

CLOSURE TYPE

SKIN



SKIN + MAP



SKIN EXTRA



MAP CLOSURE



INSIDE CUT



EASY PEEL



THERMOSEALING



OPTIONAL



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 frictionnés 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 kuppelten Rollen geeignet für das einbahnige. Aufreihen der Schalen, die aus der Verschliessmaschine auf zwei oder drei Bahnen kommen.



Dosatore per prodotti liquidi
Distributeur de produits liquides
Filling unit for liquid products
Spender für flüssige Produkte



Basamento carrellato per sostituzione, manutenzione, trasporto e stoccaggio stampi.

Bâti à chariot pour le remplacement, la maintenance, le transport et le stockage des outillages.

Truck for the replacement, the maintenance, the transport and the storage of the die sets.

Untergestell auf Rollen für das Ersetzen, die Wartung, den Transport, und die Lagerung der Werkzeugen.



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

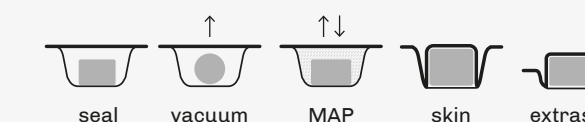


www.caveco.it
www.gruppofabbri.com



GRUPPO FABBRI VIGNOLA S.P.A.
Via per Sassuolo, 1863 - 41058 Vignola (MO) - Italia
Tel.: +39 059 768 411 - Fax: +39 059 762 864 - info@gruppofabbri.com - www.gruppofabbri.com

NUOVA CAVECO S.R.L.
Via Golgi, 18 (V.le Europa) - 25036 Palazzolo S/O (BS) - Italia
Tel.: +39 030 73 00 611 - Fax: +39 030 73 00 996 - caveco@caveco.it - www.caveco.it



CHIUDITRICE AUTOMATICA
OPERCOLEUSE AUTOMATIQUE
AUTOMATISCHE THERMOSCHWEIßGERÄT



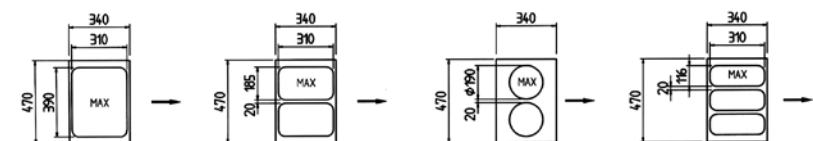
TEMA 45

DATI TECNICI

Dimensioni: 2700 x 1020 x h 2000 mm
Peso incluso pompa del vuoto: 880 Kg circa
Altezza piano di lavoro: 890 mm
Max larghezza film: 430 mm
Max diametro film: 270 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: 2700 x 1020 x h 2000 mm
Weight included vacuum pump: 800 Kg approx.
Work top height: 890 mm
Max film width: 430 mm
Max film diameter: 270 mm
Max film mandrel diameter: 75-80 mm
Max tray height with vacuum: 110 mm
Max tray height without vacuum: 110 mm



DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions: 2700 x 1020 x h 2000 mm
Poids inclus pompe vide: 880 Kg appr.
Hauteur du plan de travail: 890 mm
Max largeur du film: 430 mm
Max diamètre du film: 270 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: 2700 x 1020 x h 2000 mm
Gewicht einschließlich Vakuumpump: 880 Kg. näherungswert
Arbeitshöhe: 890 mm
Max Folienbreite: 430 mm
Max Foliendurchmesser: 270 mm
Max Innendurchmesser Folienspindel: 75-80 mm
Max schalenhöhe mit vakuum: 110 mm
Max schalenhöhe ohne vakuum: 110 mm

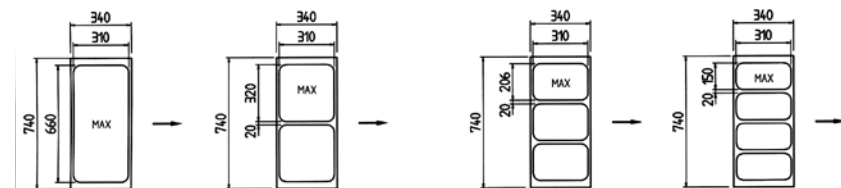
TEMA 70

DATI TECNICI

Dimensioni: 2700 x 1290 x h 2000 mm
Peso incluso pompa del vuoto: 1150 Kg circa
Altezza piano di lavoro: 890 mm
Max larghezza film: 730 mm
Max diametro film: 270 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: 2700 x 1290 x h 2000 mm
Weight included vacuum pump: 1150 Kg approx.
Work top height: 890 mm
Max film width: 730 mm
Max film diameter: 270 mm
Max film mandrel diameter: 75-80 mm
Max tray height with vacuum: 100 mm
Max tray height without vacuum: 110 mm



DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions: 2700 x 1290 x h 2000 mm
Poids inclus pompe vide: 1150 Kg appr.
Hauteur du plan de travail: 890 mm
Max largeur du film: 730 mm
Max diamètre du film: 270 mm
Max diamètre mandrin film: 75-80 mm
Max hauteur des barquettes avec vide: 100 mm
Max hauteur des barquettes sans vide: 110 mm

TECHNISCHE DATEN

Ausmassungen: 2700 x 1290 x h 2000 mm
Gewicht einschließlich Vakuumpump: 1150 Kg. näherungswert
Arbeitshöhe: 890 mm
Max Folienbreite: 730 mm
Max Foliendurchmesser: 270 mm
Max Innendurchmesser Folienspindel: 75-80 mm
Max schalenhöhe mit vakuum: 100 mm
Max schalenhöhe ohne vakuum: 110 mm

La chiuditrice automatica mod. TEMA è idonea al confezionamento termosaldante, MAP (in atmosfera protettiva per raggiungere una più lunga durata dell'alimento) o SKIN (effetto pelle) di prodotti alimentari in contenitori preformati con pellicola in plastica da bobina, nell'ambito dell'industria agroalimentare.

FUNZIONAMENTO: I contenitori vengono collocati sul nastro trasportatore e tutte le successive operazioni avvengono automaticamente: le vaschette vengono trasportate nella stazione di chiusura e sigillate, se necessario in vuoto e/o in atmosfera protettiva o SKIN; la pellicola viene automaticamente svolta dalla bobina, tagliata, fustellata a seconda della forma del contenitore e i contenitori chiusi vengono espulsi tramite nastro di uscita (a rotelle oppure motorizzato).

PRODUZIONE E RENDIMENTO: La confezionatrice TEMA mod. T (solo termosaldatura) raggiunge i 17 cicli al minuto, la TEMA mod T+VG (con atmosfera protettiva MAP) compie dai 5 ai 12 cicli al minuto mentre la TEMA SKIN compie 5/7 cicli al minuto.

SICUREZZA ED AFFIDABILITÀ: Per il confezionamento MAP o SKIN, lo scambio di atmosfera nelle confezioni avviene in seguito all'evacuazione dell'aria contenuta tramite la pompa del vuoto incorporata. Le installazioni elettriche sono protette contro acqua e umidità secondo le normative IP65. Le fasi di funzionamento sono controllate da sensori e termocoppie incorporate, eventuali guasti segnalati sul display del pannello elettrico in diverse lingue così da evitare problemi di comprensione per gli operatori. Il tutto nel rispetto delle vigenti normative (CE) in materia di sicurezza.

VANTAGGI: La macchina è adatta per un'ampia gamma di prodotti alimentari: carne, pesce, piatti pronti freschi o surgelati, verdure (in particolare insalate), prodotti caseari, pasta, ecc. Viene impiegata in tutti i settori di produzione, piccole e grosse aziende, supermercati, macellerie, pescherie, ecc. soddisfacendo le necessarie esigenze d'igiene e pulizia dell'industria alimentare. Costruite interamente in acciaio inox ed alluminio anticorrosivo, tutte le superfici e le parti che possono venire a contatto col prodotto sono facili da pulire. L'estrema versatilità della macchina permette la chiusura di contenitori aventi la stessa forma ma altezze diverse con lo stesso stampo di sigillatura; per ogni tipo di prodotto, contenitore e pellicola può essere eseguito, memorizzato e quindi richiamato uno specifico programma. Il cambio dello stampo nel caso si utilizzino diversi formati di vaschetta avviene in modo molto semplice.

The automatic sealing machine mod. TEMA is suitable for packaging food products in preformed trays in thermosealing, MAP (protective atmosphere in order to reach a longer product shelf-life) or SKIN (Skin Effect) with plastic film obtained from film reel, for the food industry. **FUNCTIONING:** Trays are set on the conveyor belt and all the following operations are automatically carried out: trays are carried to the sealing station and sealed, if necessary in vacuum and/or protective atmosphere and/or Skin; the film is automatically cut and trimmed according to the tray

*Dosatore per liquidi
 Distributeur de produits liquides
 Filling unit for liquid products
 Spender für flüssige Produkte

Convogliatore in entrata alla chiuditrice
 Convoyeur à l'entrée de l'operculeuse
 Conveyor belt at the machine entry
 Transportband im eintritt der maschine



shape and sealed trays are expelled on the exit belt (with rolls or powered). **PRODUCTION AND OUTPUT:** The packaging machine TEMA mod. T (only thermosealing) can reach 17 cycles per minutes, while the TEMA mod. T+VG (with protective atmosphere MAP) reaches from 5 up to 12 cycles per minute and the TEMA SKIN can reach from 5 up to 7 cycles per minute.

SAFETY AND RELIABILITY: For MAP and SKIN packaging, atmosphere exchange inside the packages is carried out through the air evacuation by an incorporated vacuum pump. All the electrical installations are protected against water and humidity according to the IP65 regulations. The working phases are controlled by sensors and incorporated probes; eventual damages or failures are signalled on the display of digital panel in various languages in order to avoid comprehension problems for the operators. The machine respects the "EC" safety regulations in force.

ADVANTAGES: The sealing machine mod. TEMA is suitable for a wide range of food products: meat, fish, ready meals (fresh or frozen), vegetables (especially salads), dairy products, pasta, etc. This machine is suitable in all sectors of the food industry, small and big companies, supermarkets, butchers, fish shops, etc. fulfilling the necessary hygienic and cleaning requirements of the food industry. Completely made in stainless steel and anticorrosive aluminium, all the surface and the parts that can get in contact with the product, tray and film, a proper program can be performed, stored and retrieved. The package size change (in case of more than one tray type) is very easy and fast.

L'operculeuse automatique mod. TEMA est apte au conditionnement de barquettes en thermosoudure, en MAP (atmosphère protectrice pour obtenir la plus long durée possible du produit) ou bien en SKIN (effet peau) de produits alimentaires en barquettes préformées avec film en plastique tiré de bobine pour l'industrie agroalimentaire.

FONCTIONNEMENT: Les barquettes sont placées sur le tapis de transport et toutes les opérations suivantes sont automatiques: les barquettes sont transportées dans la station de soudure et soudée, si nécessaire en vide et/ou bien en atmosphère protectrice et/ou bien en SKIN: la pellicule est automatiquement tirée d'une bobine, coupée autour du bord de la barquette et

en suite les barquettes fermées sont expulsées sur le tapis de sortie (avec rouleaux ou bien motorisés).

PRODUCTION ET RENDEMENT: L'operculeuse TEMA mod. T (seulement thermosoudure) arrive à 17 cadences par minute, alors que la TEMA mod. T+VG (avec atmosphère protectrice MAP) rejoint de 5 jusqu'à 12 cadences par minute et la TEMA SKIN arrive à 5/7 cadences par minute.

SÉCURITÉ ET FIABILITÉ: Pour le conditionnement en MAP ou bien en SKIN, l'échange d'atmosphère dans les barquettes arrive par suite de l'évacuation de l'air contenu par la pompe vide incorporée. Toutes les installations électriques sont protégées contre eau et humidité sur la base des normes IP65. Toutes les opérations sont contrôlées par senseur et sondes incorporées; éventuels défauts sont visibles sur le display du panneau électronique en différents langages assez pour éviter problèmes de compréhension pour les opérateurs. La machine respecte toutes les consignes de sécurité CE en vigueur.

AVANTAGES: La machine s'adapte pour un vaste gamme de produits comme: viande fraîche, poisson, charcuterie, pâtisserie, légumes (surtout salades), fromages, produits de traiteur et de cuisine fraîche ou surgelée et répond totalement aux exigences de l'industrie alimentaire par rapport au nettoyage et à l'hygiène. Construite entièrement en acier inoxydable et aluminium anticorrosif, toutes les surfaces ou les parties en contact avec le produit sont facile à nettoyer. L'extrême variété de la machine permet la fermeture de barquettes ayant la même forme mais différentes hauteurs avec un seul outillage. Pour chaque type de produit, de barquette et de film, on peut exécuter, mémoriser et rappeler un program spécifique. Le change du format, si on utilise plusieurs type de barquettes, est très simple et rapid

Die automatische Schalenverschliessmaschine Mod. TEMA ist für die Thermoversiegelung, MAP (ausgetauschte Atmosphäre um eine längere Haltbarkeit des Produktes zu erreichen) oder SKIN-Versiegelung (Hauteffekt) von Lebensmittelprodukten in vorgeformten Schalen mit einer von einer Rollenrolle abgewickelten Folien, für die Lebensmittelindustrie geeignet.

*Nastro uscita con sistema allineamento
 Bande de sortie
 Exit conveyor
 Austrittsrutsche

Touch screen di facile utilizzo
 Écran tactile facile à utiliser
 HMI user friendly
 Schaltkreis

ARBEITSWEISE: Die Schalen werden auf die Einlaufstrecke gesetzt und alle folgende Funktionen werden automatisch durchgeführt: die Schalen werden in die Versiegelungstelle gebracht und in Vakuum, und/oder MAP, oder SKIN (wenn es nötig ist) versiegelt; die Folie wird automatisch geschnitten und nach der Schalenkontur gestanzt; die versiegelte Schalen werden danach durch einen Auslaufband (mit Rollen oder motorisiert) ausgeschlossen.

PRODUCTION UND LEISTUNGEN: Die Verschliessmaschine Mod. TEMA mod. T (nur Thermoversiegelung) erreicht 17 Zyklen/Minute, die TEMA T+VG (mit ausgetauschter Atmosphäre) erreicht 5 bis 12 Zyklen/Minute und die TEMA SKIN 5/7 Zyklen/Minute.

SICHERHEIT UND ZUVERLÄSSIGKEIT: Für die Verpackung mit MAP oder SKIN, erfolgt der Atmosphärenausaustausch in den Packungen nach dem Evakuieren der enthaltenen Luft durch die eingebaute Vakuumpumpe. Alle elektrische Ausrüstungen entsprechen die Bestimmungen IP65. Alle Abläufe des Verschliessvorgangs werden durch eingebaute Sensoren und Sonden überwacht; eventuelle Störungen werden auf dem Display der elektronischen Steuerung in verschiedenen Sprachen angezeigt, so dass man Verständnisproblemen mit den Arbeitern vermeiden kann. Die geltende CE Bestimmungen über die Betriebssicherheit sind gefolgt.

VOLTEILE: Die Verschliessmaschine TEMA ist für eine grosse Auswahl von Produkte geeignet: Fleisch, Fisch, Fertiggerichte, Tiefkühlkost, Gemüse (besonders Salate), Molkereiprodukte, Nudeln, usw. Diese Maschine ist in zahlreichen Lebensmittelbetrieben verwendet: grossen oder kleinen Betrieben, Supermarkt, Metzgereien, Fishgeschäften, usw. und sie entspricht die Bedürfnisse der Lebensmittelindustrie in Bezug auf Hygiene und Sauberkeit. Herstellung aus rostfreiem Edelstahl und anodisiertem Aluminium, alle die Oberfläche und die Teile, die Kontakt mit dem Produkt haben, sind sehr einfach zu reinigen. Die Vielseitigkeit von dieser Maschine erlaubt das gleichzeitige Verschliessen von Schalen, die dieselbe Form aber unterschiedliche Tiefen haben, mit einem einzigen Werkzeug. Für jedes Produkt, jede Schale oder Folie kann man ein besonderes Programm durchführen, speichern und zurückrufen.