cela possible, Cretec a assuré toute la gestion du projet et la programmation, en collaboration avec la technologie FANUC. Le capteur de profil 3D Z-TRAK2 de Teledyne DALSA détecte les pièces manquantes et les déformations dans la production. Le ZTrak2 est une nouvelle famille de capteurs de profil 3D atteignant 45 000 profils par seconde. Ses algorithmes intégrés de HDR et de compensation des reflets fournissent des mesures de hauteur pour le contrôle, la détection, l'identification

et le guidage.

Teledyne DALSA a également fourni la caméra surfacique Genie Nano 5GigE pour la classification des couleurs et la vérification des formes, afin de garantir la conformité des donuts aux spécifications. Pour éviter le gaspillage alimentaire, les donuts rejetés retournent à l'étape précédente. La Genie Nano 5GigE est conçue pour les applications d'imagerie exigeant un transfert de données à haut débit.

Vous pouvez voir la vidéo ici.

Pour en savoir plus : **Teledyne DALSA, FANUC et Cretec Cybernetics.**

