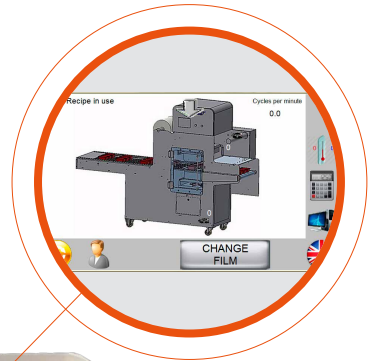


# YPSILON

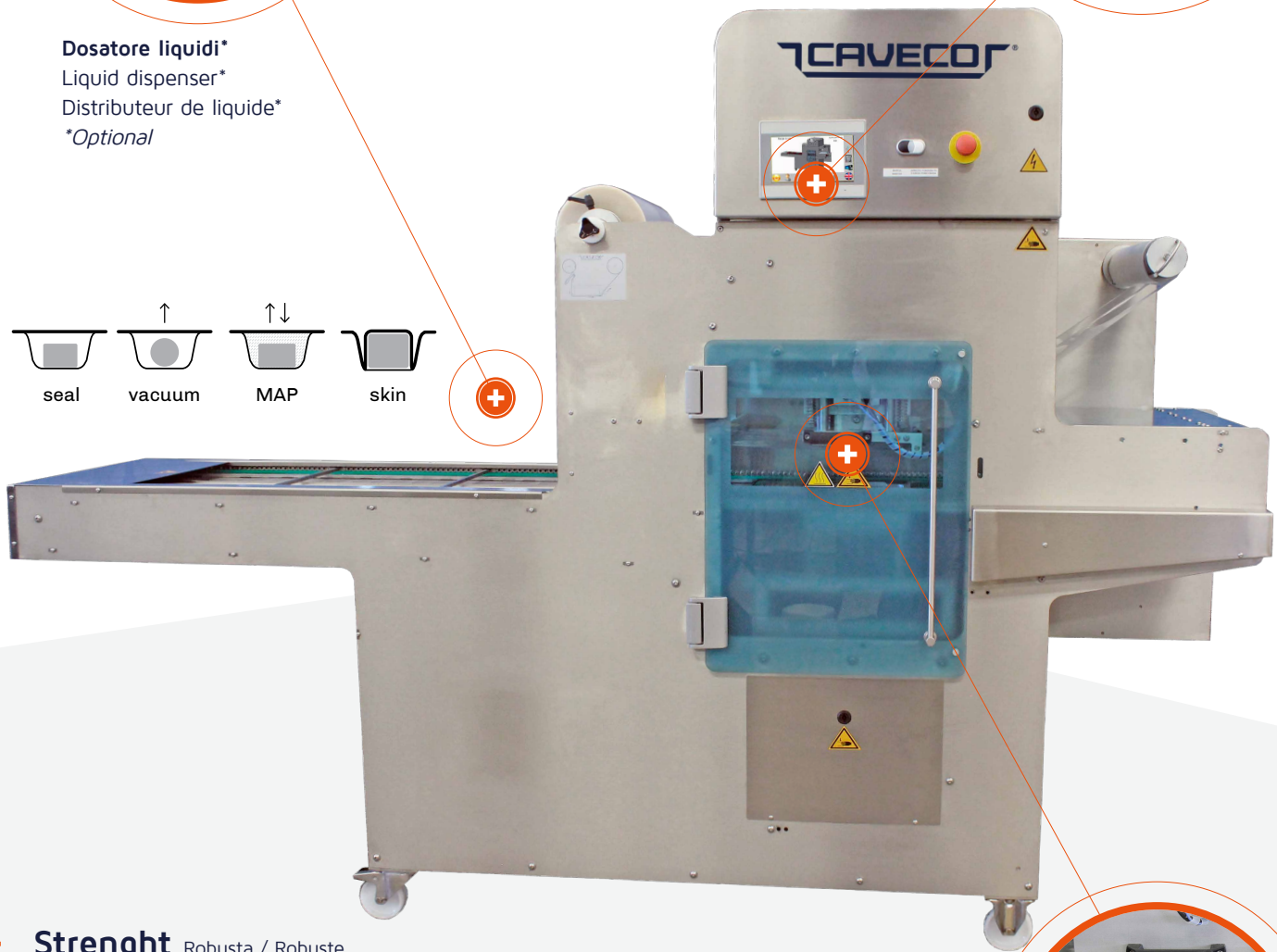
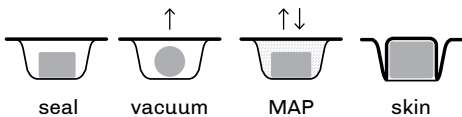
## + AUTOMATIC TRAYSEALER



**Dosatore liquidi\***  
Liquid dispenser\*  
Distributeur de liquide\*  
\*Optional

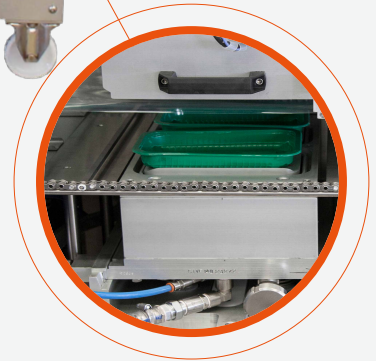


**Display touch di facile utilizzo**  
Touch-screen user friendly  
Écran tactile facile à utiliser



- + **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

**Stampo con sistema di lavaggio veloce-**  
Mould with fast cleaning system  
Moule facile à nettoyer



TERMOSIGILLATRICE AUTOMATICA  
SCELLEUR AUTOMATIQUE

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

## PRODUZIONE E CAPACITÀ:

La confezionatrice YPSILON 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 Modificata (MAP), volto ad allungare la vita del prodotto, sostituendo l'aria contenuta nella vaschetta con una miscela di gas di conservazione
- Confezionamento in sottovuoto e il confezionamento Skin, applicazione che fa aderire il film sul prodotto come una seconda pelle mantenendo inalterate le caratteristiche del prodotto stesso.

Quest'ultima tipologia di confezionamento può essere ulteriormente diversificata attraverso il confezionamento in Over Skin e Extrabordo Skin adatti a varie dimensioni di vaschetta e prodotto. La macchina è in grado di garantire fino a 16 cicli/min. in sola termosaldatura e fino a 4-12 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 ergonomicità 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 anticorrosione 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 specializzati CAVECO, 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: 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: 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.

Skin technology can be also diversified in Over Skin and Extra Skin depending on product and tray dimensions. The machine is able to guarantee up to 16 cycles/min. in simple sealing and up to 4-12 cycles/min. in MAP or SKIN according to the characteristics of the product to package materials used.

## 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.

Ypsilon 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 anticorrosional 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'opercoleuse 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 alimentaire.

## CAPACITÉ & PRODUCTIVITÉ:

La conditionneuse YPSILON est apte à travailler des manières suivantes:

- soudure simple: il est apte à thermosceller barquettes en matériel plastique, aluminium ou carton 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»).

La machine est apte à garantir jusqu'à les 16 cycli/min. en soudure simple seul et jusqu'à 4-12 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 projetassions 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.

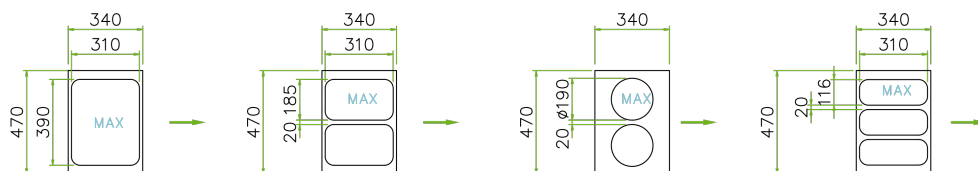
## AVANTAGES:

La voiture est apte au conditionnement d'une gamme ample de produits alimentaires: viande, poisson, plats pré-cuisinés frais ou surgelés, dans les cuisines collectives et l'industrie agroalimentaire, produit de charcuterie et fromagers, pâtes fraîches, etc. Entièrement construite en acier inox et aluminium anticorrosional, 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, 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 845 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             |
| Alt. max contenitori con vuoto   | 100 mm                 |
| Alt. max contenitori senza vuoto | 110 mm                 |

| TECHNICAL DATA                 |                        |
|--------------------------------|------------------------|
| Dimensions                     | 2600 x 845 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 845 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 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