



MAGIC

+ AUTOMATIC TRAYSEALER

Close different sizes without change of the mould
Chiude diversi formati senza dover cambiare stampo
Ferme plusieurs formats sans changement de moule



Touch-screen user freindly
Dispaly touch di facile utilizzo
Écran tactile facile à utiliser



- + **Strenght** Robusta / Robuste
- + **Fast** Veloce / Rapide
- + **Flexible** Flessibile / Flexible
- + **Compact** Compatta / Compacte
- + **Cleanable** Sanificabile / Nettoyable
- + **Customizable** Personalizzabile / Personnalisable
- + **Minimum maintenance** Minima manutenzione/ Maintenance minimale
- + **User friendly** Utilizzo facile / Facile à utiliser

Double productivity*
Doppia produttività*
Double vitesse*
*Only Version Magic 2.0

TERMOSIGILLATRICE AUTOMATICA
SCELLEUR AUTOMATIQUE

La termosigillatrice automatica mod. **MAGIC**, è una macchina rivoluzionaria, in grado di riconoscere automaticamente e chiudere diversi formati di vaschette senza dover cambiare lo stampo. Inoltre, nella versione **MAGIC 2.0**, potrà anche raddoppiare la velocità per poter far fronte ai picchi produttivi.

PRODUZIONE E CAPACITÀ:

La confezionatrice **MAGIC 2.0** è in grado di lavorare nei modi seguenti:

- termosaldatura semplice, con vaschette preformate in diversi materiali sulle quali verrà saldato il film
- confezionamento in Atmosfera Protettiva (ATP), volto ad allungare la vita del prodotto sostituendo l'aria contenuta nella vaschetta con una miscela di gas di conservazione
- confezionamento in Skin, con e senza sporgenza del prodotto. Applicazione che fa aderire il film,

creando una seconda pelle al prodotto mantenendo integra la forma e la freschezza, esaltandone le caratteristiche e garantendo una shelf life duratura.

La macchina è in grado di garantire 15 cicli/min. in sola termosaldatura e fino a 12 cicli/min. in MAP e 6 cicli in 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.

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, la MAGIC 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.

MAGIC is a revolutionary machine able to recognize and pack different sizes of trays without tools change and will be able, with version **MAGIC 2.0** to double the speed to cope with production peaks.

PRODUCTION AND OUTPUT:

MAGIC 2.0 is able to work in the following ways:

- only sealing: it is able to seal trays in material plastic, aluminum or coupled cardboard.
- in modified atmosphere packaging (MAP): which we seal the film on a preformed tray by replacing the air contained in the tray with a gas mix that preserves and extends the product shelf life.
- with SKIN system, with and without protrusion of the edge: the system allows to create, with the use of a specific film for this application, a skin effect where film perfectly following the shape of the packaged product.

The machine is able to guarantee up to 15 cycles/minute in simple sealing, up to 12 cycles/minute in MAP and up to 6 cycles/minute in 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.

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 MAGIC 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'opercoleuse automatique mod. **MAGIC** est une machine révolutionnaire, elle peut reconnaître et fermer automatiquement différents formats de barquettes sans changement de moule. Le modèle **MAGIC 2.0** est capable de doubler la vitesse pour faire face aux pics de production.

CAPACITÉ & PRODUCTIVITÉ:

La conditionneuse **MAGIC 2.0** est apte à travailler des manières suivantes :

- soudure simple: il est apte à thermosceller barquettes en matériel plastique, aluminium ou carton complexé.
- atmosphère modifiée (MAP): qui ont pour cible de garantir la plus longue durée de vie aux produits les plus sensibles, en assurant leur caractéristiques de qualité et d'hygiène intactes sur le long terme
- avec système 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»).

- système OVER-SKIN: le système permet aussi de réaliser la fermeture SKIN avec le produit qui dépasse la barquette. La machine est apte à garantir jusqu'à 15 cycles/min. en soudure simple seul et jusqu'à 12 cycles/min. en atmosphère contrôlée ou SKIN en accord aux caractéristiques du produit à confectonner et aux caractéristiques des matériels utilisés.

SÛRETÉ ET FIABILITÉ:

CAVECO pose une grande attention dans la conception des ses machines: il y a une recherche de la meilleure ergonomie 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.

AVANTAGES:

La machine 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 anticorrosif, 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, répond aux besoins de propreté et hygiène typiques de l'industrie alimentaire. Grâce à son PLC, programmé par techniques CAVECO, la MAGIC2.0 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

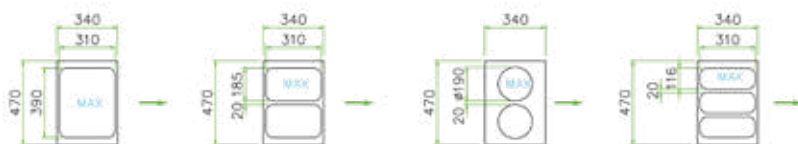
Dimensioni	3100 x 850 x h 1900 mm
Peso incluso pompa del vuoto	750 Kg circa
Altezza piano di lavoro	910 mm
Max larghezza film	430 mm
Max diametro film	280 mm
Max diametro mandrino film	75 - 80 mm
H max contenitori con vuoto	100 mm
H max contenitori senza vuoto	110 mm

TECHNICAL DATA

Dimensions	3100 x 850 x h 1900 mm
Weight included vacuum pump	750 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 H with vacuum	100 mm
Max tray H without vacuum	110 mm

DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions	3100 x 850 x h 1900 mm
Poids inclus pompe vide	750 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 H des barquettes avec vide	100 mm
Max H des barquettes sans vide	110 mm



CA.VE.CO S.r.l.

25036 Palazzolo sull'Oglio - via Golgi, 18 (viale Europa) - (Bs) IT

T. +39 030 7300611 - F. +39 030 7300996 - e-mail: caveco@caveco.it

P.IVA IT00600230981 - C.F. 01072740176 - R.E.A.: BRESCIA n. 229354 - Reg.Imprese BS N. 01072740176



www.caveco.it