

TRIO

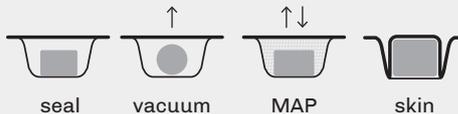
+ SEMI-AUTOMATIC TRAYSEALER

Tre stampi integrati con possibilità di cambiarli
Three mold integrated with possibility to change them

Display touch di facile utilizzo
Touch-screen



- + **Strong** Robusta
- + **Fast** Veloce
- + **Flexible** Flessibile
- + **Compact** Compatta
- + **Cleanable** Sanificabile
- + **Customizable** Personalizzabile
- + **Minimum maintenance** Minima manutenzione
- + **User friendly** Utilizzo facile



Basamento con compressore e pompa vuoto
Integrated silent compressor and vacuum pump

I Termosigillatrice automatica TRIO, unica nel suo genere, è in grado di lavorare con ben tre vassoi di formato differente contemporaneamente. La macchina è espressamente concepita per lavorare nel retail dove la flessibilità e la semplicità d'uso sono necessarie.

UK The automatic thermosealing machine TRIO, is able to close three different trays size at the same time. The machine is expressly conceived for working in the RETAIL market where flexibilities and easy of use are necessary.

PRODUZIONE E CAPACITÀ:

La confezionatrice TRIO può effettuare le seguenti chiusure:

- Termosaldata semplice, con vaschette preformate in diversi materiali sulle quali verrà saldato il film.
- Atmosfera Modificata (MAP), volto ad allungare la vita del prodotto, sostituendo l'aria contenuta nella vaschetta con una miscela di gas di conservazione
- Sottovuoto e il confezionamento Skin, applicazione che fa aderire il film sul prodotto come una seconda pelle mantenendo inalterate le caratteristiche del prodotto stesso.

La produzione della macchina è determinata dal grado di vuoto e dalle prestazioni dell'operatore, dovendo egli caricare e scaricare manualmente le vaschette.

VANTAGGI:

TRIO 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...

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 tipiche dell'industria alimentare. Grazie al suo PLC, programmato dai tecnici specializzati CAVECO, la TRIO 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.

PRODUCTION AND OUTPUT:

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

- only sealing: it is able to seal trays in materials such as plastic, aluminum or coupled cardboard.
- 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
- 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 adhering to the shape of the packaged product.

The operator puts the tray with the product in the bottom mold, then pushes it under the upper mold. The machine carries out a cycle in MAP or SKIN and thermoseals the tray. At the end of this operation, the operator takes the bottom mold out and takes closed tray(s).

ADVANTAGES:

TRIO 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 most aggressive such as dairy and fish plants.

The machine, with an IP65 degree protection against water and dust, satisfies the demands for cleaning and hygiene typical of the food industry. Thanks to its PLC, programmed by the CAVECO's technicians, specialized in the personalization of international suppliers. TRIO allows to store the working parameters of different productions, granting, thanks to its tool change system, extremely fast, the most elevated flexibility in use its category.



DATI TECNICI	
Dimensioni	1760x1300xH1750 mm
Peso incluso pompa del vuoto	800 Kg circa
Altezza piano di lavoro	940 mm
Max larghezza film	360 mm
Max diametro film	250 mm
Max diametro mandrino film	75 - 80 mm
Alt. max contenitori con vuoto	100 mm
Alt. max contenitori senza vuoto	150 mm

TECHNICAL DATA	
Dimensions	1760x1300xH1750
Weight included vacuum pump	800 Kg approx.
Working top height	940 mm
Max film width	360 mm
Max film diameter	250 mm
Max film mandrel diameter	75 - 80 mm
Max tray height with vacuum	100 mm
Max tray height without vacuum	150 mm

