



SISTEMA DI TRASPORTO AEREO SU BIROTAIA



SISTEMA DI TRASPORTO SU BIROTAIA

Il sistema di trasporto aereo su birotaia è stato introdotto per la prima volta nell'industria della carne dall'azienda Menozzi Luigi & c. s.p.a leader nel mercato del food technology

65

Anni di esperienza

200

Impianti realizzati

500.000

Metri di birotaia installati

BIROTAIA

I 60 anni di esperienza nella produzione di questi impianti, lo studio e la ricerca costante ci hanno permesso di rinnovare costantemente la tecnologia e il risultato dei nostri sforzi è visibile nella qualità, nella solidità e nella longevità delle nostre installazioni.

Un sistema di trasporto aereo su birotaia per tutte le esigenze.

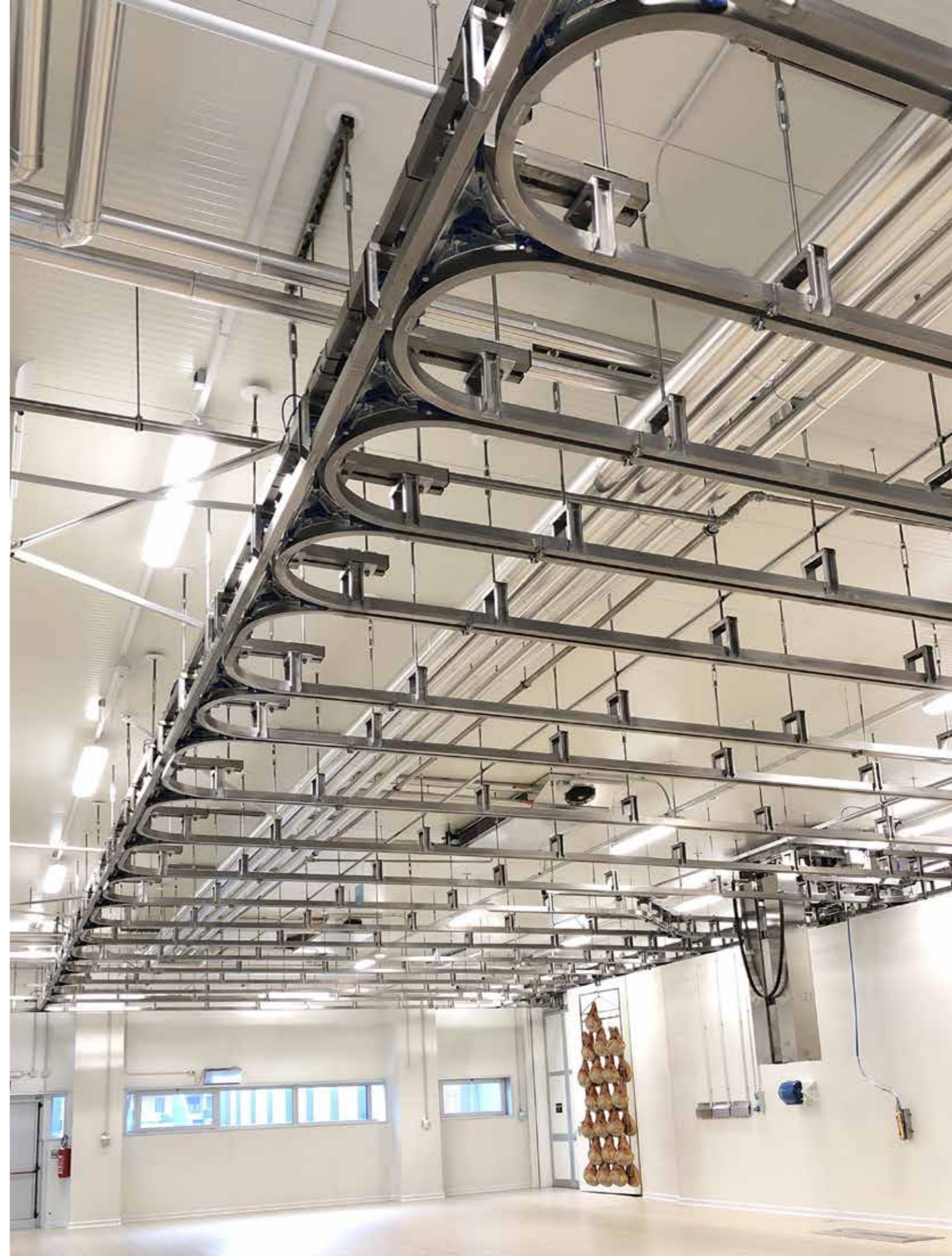
Ogni impianto, pur seguendo degli standard costruttivi, è facilmente adattabile alle più diverse esigenze del cliente ed è progettato per migliorare e ottimizzare la logistica di trasporto all'interno di stagionature e salumifici.

Questo permette di trasportare e immagazzinare grandi quantità di prodotto in modo semplice e agevole riducendo al minimo la manodopera, sfruttando al meglio gli spazi e garantendo i massimi standard igienici richiesti dalle norme vigenti.

Birotaia in acciaio inox

Il sistema di trasporto su BIROTAIA è disponibile in due varianti, in acciaio inox AISI 304 o in alluminio, a seconda del carico da sostenere.

- Ottimizzazione degli spazi e della logistica
- Riuduzione dei costi di manodopera
- Massima igiene



SCAMBI DEVIATORI

Il sistema di SCAMBI permette di collegare più linee di BIROTAIA nei punti di intersezione. L'operatore con un semplice comando può indirizzare i deviatori nella direzione desiderata, permettendo al carico di seguire in maniera rapida e fluida il percorso prestabilito. Ogni scambio può essere movimentato manualmente tramite un sistema a bacchetta oppure automatizzato con un sistema di movimentazione pneumatica o elettrica.

Qualora si presentassero interruzioni sul percorso di BIROTAIA, come porte scorrevoli, porte tagliafuoco, forni di cottura, è possibile inserire un sistema ad innesto rapido che, comandato dal movimento della porta, permette il collegamento tra i due tratti di BIROTAIA.



Scambio a 2 vie



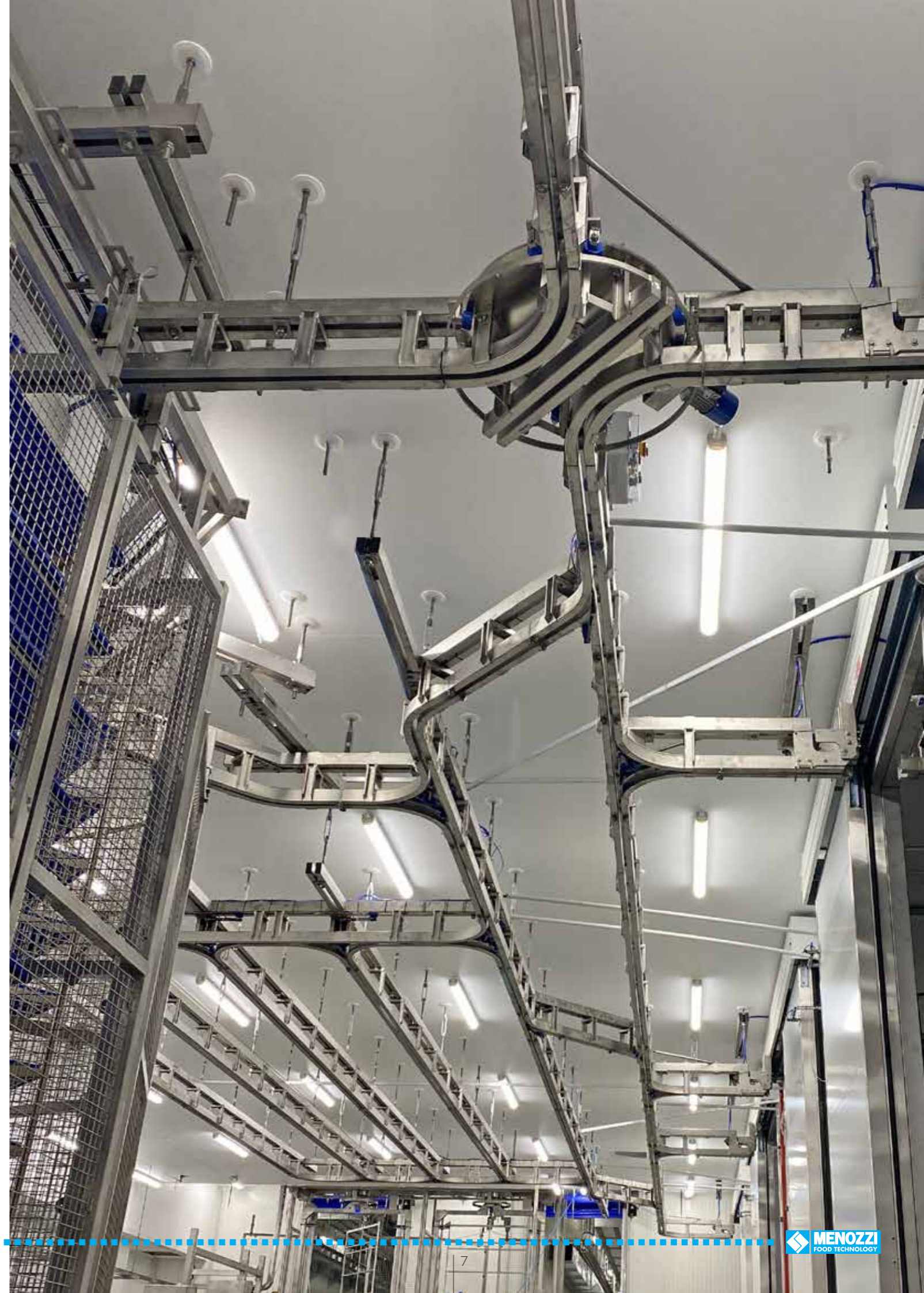
Scambio a 3 vie



Scambio a 4 vie



Passaggio porta



SISTEMI DI CARICO E SCARICO AUTOMATICO

Sistemi di carico, scarico e appendimento automatico per mezzo di robot antropomorfi o cartesiani. Durante la fase di carico è possibile selezionare e dividere automaticamente il prodotto in differenti classi di peso al fine di uniformare il carico del telaio, ottimizzando così il processo di stagionatura.



DISCENSORI

I discensori permettono di alzare e abbassare il telaio portando il prodotto all'altezza di lavoro dell'operatore, facilitando e rendendo ergonomica la movimentazione durante le operazioni di carico e scarico.

E' possibile posizionare i discensori sopra buche con coperchio ad apertura automatica permettendo il totale inserimento del telaio anche a pieno carico.



AUTOMAZIONI

Il sistema di trasporto aereo su birotaia può essere automatizzato in più punti del percorso con i seguenti dispositivi:

LINEE MECCANIZZATE

che permettono l'avanzamento automatico di telai e bilancelle, sono particolarmente utili in prossimità di linee di accumulo, di macchinari come lavatrici e pallettizzatori. Inoltre vengono utilizzate all'interno delle celle di stagionatura e affumicatura per ricircolare il prodotto ed esporlo uniformemente alla climatizzazione

.La meccanizzazione delle linee può essere sia pneumatica che motorizzata elettricamente e la movimentazione avviene tramite spintori passo-passo oppure per mezzo di un sistema a catena che permette anche il movimento bidirezionale.

VARIATORI DI LIVELLO

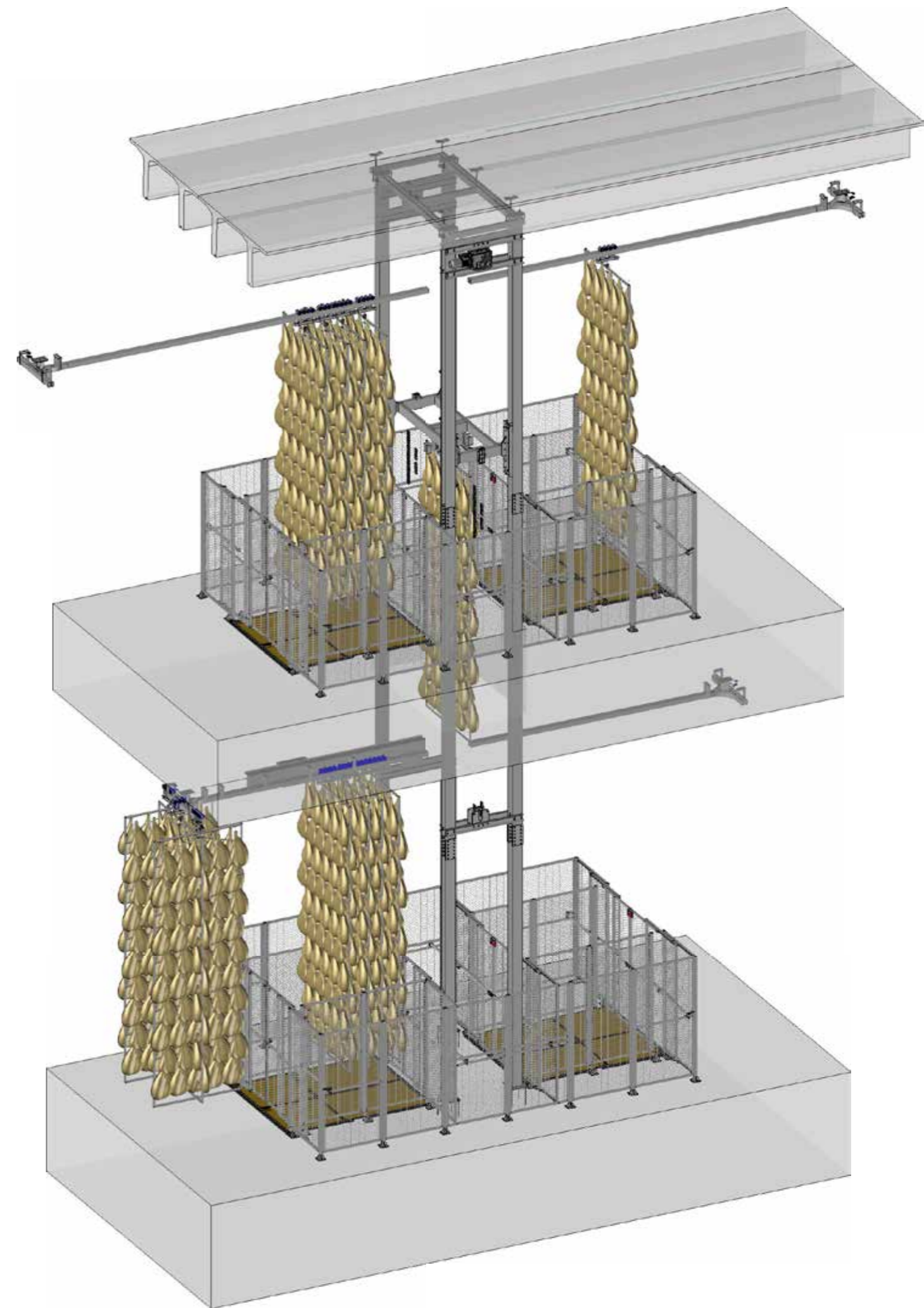
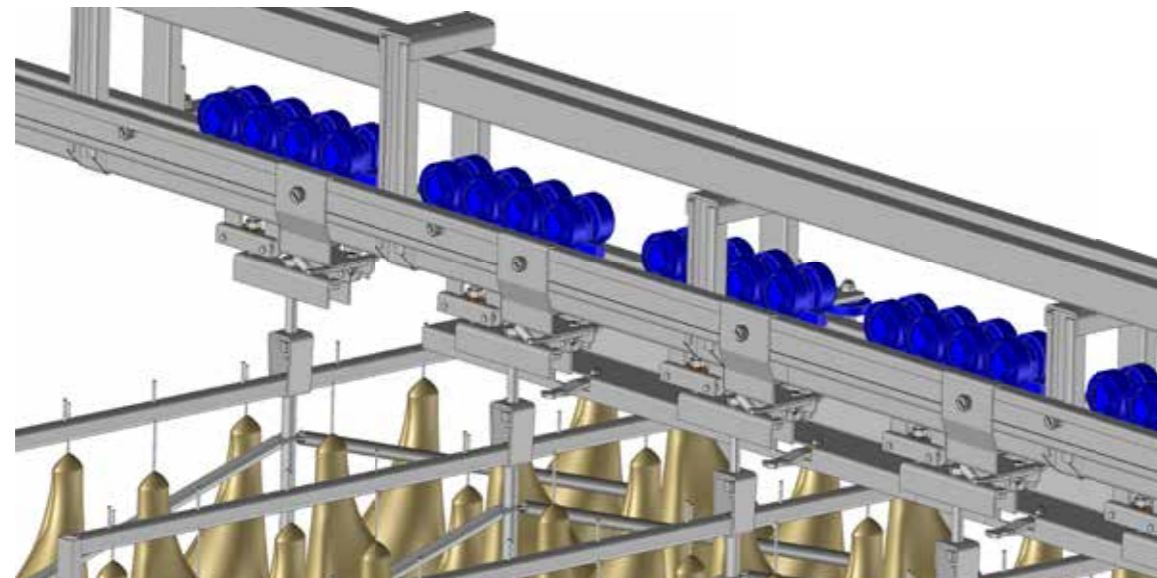
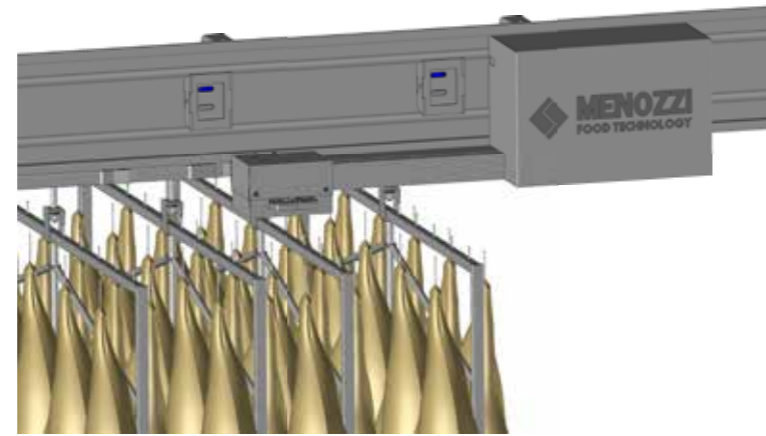
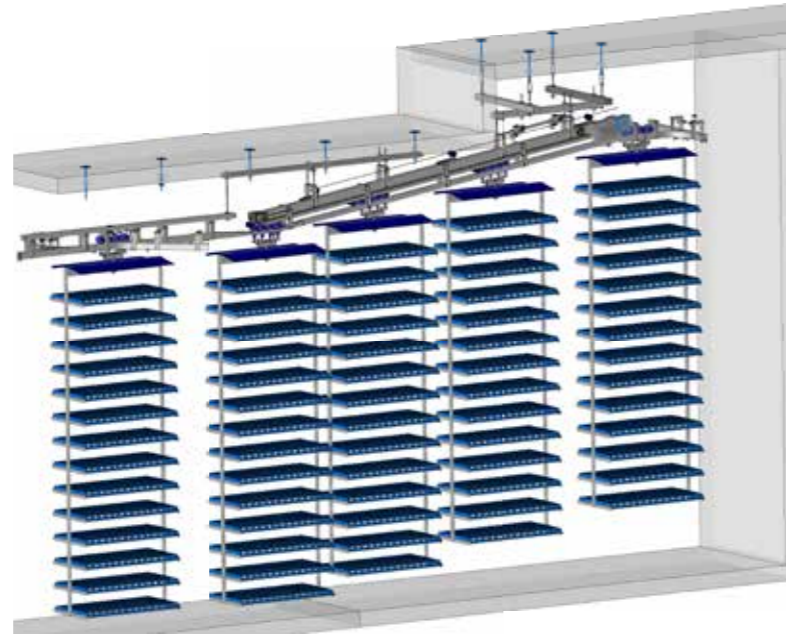
che permettono di superare eventuali dislivelli della struttura

ELEVATORI

che permettono il trasferimento di uno o più telai su piani differenti

NAVETTE DI TRASFERIMENTO

in grado di individuare, afferrare e trasferire autonomamente il telaio in punti prestabiliti, ideali per lunghi trasferimenti rettilinei, trasferimenti tra reparti e linee di accumulo.

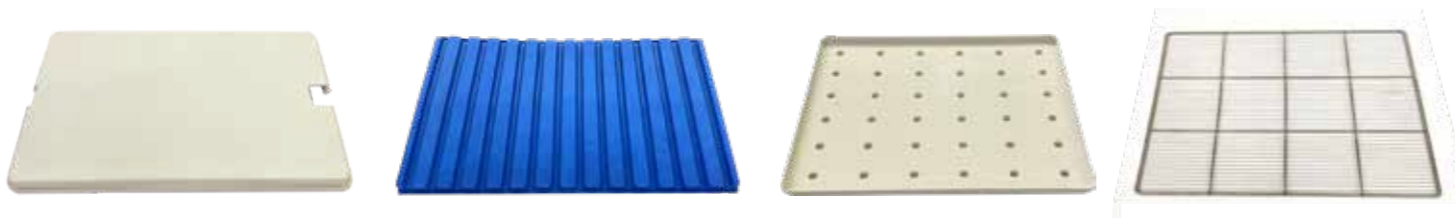


BILANCELLE

Le BILANCELLE sono ideali per trasportare e stoccare prodotti distesi come prosciutti durante la fase di salatura, speck e bresaole. Ogni bilancella viene personalizzata a seconda delle esigenze del prodotto da caricare e del cliente.



Offriamo una vasta gamma di pianali in plastica o in rete di acciaio inox per prodotti destinati all'affumicatura.



BILANCELLE



TELAIA TRAVERSINI

I telai a traversini sono ideali per prodotti come Prosciutti, spalle e Bacon. Ogni telaio è configurabile a seconda del prodotto da caricare.

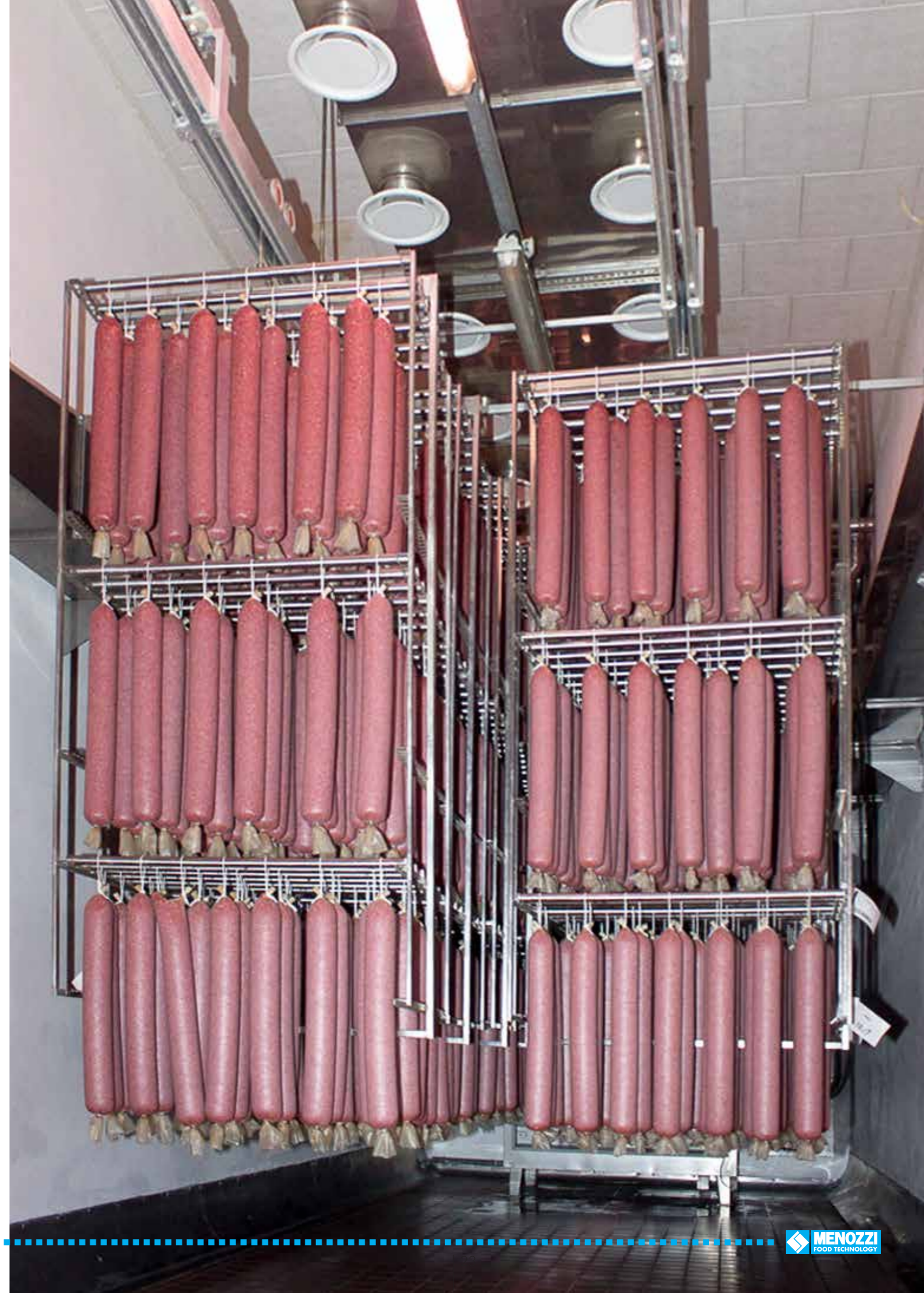
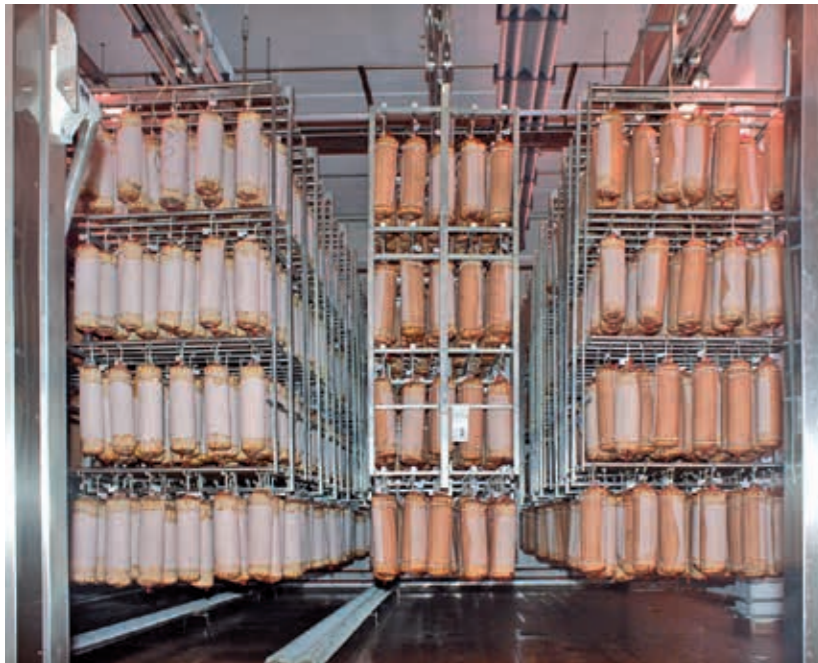


TELAIA TRAVERSINI



TELAJ A BASTONI

I telai a bastoni sono ideali per prodotti insaccati come salami, coppe, pancette arrotolate, wurstel e prodotti destinati all'affumicatura. Sono facilmente modulabili in base al prodotto da caricare ed ottimali per le stazioni di carico con pallettizzatore.



CARRELLINI

Offriamo una vasta gamma di carrellini di scorrimento, personalizzabili a seconda del carico del trasportare e alle temperature di esercizio.

RUOTE

disponibili in diversi diametri, in NYLON per temperature di esercizio fino ad 80°C ed in mescola speciale per temperature di esercizio fino a 120°C.

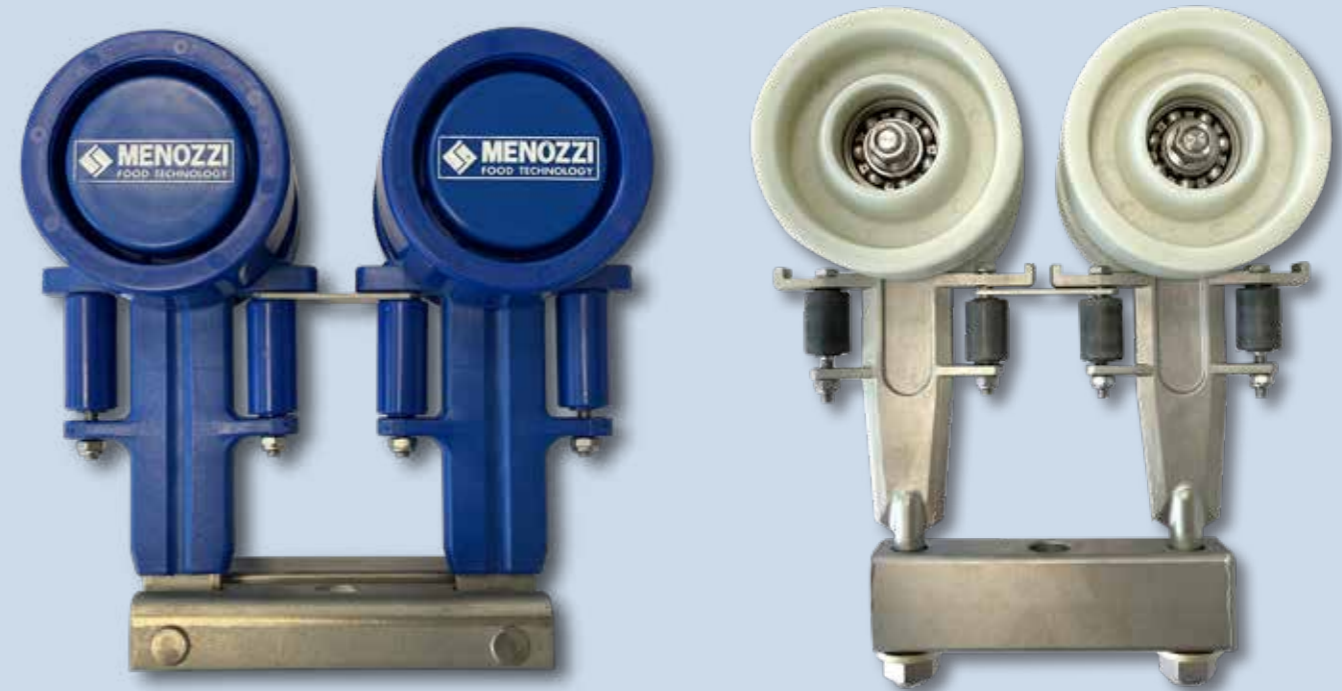
A richiesta il cuscinetto è disponibile anche in ACCIAIO INOX AISI 304.

CORPI

in acciaio inox rivestiti in tecnopolimero tenacizzato o in ACCIAIO INOX AISI 304 microfuso.

TAPPI DI CHIUSURA

ad incastro irreversibile con predisposizione per l'inserimento di un TAG per sistemi di tracciatura.



TELAI AGV

L'esperienza della nostra azienda nella costruzione di telai, sia per birotai che per appoggio a pavimento, ci ha permesso di realizzare solidi telai di grandi dimensioni da impiegarsi con i sistemi di movimentazione AGV (Automated Guided Vehicle). Anche questi telai sono customizzati, comunque realizzabili nelle seguenti versioni:

BASTONI

per il trasporto di salami, prosciutti, coppe e altri prodotti appesi

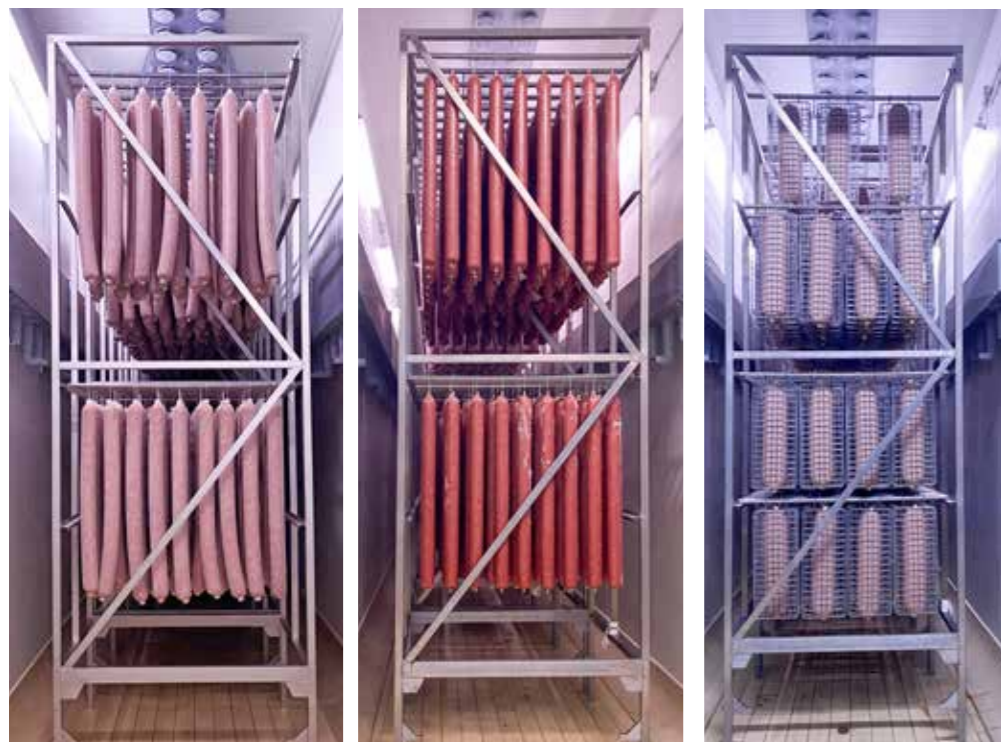
PIANALI IN PLASTICA

per il trasporto di prodotti sdraiati come prosciutti in fase di salatura

PIANALI IN RETE

per prodotti destinati all'affumicatura come speck, bacon e salmone.

Il nostro ufficio tecnico è a disposizione per sviluppare il layout del processo e delle linee di produzione del vostro stabilimento.





MENOZZI LUIGI & C. SPA
Via Roma 24/A - 42020 Albinea (R.E.) - Italy
Tel. +39.0522.35471/354747 - Fax. +39.0522.59974
info@menozzi.com - www.menozzi.com