

LARI



TOUCH-SCREEN USER FRIENDLY



ACCESSIBILITA' TOTALE
TOTAL ACCESS
ACCESSIBILITE' TOTALE

INSERIMENTO STAMPO*
AUTOMATIC INSERT LOWER MOULD*

SALITA AUTOMATICA VASCHE*
AUTOMATIC LIFT UP OF THE TRAYS *
*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
P.IVA IT00600230981 - C.F. 01072740176 - R.E.A: BRESCIA n. 229354 - Reg.Imprese BS N. 01072740176



 La termosigillatrice semi-automatica mod. LARI è espressamente concepita per lavorare nell'industria agroalimentare.

Produzione e capacità

La confezionatrice LARI è in grado di lavorare nei modi seguenti:

- solo saldatura (LARI T): è in grado di termosaldare vaschette in materiale plastico, alluminio o cartoncino politenato.
- n vuoto e in Vuoto + Gas (LARI VG): è in grado di termosaldare vaschette in materiale plastico o polistirolo barrierato.
- con sistema SKIN (LARI VG SKIN): il sistema permette di far aderire, il materiale di chiusura perfettamente al prodotto nella vaschetta.
- sistema OVER-SKIN: il sistema permette di effettuare lo skin anche su prodotto che sporge dalla vaschetta.

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

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.

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 e 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 e igiene tipica dell'industria alimentare.

Grazie al suo PLC, programmato da tecnici CAVECO, la LARI 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 semiautomatic machine mod. LARI is expressly characterised from its extreme flexibility and operative easiness.

Production and Output

Machine suitable for packaging food products:

- Only thermosealing: it is able to seal trays in material plastic, aluminium or coupled cardboard.
- Vacuum + Gas (MAP); with trays in plastic or barrier polystyrene trays
- with SKIN system that allow to create, a skin effect inside the trays where the film perfectly following the shape of the packaged products
- OVER-SKIN, this system allow to create a skin effect also on the product that protrudes from the trays.

The operator has to put the tray with the product in the truck, then pushes it under the die. The machine carries out a cycle with MAP or SKIN and thermoseals the tray. At the end of this operation, the operator takes the truck out and takes the tray/trays closed.

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. LARI 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 anticorrosion 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, the LARI 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.

 Thermoscelleuse semiautomatique mod. LARI caractérisée par sa extrême flexibilité et facilité des opérations. Machine apte pour sceller produits alimentaires dans barquettes.

CAPACITÉ & PRODUCTIVITÉ:

Le conditionneuse LARI est apte à travailler des manières suivantes:

- soudure simple: il est apte à thermosceller barquettes en matériel plastique, aluminium ou carton carton complexé.
- en vide et en Vide + Gaz: il est apte à thermosceller barquettes en matériel plastique ou polystyrène complexé.
- avec système SKIN: le système permet de faire adhérer, le matériel de fermeture parfaitement au produit dans le bac (effect «peau»).
- système OVER-SKIN: le système permet aussi de réaliser la fermeture SKIN avec le produit qui dépasse la barquette.

L'opérateur doit mettre les barquettes avec le produit dans le chariot et ils les poussent sous l'outil-lage. La machine réalise automatiquement le cycle en MAP ou bien SKIN et ferme la barquette et à la fin de cette opération, l'opérateur extrait le chariot et prend la barquette scellée.

SÛRETÉ ET FIABILITÉ:

CAVECO pose une grande attention dans la projections des ses machine: il LARI 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.

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 anticorrosion, 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.

DATI TECNICI

Dimensioni	740x850xH1700 mm
Peso incluso pompa del vuoto	280Kg circa
Altezza piano di lavoro	940 mm
Max larghezza film	430 mm
Max diametro film	280 mm
Max diametro mandrino film	75 - 80 mm
Altezza max contenitori con vuoto	100 mm
Altezza max contenitori senza vuoto	150 mm

TECHNICAL DATA

Dimensions	740x850xH1700 mm
Weight included vacuum pump	280Kg circa
Work top height	940 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	150 mm

DONNÉES TECHNIQUES

Dimension	740x850xH1700 mm
Poids inclus pompe vide	280Kg circa
Hauteur du plan de travail	940 mm
Max largeur du film	430 mm
Max diamètre du film	280 mm
Max diamètre mandrin film	75 - 80 mm
Max hauteur des barquettes avec vide	100 mm
Max hauteur des barquettes sans vide	150 mm

