

## ■ DESPALETIZADOR PALETIZADOR

Máquina la cual realiza la introducción de los quesos en sus canastas de forma automática para luego ser apilados en un palee y así ser paletizados. Puede realizar la operación inversa ir desapilando para la extracción de los quesos de sus canastas.



En su funcionamiento, describiremos como funciona un paletizador despaletizador sin las operaciones que se realicen en los quesos después de ser despaletizados, consiste: Los palees vienen en una cinta y pasan a la zona de despaletizados, se cogen las cestas, depositándolas en una cinta o mesa de extracción de los queso de las canastas, a continuación estos quesos se dejan en el circuito correspondiente para realizar diferentes operaciones. Una vez terminadas estas operaciones los quesos son trasladados por una cinta donde un carro de garras, deposita los quesos de nuevo en sus canastas. Cuando los quesos están en las canastas estas son apiladas en un palee para luego ser recogido.

Las partes principales de la máquina no se describirán por que en función de la máquina y necesidades del cliente esta puede variar bastante. Se podría colocar un dispositivo, que antes no se ha descrito, para realizar un volteo del queso, se despaletizaría, se saca de las canastas para a continuación voltear el queso y volverlo a dejar en la canasta, sin la necesidad de descargar el queso en ningún circuito para realizarle esa operación.

Los componentes utilizados en las partes metálicas son de acero inoxidable AISI 304 si estuviera en contacto con salitre se utilizará el AISI 316-L, algunos componentes comerciales llevarán acero por la no comercialización de dichos elementos en acero inoxidable. Las partes plásticas serán de P-1000 y P-500. La neumática es SMC, y los componentes de electricidad son de primeras marcas, Onrom, Telemecánica, etc... Los componentes se podrán cambiar bajo especificaciones del cliente, colocándose así marcas con las cuales el cliente esté más satisfecho.

Esta máquina se podría colocar en cualquier sitio que se necesitara realizar operaciones a los quesos y estos tengan que ser sacados de las canastas.