



roTeg AG zeigt auf der Anuga FoodTec neue Lösungen für die Produktionsoptimierung

## Anuga FoodTec: Roboter PARO für die schlanke Produktion

**Dortmund, Dezember 2011** – Für die Optimierung von Produktionsprozessen stellt die roTeg AG auf der nächsten Anuga FoodTec neue Lösungen vor. Der Palettierroboter PARO wird als Gesamtkonzept zur Realisation schlanker Prozesse präsentiert.

Auf der diesjährigen Anuga FoodTec in Köln präsentiert die roTeg AG in Halle 8, Stand A020 neue Konzepte für die Verbesserung der Produktionseffizienz. Das Thema „lean production“ stellt immer wieder neue Herausforderungen an die technische Entwicklung neuer Produktionsanlagen. Hierin steckt viel Potential zur Optimierung von Transportwegen, der Zeitersparnis oder dem Anstreben des Null-Fehler-Ziels mit maximaler Verfügbarkeit.

Das Sortiment von roTeg wurde durch eine neue Generation von Palettenfördertechnik mit flacher und raumsparender Bauweise erweitert. Der ver-

zögerungsfreie Tausch von Voll- gegen Leerpaletten ist entscheidend für die Palettierleistung einer Roboterzelle,

um ohne Unterbrechung des Produkti-

onsprozesses weiterpalettieren zu können. Der Wechsel geschieht vollautomatisch durch Steuerung des Roboters mithilfe der integrierten Software PARO-Control.

Diese ermöglicht die flexible Programmanpassung durch den Anwender und erfordert keine Programmierkenntnisse.

Mit einer permanenten Selbstdiagnose, War-



*Palettierroboter PARO als vollautomatische und kompakte Palettierzelle*

tungsvorschlägen, integriertem Ersatzteilkatalog und der Möglichkeit der Produktverfolgung mithilfe des Statistikmoduls ergibt sich eine maximale Verfügbarkeit und eine effiziente Produktausbringung.

Quelle:  
roTeg AG  
Emil-Figge-Str. 76  
44227 Dortmund  
www.roteg.de