Naddeo



DETORSOLATURA

# AI-CORE 3.0

Detorsolatrice automatica

| | |
|---|---|
| POTENZA | **17Kw** |
| TENSIONE | **400V** |
| FREQUENZA | **50Hz** |
| PESO | **2200Kg** |

# Configurazione Generale

La AI-CORE 3.0 è una detorsolatrice automatica progettata per la rimozione precisa e ripetibile del torsolo e per l'integrazione in linee automatiche di lavorazione. Il prodotto viene alimentato tramite un nastro trasportatore e posizionato dall'operatore negli appositi alloggiamenti, dove viene successivamente analizzato dal sistema di visione. La macchina è costituita da:

- Nastro trasportatore con ripiani in PVC rettificato;
- Alloggiamenti dedicati al corretto posizionamento del prodotto;
- Sistema di visione con doppia telecamera;
- Sistema di intelligenza artificiale per l'individuazione del torsolo;
- Braccia robotiche dedicate alla detorsolatura;
- Nastri dedicati alla separazione e all'allontanamento del torsolo;
- Sistema predisposto per l'alimentazione della successiva fase di taglio in quarti.

# Caratteristiche funzionali

Il cuore della AI-CORE 3.0 è il sistema di visione basato su doppia telecamera e intelligenza artificiale, in grado di identificare la posizione del torsolo e generare automaticamente i riferimenti necessari per guidare le unità robotiche di detorsolatura. Questa configurazione consente alla macchina di lavorare con precisione anche quando il prodotto non è perfettamente orientato, compensando variazioni angolari fino a ±30° per lato. Una volta rimosso, il torsolo viene separato automaticamente dal prodotto mediante nastri dedicati, mentre il prodotto lavorato prosegue verso la successiva fase di taglio. La capacità produttiva può raggiungere fino a 3.000 cespi/ora, garantendo continuità e uniformità del processo.

# Sintesi tecnico-funzionale

La AI-CORE 3.0 combina visione artificiale, intelligenza artificiale e robotica per automatizzare una delle fasi più delicate della lavorazione del prodotto. Il riconoscimento automatico del torsolo, la capacità di compensare il disallineamento del prodotto e l'esecuzione robotizzata del taglio permettono di standardizzare la detorsolatura, ridurre la variabilità tipica della lavorazione manuale e mantenere un flusso produttivo continuo fino a 3.000 cespi/ora. Il risultato è un processo più preciso, ripetibile e adatto all'integrazione in linee alimentari ad elevata automazione.