



**LEADER NELLA CONFEZIONE
IN ATMOSFERA MODIFICATA**



CA.VE.CO. S.R.L.
IL CONFEZIONAMENTO - IL DOSAGGIO AUTOMATICO

CA.VE.CO. S.r.l. 25036 Palazzolo s/O - Via Golgi, 18 (Viale Europa) - (BS) Italy Tel. 030 7300611 - 7400413 Fax 030 7300996
Internet: www.caveco.it - e-mail: caveco@caveco.it

LEADER NELLA CONFEZIONE IN ATMOSFERA MODIFICATA



CONFEZIONAMENTO E DOSAGGIO AUTOMATICO NEI SETTORI:

fresco, pastorizzato, atmosfera modificata MAP.

Linee semiautomatiche e automatiche per la chiusura in termosaldatura di contenitori in materiale plastico, polistirolo espanso o barrierato con coperchio da pellicola barrierata, termoretraibile o laminata.

VANTAGGI:

- Possibilità di lavorare con extrapressione per aumentare la durata del prodotto
- Maggiore conservazione del prodotto
- Regolazione del maggiore o minor residuo di O²
- Possibilità di lavorare in automatico con prodotti macinati
- Consumo minimo di materiale d'imballo
- Minima manutenzione



AUTOMATIC PACKAGING AND FILLING OF:
fresh, pasteurized products or packed in modified atmosphere MAP.

Semiautomatic and automatic lines suitable for packaging food products in plastic, foam or barrier polystyrene trays with cover from barrier, shrinking or laminated film.

ADVANTAGES:

- Possibility to work with over pressure to increase the product shelf life
- Longer product conservation
- Adjustment of the lower or higher O² residual
- Possibility to work in automatic with ground products
- Minimal waste of packaging materials
- Minimal maintenance



CONDITIONNEMENT ET DOSAGE AUTOMATIQUE DE:

produits frais, pasteurisés, conditionnés en atmosphère modifiée MAP.

Installations semi-automatiques et automatiques pour fermer en thermosoudure barquettes en plastique, polystyrène expansé ou barrieré avec couvercle obtenu d'une pellicule barrierée, thermorétractile ou laminée.

AVANTAGES:

- Possibilité de travailler avec l'extrapression pour augmenter la durée du produit
- Plus longue conservation du produit
- Règlage du moins ou plus grande résidu de O²
- Possibilité de travailler en automatique avec viande hachée
- Consommation minimale de matériaux de conditionnement
- Maintenance minimale



AUTOMATISCHE VERPACKUNGS-UND DOSIERUNGSANLAGEN FÜR:

Frische, pasteurisierte, in ausgetauschter Atmosphäre MAP verpackte Produkte.

Halbautomatische und automatische Anlagen zum Verpacken von Lebensmittel in Kunststoffbarrierten oder Schaumpolystyrolschalen mit Deckel, der von einer barrierten, thermoeinziehbaren oder gewalzten Folienrolle gestanz wird.

VORTEILE:

- Möglichkeit von Einsatz der Überdruck um die Haltbarkeit des Produktes zu steigern
- Langere Haltbarkeit des Produktes
- Einstellung des minderen oder höheren Rückstandes von O²
- Möglichkeit von automatischen Anlagen für Hackfleisch
- Mindesverbrauch von Verpackungsmaterial
- Mindesunterhaltung

Ci riserviamo la facoltà di apportare qualsiasi modifica senza alcun preavviso sia al disegno che alle specifiche tecniche.

Faculté de apporter modifications à dessins ou caractéristiques techniques sans préavis.

In keeping with improvements, design and specifications subject to change without notice.

Wir behalten uns vor, ohne Vorankündigung technische Änderungen anzubringen, falls diese der weiteren Verbesserung der Anlage dienen sollten.