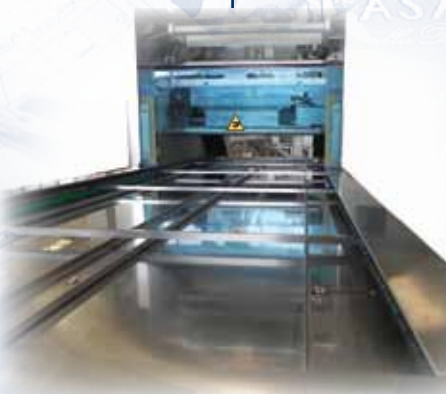


YPSILON

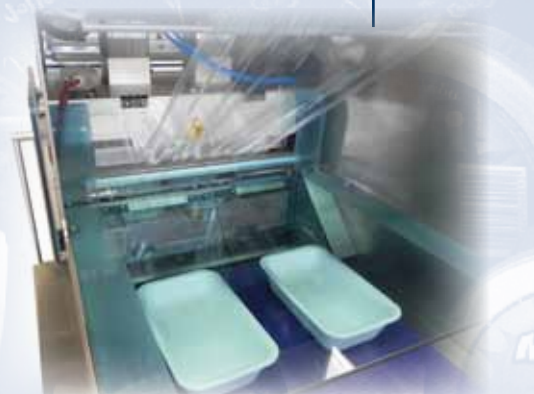


TOUCH-SCREEN

MEAT LASAGNA
LASAGNE À LA VIANDE
WITH 4 CHEESES + AVEC 4 FROMAGES



LINEA DI TRAPORTO
TRANSPORT LINE
LIGNE DE TRANSPORT



NASTRO IN USCITA MOTORIZZATO
POWERED EXIT BELT
CONVOYEUR DE SORTIE



CA.VE.CO.
S.R.L.
IL CONFEZIONAMENTO - IL DOSAGGIO AUTOMATICO

CA.VE.CO S.r.l.

25036 Palazzolo sull'Oglio - via Golgi, 18 (viale Europa) - (Bs) Italy
T +39 030 7300611 - F. +39 030 7300996 - www.caveco.it - e-mail: caveco@caveco.it
P.IVA IT00600230981 - C.F. 01072740176 - R.E.A. BRESCIA n. 229354 - Reg.Imprese BS N. 01072740176

La termosigillatrice automatica mod. YPSILON è idonea al confezionamento in atmosfera protettiva di prodotti alimentari in contenitori preformati con film termosaldanti da bobina. La macchina è espressamente concepita per lavorare nell'industria agroalimentare.

PRODUZIONE E CAPACITÀ:

La confezionatrice YPSILON è in grado di lavorare nei modi seguenti:

- solo saldatura (YPSILON T): è in grado di termosaldare vaschette in materiale plastico, alluminio o cartoncino politenato.
- in vuoto e in Vuoto + Gas (YPSILON VG): è in grado di termosaldare vaschette in materiale plastico o polistirolo barrierato.
- con sistema SKIN (YPSILON VG SKIN): il sistema permette di far aderire, con l'utilizzo di un film specifico per questa applicazione, il materiale di chiusura perfettamente al prodotto nella vaschetta.

La macchina è in grado di garantire fino a 8-15 cicli/min. in sola termosaldatura e fino a 4-8 cicli/min. in MAP o SKIN in accordo alle caratteristiche del prodotto da confezionare ed alle caratteristiche dei materiali utilizzati.

SICUREZZA ED AFFIDABILITÀ:

CAVECO pone una grande attenzione nel progettare le sue macchine: ricerca la migliore ergonomia possibile e realizza interfacce macchina-operatore intuitive e di facile utilizzo, personalizzando touch-screen che guidano l'operatore al miglior utilizzo della macchina stessa.

La macchina è realizzata nel completo rispetto delle vigenti normative CE in materia di sicurezza.

VANTAGGI:

La macchina è adatta al confezionamento di un'ampia gamma di prodotti alimentari: carne, pesce, piatti pronti freschi o surgelati, prodotti di gastronomia e caseari, paste fresche, etc.

Costruita interamente in acciaio inox ed alluminio anticorrosivo può essere impiegata in ogni settore di produzione, anche i più aggressivi, come il lattiero caseario e quello ittico.

La macchina, con un grado di protezione ad acqua e polvere IP65, soddisfa le esigenze di pulizia ed igiene tipica dell'industria alimentare.

Grazie al suo PLC, programmato da tecnici CAVECO, specializzati nella personalizzazione di unità di fornitori internazionali, la YPSILON permette di memorizzare i parametri di lavoro di produzioni diverse garantendo, anche grazie al sistema di cambio stampo estremamente veloce, la più elevata flessibilità di utilizzo della sua categoria.

The automatic thermosealing machine mod. YPSILON is suitable for any packaging needs in protective atmosphere (MAP) of food products in preformed trays with compatible thermosealable film. The machine is expressly conceived for working in the food industry.

PRODUCTION AND OUTPUT:

The thermosealer mod. YPSILON is able to work in the following ways:

- only sealing (YPSILON T): it is able to seal trays in material plastic, aluminum or coupled cardboard.
- in vacuum and in vacuum + Gas (YPSILON VG): to seal trays in material plastic, aluminum or coupled cardboard.
- with SKIN system (YPSILON VG SKIN): the system allows to create, with the use of a specific film for this application, a skin effect inside a preformed tray, with the film perfectly following the shape of the packaged product.

The machine is able to guarantee up to 8-15 cycles / min. in simple sealing and up to 4-8 cycles / min. in MAP or SKIN according to the characteristics of the product to package and of the used sealing materials.

SAFETY AND RELIABILITY:

CAVECO puts a great attention in engineering its machines: it seeks the best possible ergonomic and realizes interfaces machine-operator intuitive and of easy use, personalizing the touch-screen program to drive the operator to the best use of the machine itself.

The car is realized in the suit respect of the CE regulation for in safety.

ADVANTAGES:

The machine is suitable for the packaging of a large range of food products: meat, fish, fresh or frozen ready meals, dairy and cheese, fresh pastas, etc.

Entirely built in stainless steel and anticorrosive aluminum, the machine can be used in every production environment, also the more aggressive such as the dairy and fish plants.

The machine, with an IP65 degree of water and dust protection, satisfies the demands of cleaning and hygiene typical of the food industry.

Thanks to its PLC, programmed by CAVECO's technicians, specialized in the personalization of international suppliers' unit, the YPSILON allows to store the working parameters of different productions, granting, thanks to its tool change system, extremely fast, the most elevated flexibility of use of its category.

L'operculeuse mod. automatique. YPSILON est apte au conditionnement en atmosphère protectrice de produits alimentaires en barquettes préformées avec du film thermosoudante en bobine. La machine est conçue expressément pour travailler dans l'industrie agroalimentaire.

CAPACITÉ & PRODUCTIVITÉ:

Le conditionneuse YPSILON est apte à travailler des manières suivantes :

- soudure simple (YPSILON T): il est apte à thermosceller barquettes en matériel plastique, aluminium ou carton carton complexé.
- en vide et en Vide + Gaz (YPSILON VG): il est apte à thermosceller barquettes en matériel plastique ou polystyrène complexé.
- avec système SKIN (YPSILON VG SKIN): le système permet de faire adhérer, avec l'utilisation d'un film spécifique pour cette application, le matériel de fermeture parfaitement au produit dans le bac (effet «peau»).

La machine est apte à garantir jusqu'à les 8-15 cycles/min. en soudure simple seul et jusqu'à 4-8 cycles/min. en atmosphère contrôlé ou SKIN en accord aux caractéristiques du produit à confectionner et aux caractéristiques des matériels utilisés.

SÛRETÉ ET FIABILITÉ:

CAVECO pose une grande attention dans la projection des ses machine: il y a une recherche de la meilleur ergonomique possible et il réalise interfaces machine-opérateur intuitif et de gestion facile, en personnalisant touch-screen qu'ils guident l'opérateur à la meilleure utilisation de la machine même.

La voiture est réalisée dans le complet je respecte des normatifs CE en matière de sûreté.

AVANTAGES:

La voiture est apte au conditionnement d'une gamme ample de produits alimentaires: viande, poisson, plats pré-cuisiné frais ou surgelé, dans les cuisines collectives et l'industrie agroalimentaire, produit de charcuterie et fromagers, pâtes fraîches, etc.

Entièrement construite en acier inox et aluminium anticorrosive, la machine peut être employée en chaque secteur de production, aussi le plus agressifs, comme les secteurs laitier et du poisson.

La machine, avec un degré de protection à eau et poussière IP65, satisfait les exigences de propreté et hygiène typique de l'industrie alimentaire.

Grâce à son PLC, programmé par techniques CAVECO, spécialisés dans la personnalisation d'unité de fournisseurs internationaux, la YPSILON permet de mémoriser les recettes de travail de productions différentes en garantissant, aussi grâce à le système d'échange moule extrêmement rapide, la souplesse de travaille plus élevée dans sa catégorie.

DATI TECNICI

Dimensioni	2600 x 820 x h 1860 mm
Peso incluso pompa del vuoto	500 Kg circa
Altezza piano di lavoro	910 mm
Max larghezza film	430 mm
Max diametro film	280 mm
Max diametro mandrino film	75 - 80 mm
Altezza max contenitori con vuoto	100 mm
Altezza max contenitori senza vuoto	110 mm

TECHNICAL DATA

Dimensions	2600 x 820 x h 1860 mm
Weight included vacuum pump	500 Kg approx.
Work top height	910 mm
Max film width	430 mm
Max film diameter	280 mm
Max film mandrel diameter	75 - 80 mm
Max tray height with vacuum	100 mm
Max tray height without vacuum	110 mm

DONNÉES TECHNIQUES

Dimension	2600 x 820 x h 1860 mm
Poids inclus pompe vide	500 Kg appr.
Hauteur du plan de travail	910 mm
Max largeur du film	430 mm
Max diamètre du film	280 mm
Max diamètre mandrin film	75 - 80 mm
Max hauteur des barquettes avec vide	100 mm
Max hauteur des barquettes sans vide	110 mm

