

Conception d'un robot industriel à confectionner des Makis-sushis

Présentation générale du projet :

Le projet consiste à concevoir un robot industriel pour rouler les sushis de type Maki (roulé en japonais) qui seront confectionnés dans les bars à sushi, chez les restaurateurs, ou dans les supermarchés.

Il existe une grande diversité de Maki-sushis, mais généralement ils se composent de lamelles de poisson cru, de jardinières de légume ou de quelconque ingrédients enrobés d'un tapis de riz puis d'une feuille d'algue séchée.

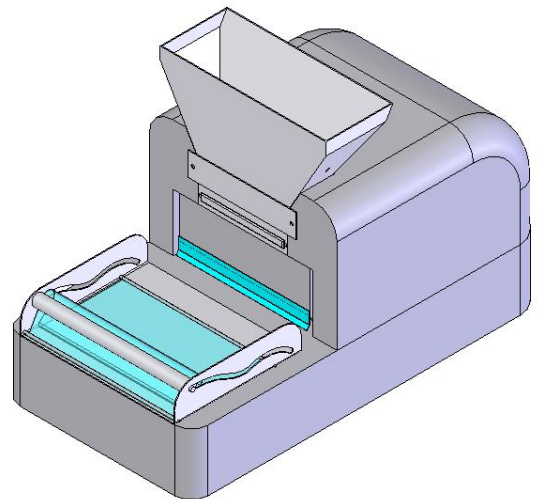


Activités à réaliser dans le projet de diplôme :

- Analyser les opérations à effectuer pour charger les ingrédients de base et rouler les sushi.
- Déterminer la position de charge des ingrédients de base et les mouvements à réaliser par le robot.
- Concevoir un robot qui réalise ces opérations.
- Choisir les matériaux des composants du robot.

Données générales du projet :

- Le robot doit être conçu selon la directive de sécurité des machines CE 98/37/CE. Les zones potentiellement dangereuses seront analysées et des solutions pour éliminer ou limiter les accidents seront proposées.
- Les pièces du robot qui sont en contact direct avec la nourriture doivent être fabriquées dans des matériaux selon les normes alimentaires.
- Le robot doit être conçu pour un nettoyage simple et rapide
- Déterminer un prix de revient.



Auteur: Karine DEVENES
Répondant externe: Burgdorfer Jean-François, Borne Jean-Louis
Prof. responsable: Prof. Pierre Repetti
Sujet proposé par: Projet confidentiel

Hes·SO

Haute Ecole Spécialisée
de Suisse occidentale