

CLOSURE TYPE

MAP SYSTEM



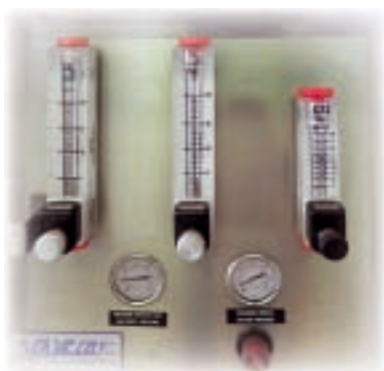
SKIN SYSTEM



FISH SPECIAL SKIN SYSTEM



THERMAL CLOSURE



DISPOSITIVO MISCELAZIONE GAS
MELANGEUR DU GAZ
GAS MIXING UNIT
GASMISCHUNGERICHTUNG



- Albero porta bobina pneumatico
- Pneumatic film reel shaft
- Arbre pneumatique pour bobine de film
- Pneumatische folienrolle



Disimpilatore automatico contenitori
Dépileur automatique de barquettes
Automatic tray denesting unit
Automatische Schalenentstapler



- Nastro di trasporto a rulli frizionati idoneo ad allineare le vaschette in uscita, su due o tre vie, in monovia.
- Bande de transport à rouleau frictions apte à aligner les barquettes en sortie, sur deux ou trois voies, sur mono voie.
- Transport belt with frictioned rolls suitable to line up the trays that exit, on double lane or on three lanes, on single lane.
- Schalentransportband mit kuppelnden Rollen geeignet für das einbahnige Aufreihen der Schalen, die aus der Verschlussmaschine auf zwei oder drei Bahnen kommen.

OPTIONAL



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

DEDRA

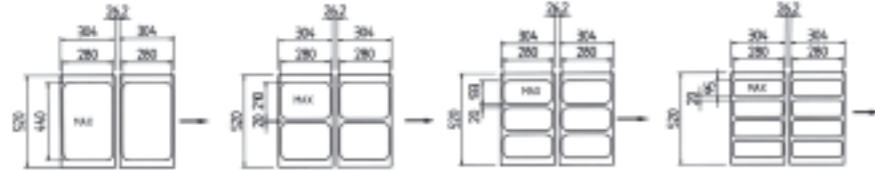


DATI TECNICI

Dimensioni: 4550 x 1700 x h. 2000 mm
 Peso incluso pompa del vuoto: 1000 Kg circa
 Altezza piano di lavoro: 890 mm
 Max larghezza film: 480 mm
 Max diametro film: 300 mm
 Max diametro mandrino film: 75-80 mm
 Altezza max contenitori con vuoto: 110 mm
 Altezza max contenitori senza vuoto: 110 mm

TECHNICAL DATA

Dimensions: 4550 x 1700 x h. 2000 mm
 Weight included vacuum pump: 1000 Kg approx.
 Work top height: 890 mm
 Max film width: 480 mm
 Max film diameter: 300 mm
 Max film mandrel diameter: 75-80 mm
 Max tray height with vacuum: 110 mm
 Max tray height without vacuum: 110 mm

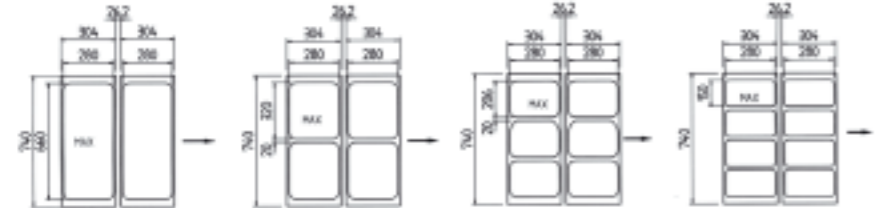


DATI TECNICI

Dimensioni: 4550 x 1920 x h. 2000 mm
 Peso incluso pompa del vuoto: 1200 Kg circa
 Altezza piano di lavoro: 890 mm
 Max larghezza film: 700 mm
 Max diametro film: 300 mm
 Max diametro mandrino film: 75-80 mm
 Altezza max contenitori con vuoto: 110 mm
 Altezza max contenitori senza vuoto: 110 mm

TECHNICAL DATA

Dimensions: 4550 x 1920 x h. 2000 mm
 Weight included vacuum pump: 1200 Kg approx.
 Work top height: 890 mm
 Max film width: 700 mm
 Max film diameter: 300 mm
 Max film mandrel diameter: 75-80 mm
 Max tray height with vacuum: 110 mm
 Max tray height without vacuum: 110 mm



DONN ES TECHNIQUES

Dimensions: 4550 x 1700 x h. 2000 mm
 Poids inclus pompe vide: 1000 Kg appr.
 Hauteur du plan de travail: 890 mm
 Max largeur du film: 480 mm
 Max diamètre du film: 300 mm
 Max diamètre mandrin film: 75-80 mm
 Max hauteur des barquettes avec vide: 110 mm
 Max hauteur des barquettes sans vide: 110 mm

TECHNISCHE DATEN

Ausmassungen: 4550 x 1700 x h. 2000 mm
 Gewicht einschließlich Vakuumpump: 1000 Kg. näherungswert
 Arbeitshöhe: 890 mm
 Max Folienbreite: 480 mm
 Max Foliendurchmesser: 300 mm
 Max Innendurchmesser Folienspindel: 75-80 mm
 Max schalenhöhe mit vakuum: 110 mm
 Max schalenhöhe ohne vakuum: 110 mm

DONN ES TECHNIQUES

Dimensions: 4550 x 1920 x h. 2000 mm
 Poids inclus pompe vide: 1200 Kg appr.
 Hauteur du plan de travail: 890 mm
 Max largeur du film: 700 mm
 Max diamètre du film: 300 mm
 Max diamètre mandrin film: 75-80 mm
 Max hauteur des barquettes avec vide: 110 mm
 Max hauteur des barquettes sans vide: 110 mm

TECHNISCHE DATEN

Ausmassungen: 4550 x 1920 x h. 2000 mm
 Gewicht einschließlich Vakuumpump: 1200 Kg. näherungswert
 Arbeitshöhe: 890 mm
 Max Folienbreite: 700 mm
 Max Foliendurchmesser: 300 mm
 Max Innendurchmesser Folienspindel: 75-80 mm
 Max schalenhöhe mit vakuum: 110 mm
 Max schalenhöhe ohne vakuum: 110 mm

La termosigillatrice automatica mod. CAVECO DEDRA 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.

FUNZIONAMENTO:

Una volta caricati i contenitori sul nastro di alimentazione, la macchina svolge automaticamente le operazioni successive. Le vaschette sono trasportate nell'area di saldatura e sigillate, in vuoto o in atmosfera protettiva quando richiesto. La macchina svolge la corretta quantità di film termosaldante ad ogni ciclo ed effettua un taglio che segue perfettamente la forma del contenitore. E' possibile, su richiesta, ottenere anche un taglio del film di chiusura senza sbordo (cutting inside).

PRODUZIONE E CAPACITÀ:

La confezionatrice DEDRA è in grado di lavorare nei modi seguenti:
 - solo saldatura (DEDRA T): è in grado di termosaldare vaschette in materiale plastico, alluminio o cartoncino politenato.
 - in vuoto e in Vuoto + Gas (DEDRA VG): è in grado di termosaldare vaschette in materiale plastico o polistirolo barriero.
 - con sistema SKIN (DEDRA 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 15 cicli/min. in sola termosaldatura e fino a 10 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.

L'operculeuse mod. automatique. CAVECO DEDRA 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.

FONCTIONNEMENT:

une fois que les barquettes sont chargées sur le tapis d'alimentation, la machine déroule automatiquement les opérations suivantes. Les barquettes sont transportées dans la zone de soudure et scellées, en vide ou en atmosphère protectrice quand demandé. La machine déroule la quantité correcte de film thermosoudante à chaque cycle et il effectue une coupe qu'il suit parfaitement la forme de la barquette. Est possible, sur demande, d'obtenir une coupe du film de fermeture aussi sans débordé (cutting inside).

CAPACITÉ & PRODUCTIVITÉ:

Le conditionneuse DEDRA est apte à travailler des manières suivantes:
 - soudure simple (DEDRA T): il est apte à thermosceller barquettes en matériel plastique, aluminium ou carton complexé.
 - en vide et en Vide + Gaz (DEDRA VG): il est apte à thermosceller barquettes en matériel plastique ou polystyrène complexé.
 - avec système SKIN (DEDRA 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 (effect «peau»).

La machine est apte à garantir jusqu'à 15 cycles/min. en soudure simple seul et jusqu'à 10 cycles/min. en atmosphère contrôlée 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 ma-

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 DEDRA 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.



PANNELLO DIGITALE
 PANNEAU DIGITAL
 DIGITAL PANEL
 SCHALTKREIS

RULLO PORTA BOBINA E RECUPERO SFRIDO
 ROULEAU POUR BOBINE ET BOBINAGE DU FILM DE REBUT
 FILM REEL SHAFT AND WASTE REWIND SYSTEM
 FOLIENROLLE UND FOLIENRESTAUFROLLEINRICHTUNG

CONVOGLIATORE IN ENTRATA
 ALLA CHIUDITRICE
 CONVOYEUR À L'ENTRÉE
 DE L'OPERCULEUSE
 CONVEYOR BELT AT
 THE MACHINE ENTRY
 TRANSPORTBAND IM EINTRITT
 DER MASCHINE

Das automatische Thermoschweißgerät Mod. DEDRA eignet sich zur Verpackung von Lebensmitteln unter Schutzatmosphäre in vorgeformten Behältern mit Schweißfolie von der Rolle. Das Gerät wurde speziell für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie entwickelt.

NASTRO USCITA A ROTELLE
 BANDE DE SORTIE AVEC ROULETTES
 EXIT CONVEYOR WITH WHEELS
 AUSTRITTSRUTSCHE MIT ROLLEN

SICHERHEIT UND ZUVERLÄSSIGKEIT:
 CAVECO legt einen großen Schwerpunkt auf die Entwicklung der Geräte: es wird nach der bestmöglichen Ergonomie gesucht und durch Individualisierung der Touchscreens, die den Anwender durch die Bedienung der Maschine führen, sowie intuitive und leicht bedienbare Schnittstellen zwischen Maschine und Anwender realisiert. Die Maschine entspricht voll und ganz den geltenden EU-Sicherheitsrichtlinien.

chine-operateur 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 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, 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 DEDRA 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.

The automatic thermosealing machine mod. CAVECO DEDRA 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.

OPERATION:

once loaded the containers on the in-feed conveyor, the machine automatically performs all the other operations. The trays are pushed under the sealing and cutting station, where the sealing (standard or with MAD cycle) is done. Each cycle the machine unwind the right quantity of closing film and makes a cut of it that perfectly follows the shape of the tray. It is possible, on request, to have a «cutting inside», that means the sealed film is cut inside the sealing rim of the tray.

PRODUCTION AND OUTPUT:

The thermosealer mod. DEDRA is able to work in the following ways:
 - only sealing (DEDRA T): it is able to seal trays in material plastic, aluminum or coupled cardboard.

- in vacuum and in vacuum + Gas (DEDRA VG): to seal trays in material plastic, aluminum or coupled cardboard.

- with SKIN system (DEDRA 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 15 cycles / min. in simple sealing and up to 10 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 DEDRA 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.

Das automatische Thermoschweißgerät Mod. DEDRA eignet sich zur Verpackung von Lebensmitteln unter Schutzatmosphäre in vorgeformten Behältern mit Schweißfolie von der Rolle. Das Gerät wurde speziell für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie entwickelt.

Die Maschine ist zur Verpackung einer großen Auswahl an Lebensmitteln geeignet: Fleisch, Fisch, frische oder tiefgekühlte Fertiggerichte, Gastronomie- und Molkereiprodukte, frische Teigwaren etc..

Komplett hergestellt aus rostfreiem Edelstahl und anodisiertem Aluminium, kann sie selbst in aggressiven Produktionsbereichen, wie Käsereien oder der Fischverarbeitung eingesetzt werden.

Die Maschine besitzt Schutzklasse IP65 gegen Wasser und Staub und erfüllt die typischen Reinigungs- und Hygieneanforderungen der Lebensmittelindustrie.

Dank der PLC, die durch auf die Individualisierung von Einheiten für internationale Lieferanten spezialisierte CAVECO-Techniker programmiert wird, ist DEDRA in der Lage, die Arbeitsparameter unterschiedlicher Produktionen zu speichern und durch sein extrem schnelles System zum Werkzeugwechsel auch die höchste Anwendungsflexibilität seiner Kategorie zu gewährleisten.

FUNKTIONSWEISE:

Nachdem die Behälter auf dem Transportband platziert sind, führt das Gerät automatisch die anschließenden Schritte aus. Die Schalen werden in die Schweißzone transportiert und auf Wunsch luftleer oder mit Schutzatmosphäre versiegelt. Das Gerät wickelt bei jedem Zyklus die passende Menge an Schweißfolie ab und führt einen Schnitt aus, der perfekt der Behälterform folgt. Auf Wunsch kann auch ein randloser Folienschnitt ausgeführt werden (cutting inside).

PRODUKTION UND KAPAZITÄT:

Die Verschleißmaschine DEDRA kann folgende Arbeitsmodi durchführen:
 - nur Versiegelung (DEDRA T) Thermoversiegelung von Schalen aus beschichteter Pappe, Aluminium oder Kunststoff.
 - nur Vakuum und Vakuum + Gas (DEDRA VG): Thermoversiegelung von Schalen aus beschichtetem Polystyrol oder Kunststoff.
 - mit SKIN-System (DEDRA VG SKIN): das System lässt die für diese Anwendung spezifische Folie perfekt auf dem Schaleninhalt aufliegen.
 Die Maschine gewährleistet je nach Eigenschaft des zu verpackenden Produktes und der verwendeten Materialien bis 15 Zyklen/min. bei Thermoversiegelung und bis 10 Zyklen/min. bei MAP oder SKIN.