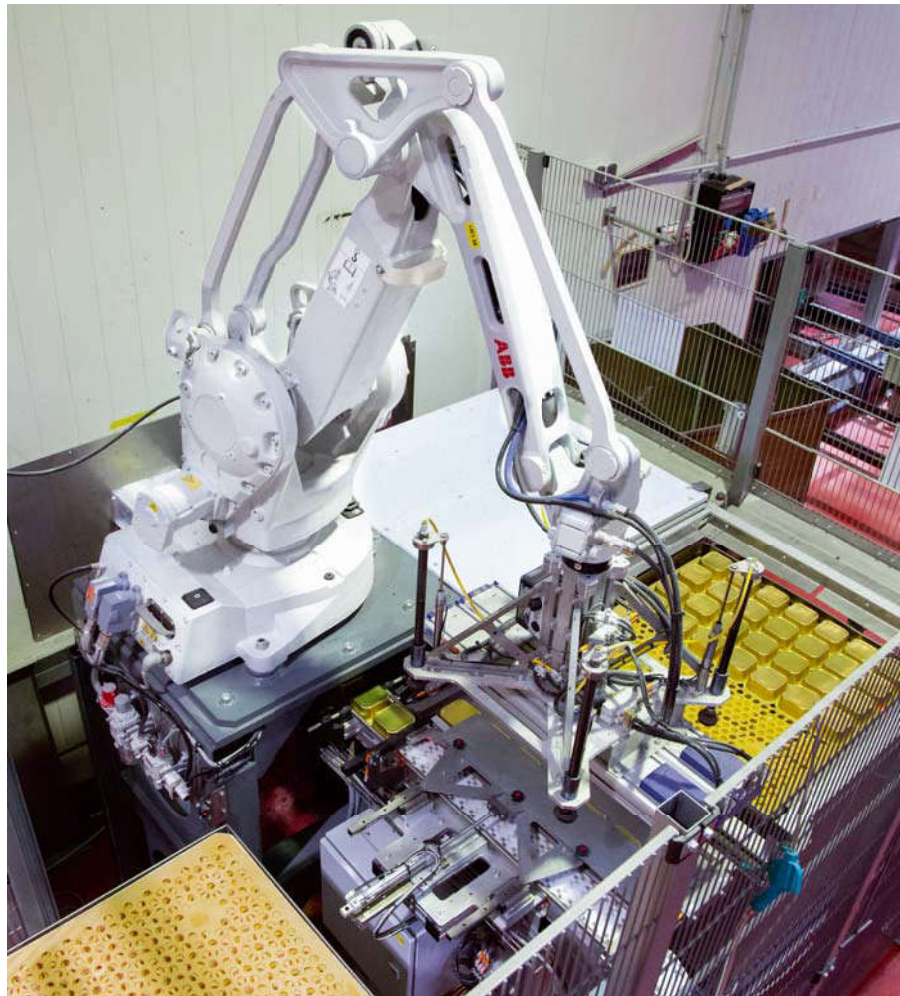




01 Die ABB-Lösung perfektioniert die Prozessschritte nach dem Befüllen und senkt den Ausschuss auf nahezu null.

01

02 Der IRB 260 nimmt mittels eines Vakuumgreifers 14 Schalen gleichzeitig auf und legt sie prozesssicher ab.



02

Wirtschaftlich und prozesssicher palettieren

Um eine Produktionslinie für Katzen- und Hundefutter wirtschaftlicher und prozesssicherer zu gestalten, investierte die C&D Foods Austria GmbH zur Palettierung von befüllten Futterschalen in eine Roboteranlage von ABB. Der Automatisierungsspezialist lieferte die gesamte Lösung inklusive Fördersystem und Sicherheitstechnik vom Engineering bis zur Programmierung.

C&D Foods die Abkürzung steht für Cats & Dogs begann 1969 am Stammsitz in Irland mit der Herstellung von Tiernahrung. Nach dem Zusammenschluss mit der ABP Food Group ist das Unternehmen heute einer der größten Hersteller von Tiernahrungseigenmarken in Europa und liefert zudem hochwertige Produkte an Supermarkt- und Handelsketten.

Die österreichische Niederlassung in Birkfeld produziert ausschließlich Nassfutter, also Fleisch. Die Steirer stellen jährlich ungefähr 6.000 t Hundewürste und 11.000 t Katzen- und Hundefutter in Alu- oder Kunststoffschalen her.

Als Spezialbetrieb für hochwertige Nischenprodukte wie Hundewürste oder Biofutter verarbeiten wir Rohware höchster Güte überwiegend aus lokalen Schlachtbetrieben, sagt Heinz Schabreiter, Geschäftsführer der C&D Foods Austria GmbH.

Excellence in Petfood

Uns interessieren nur zwei Kundengruppen, denen wir bestmögliche Qualität bieten wollen: Katzen und Hunde, erklärt Schabreiter. Um die hohen Anforderungen der Lebensmittelindustrie zu erfüllen, konzentriert sich C&D Foods gemäß dem Motto Excellence in Petfood auf eine kontinuierliche Verbesserung der Produkte sowie der Arbeitsabläufe. Daher investierte man bei einer Produktionslinie in eine Automatisierungslösung, die die Aluschalen nach dem Befüllen vor dem Kochvorgang wirtschaftlich und prozesssicher auf einem sogenannten Autoklaven-Wagen Lage für Lage palettiert.

Realisiert wurde die komplette Roboteranlage von ABB. Die Automatisierungslösung von C&D Foods wurde mit RobotStudio simuliert. RobotStudio basiert auf dem Virtual Controller, einer exakten Kopie der Originalsoftware. So sind realistische Simulationen möglich, denn zum Einsatz kommen dieselben Daten und Konfigurationen wie in der realen Produktion. Beim Besuch bei uns war klar, dass ABB über die nötige Kompetenz verfügt, unsere Anforderungen zu stemmen. Schon bei den Gesprächen an der Produktionslinie kamen Ideen zur Optimierung auf. Zudem hat ABB rasch gezeigt, dass auch die geforderten Taktzeiten eingehalten werden können, sagt Peter Falkhofen, Operation Manager bei C&D Foods Austria.

Aluschalen ohne Beschädigungen

Auch bei Tiernahrung spielt die Optik mittlerweile eine wesentliche Rolle. Wenn ein Kunde eine Futterschale für sein Haustier öffnet, erwartet er eine ebene Oberfläche, erläutert Falkhofen. Darum muss die Schale nach dem Befüllen und Anbringen des Deckels vor dem Palettieren gewendet werden, um nach dem Kochen eine perfekte Oberfläche gewährleisten zu können. Beim alten System kam es sowohl in der Wendestation als auch beim manuellen Ablegen mit Hebewerkzeugen immer wieder zu Beschädigungen der Aluschalen. Mit der neuen Lösung verfügen wir nun über die geforderte Perfektion. Wir haben nahezu keinen Ausschuss, sagt Falkhofen.

Taktzeitvorgaben eingehalten

Die Aluschalen kommen nach der Abfüllanlage über ein Förderband in die Wendestation und anschließend in den Bereich der Palettierung. Dort nimmt der Vier-Achs-Roboter IRB 260 mittels eines Vakuumgreifers 14 Schalen gleichzeitig auf und legt sie prozesssicher im Autoklaven-Wagen ab. Damit die Schalen nicht verrutschen, musste ein absolut planes Plateau geschaffen werden, sagt Anton Reifbäck, Ver-

triebsingenieur bei ABB. Laut Falkhofen ist die Anlage nicht nur zuverlässig, sondern auch wirtschaftlich: Bis zu 30.000 Schalen können nun in einer Acht-Stunden-Schicht produziert werden. Auch sicherheitstechnische Fragen löste ABB optimal. Selbst beim Rein- und Rausschieben des Autoklaven-Wagens wird die Anlage so abgeschottet, dass kein Mitarbeiter sie betreten kann, betont Reifbäck. Falkhofen ergänzt: Die eingeschränkten Platzverhältnisse waren für ABB eine Herausforderung beim Anlagenlayout. Durch eine sehr kompakte Bauweise haben sie das allerdings ausgezeichnet hinbekommen.

Bei ABB in besten Händen

Beeindruckt war man bei C&D Foods davon, mit welchem Tempo die Anlage von ABB umgesetzt wurde. Nach einer Projektierungsphase und der

Mit der neuen Lösung verfügen wir nun über die geforderte Perfektion. Wir haben nahezu keinen Ausschuss.

Vorabnahme bei ABB in Wiener Neudorf konnte die Lösung nach rund 16 Wochen in Betrieb genommen werden. Gerade zu Beginn haben wir die Möglichkeit der Fernwartung genutzt, so Falkhofen, was Reifbäck auch von anderen Kunden kennt: Die Fernwartung kann sehr wertvoll sein. Unsere Techniker sehen, welche Fehler bei der Bedienung oder beim Austesten der Anlage passieren. Im ersten Jahr bieten wir unsere Connected Services kostenlos an, was von Kunden sehr gut angenommen wird. Bei C&D Foods hat man bereits entschieden, auch in Zukunft auf das Serviceangebot von ABB zu setzen. Ein auf die Produktion optimal abgestimmtes Service Level Agreement, verbunden mit dem Fernwartungstool Condition Monitoring & Diagnostics, Technik-Hotline usw., sorgen für planbare Instandhaltungskosten und ermöglichen die bestmögliche Nutzung über den gesamten Lebenszyklus des Roboters hinweg.

Unsere Ansprechpartner finden bei Problemen schnell Lösungen, sagt Falkhofen. Alleine anhand der umfangreichen Dokumentation der Anlage wird ersichtlich, über wie viel Erfahrung ABB verfügt und dass man in Sachen Automatisierung hier in besten Händen ist.

Weitere Infos: robotervertrieb@de.abb.com