

El cobot de OMRON ayuda a Ice Bakers a satisfacer su elevada demanda de helados veganos

El proceso de envasado de final de línea de Ice Bakers, un productor danés de helados origen 100 % vegetal, se ha automatizado con un cobot OMRON TM equipado con una herramienta de ventosa impresa en 3D. Esta solución ha permitido a Ice Bakers hacer frente a la gran demanda de sus helados veganos sin lácteos.

¿Se imagina un helado sin nata, leche ni huevos?

En 2017, Claus Sørensen, emprendedor y heladero de Thisted, Dinamarca, comenzó a producir helados veganos a base de arroz y avena. La popularidad de sus helados de origen vegetal creció tanto que decidió automatizar la producción, que de otro modo sería manual, en 2020.

«Los consumidores acogieron increíblemente bien nuestro surtido de helados veganos y llegamos a un punto en el que era necesario automatizar una serie de procesos para satisfacer la enorme demanda del mercado», afirma Claus Sørensen, propietario de Ice Bakers. Ahora producen más de 30.000 litros de helado vegano a la semana.

Ocho tarrinas de helado a la vez

El robot colaborativo de OMRON TM se instaló al final de la línea de producción, y envasa diariamente entre 10.000 y 12.000 tarrinas de helado. Cuenta con una herramienta impresa en 3D con succión por vacío, que puede levantar ocho tarrinas de helado a la vez y meterlas en una caja de





cartón, aumentando la capacidad de la línea en un 80 %. Además, la automatización del proceso permite destinar recursos humanos a trabajos más complicados.

La solución, puesta en marcha en 2021, fue desarrollada por Jysk Elteknik y Jens A. A/S junto con Ice Bakers, y utiliza la tecnología de la serie TM de OMRON, incluida la plataforma Sysmac, el control PLC y otros componentes estándar.

En palabras de Niels Jørn Poulsen, CEO de Jysk Elteknik: «Conocemos bien a OMRON y enseguida quedó claro que su serie TM era la tecnología idónea para una solución de este tipo».

Las limitaciones de capacidad no deben impedir el crecimiento

Las celdas de robots de OMRON tienen una capacidad relativamente alta, ya que Ice Bakers necesitaba tanto una gran capacidad como la flexibilidad que caracteriza a los robots colaborativos. «Es un buen ejemplo de cómo, como fabricante de alimentos, a veces te ves superado por la realidad cuando inventas un buen producto que triunfa entre los consumidores. Además, a menudo se necesitan



soluciones de automatización que permitan ampliar la producción para que la capacidad no se convierta en un obstáculo para el crecimiento», afirma Torben Friløw, Channel Sales Manager de OMRON Industrial Automation Europe Denmark.

La buena colaboración entre las empresas implicadas ha animado a los fabricantes a automatizar aún más sus procesos de producción con vistas al futuro.



Acerca de Ice Bakers

Para obtener más información sobre Ice Bakers, visite: <http://icebakers.dk/>

Acerca de OMRON Corporation

OMRON Corporation es un líder a nivel mundial en el sector de la automatización gracias a su tecnología clave de «Sensing & Control + Think». OMRON desarrolla su actividad en numerosos campos, que comprenden desde la automatización industrial y los componentes electrónicos hasta los sistemas de infraestructura social, atención sanitaria y soluciones medioambientales. Fundada en 1933, OMRON cuenta con aproximadamente 30 000 empleados en todo el mundo, y ofrece productos y servicios en cerca de 120 países y regiones. En el sector de la automatización industrial, OMRON fomenta la innovación de la producción proporcionando tecnologías y productos de automatización avanzada, además de un extenso servicio de atención al cliente para contribuir a crear una sociedad mejor. Para obtener más información, visite el sitio web de OMRON en industrial.omron.es.