

Pakkerobot spiller vigtig rolle i vegansk iseventyr

En OMRON TM cobot udstyret med et 3D-printet sugekopværktøj har automatiseret pakkeprocessen hos isproducenten Ice Bakers. Løsningen har betydet, at Ice Bakers' produktion nu kan følge med den enorme efterspørgsel på mejeriets veganske is.

Kan du forestille dig en is fremstillet helt uden fløde, mælk eller æg?

Det kunne iværksætteren og ismanden Claus Sørensen fra den lille danske by Thisted, da han i 2016 indledte et helt nyt forretningsventyr med at producere vegansk is fremstillet af ris og havre. I de mellemliggende år er salget af de plantebaserede is gået så godt, at der i 2020 blev behov for

at automatisere den ellers meget manuelle produktion. "Forbrugerne har taget fantastisk godt imod vores veganske issortiment, og vi nåede et punkt, hvor det blev nødvendigt at automatisere en række processer for at følge med den enorme efterspørgsel fra markedet," siger Claus Sørensen, indehaver af Ice Bakers, der producerer godt 30.000 liter vegansk is om ugen.

Otte bøtter is ad gangen

Derfor står der i dag en OMRON TM kollaborativ robot for enden af produktionslinjen og sørger for fuldautomatisk pakning af de 10.000-12.000 isbøtter, som der dagligt produceres på linjen.





OMRON-robotten er udstyret med et unikt, 3D-printet værktøj med vakuumsug, der kan løfte otte bøtter is ad gangen fra linjen og over i en papkasse. Robotcellen har øget linjekapaciteten betragteligt, idet den har øget throughputtet med 80 procent.

Løsningen er udarbejdet af robotintegratoren Jysk Elteknik og elgrossisten Jens A. A/S i samarbejde med Ice Bakers.

”Vi kender OMRON indgående, og det stod hurtigt klart, at OMRONs TM-serie var den oplagte teknologi til sådan en løsning,” siger Niels Jørn Poulsen, direktør i Jysk Elteknik.

Kapacitet må ikke blive en hæmsko for vækst

Foruden TM cobotten har OMRON leveret Sysmac-plattform, PLC-styring og en række andre standardkomponenter til løsningen, der blev taget i brug i 2021.

Ifølge Torben Friløw, Channel Sales Manager hos OMRON Industrial Automation Europe Danmark, er der tale om en robotcelle med en forholdsvis høj kapacitet, idet Ice Bakers havde brug for såvel høj kapacitet som den fleksibilitet, der



netop kendetegner kollaborative robotter.

”Det er et godt eksempel på, at man som fødevarereproducent nogle gange bliver overhalet indenom af virkeligheden, når man opfinder et godt produkt, som forbrugerne efterspørger. Og så opstår der tit et behov for automationsløsninger, som gør det muligt at opskalere produktionen, så kapacitet ikke bliver en hæmsko for vækst,” siger Torben Friløw.



Om Ice Bakers

For mere information om Ice Bakers, besøg venligst: <http://icebakers.dk/>

Om OMRON Corporation

OMRON Corporation er en global leder inden for automation med udgangspunkt i virksomhedens kerneteknologi ”Sensing & Control + Think”. OMRON dækker et bredt spektrum af forretningsområder, lige fra industriel automation og elektroniske komponenter til systemer til social infrastruktur, sundhed og miljøløsninger. OMRON blev grundlagt i 1933 og har ca. 30.000 medarbejdere verden over. De arbejder alle med at levere produkter og serviceydelser i mere end 120 lande og regioner. Inden for industriel automation understøtter OMRON produktionsmæssig innovation ved at tilbyde avanceret teknologi og produkter til automation samt via et stort fokus på kundeservice i håbet om at være med til at skabe et bedre samfund. Få mere at vide på OMRONs hjemmeside på: industrial.omron.dk.