

Italian Pack II
Packaging Machines Since 1988



PERSEUS
product line

ITALIAN PACK

Correva l'anno 1988.

Molti segnali permettevano di cogliere una sorta di mutazione nel vecchio ordinamento delle competenze nel confezionamento, che lasciava il posto a nuovi concetti marketing oriented: stava prendendo corpo una nuova dottrina.

E' in questa fase che un gruppo di consumati e competenti professionisti, forse un po' visionari e uniti da comuni valori etici, mette al servizio reciproco le loro competenze nella meccanica, nella automazione, nella gestione economico - finanziaria e nel marketing e gettano le fondamenta della futura Italianpack.

Il principio di crescita e prosperità aziendale è immaginato con criteri inediti, di condivisione del valore generato non solo fra gli Imprenditori ma anche con tutte le parti che partecipano al successo aziendale: Collaboratori, Clienti, Dealer, Fornitori e il Territorio.

"Approfondire" nell'affrontare la realtà tecnologica, produttiva e commerciale è il credo professionale di Italianpack. Italianpack è il risultato dell'evoluzione sinergica di uomini ed esperienze, maturate nel campo delle tecnologie per il confezionamento degli alimenti freschi, giorno per giorno, esperienza dopo esperienza. La costante maturazione del nostro know-how è proporzionale al miglioramento ed arricchimento del packaging dei nostri clienti, diffusi oramai in tutto il globo.

Nel dinamico e specializzato distretto industriale di Como non è difficile reperire le migliori risorse umane ed i partner più competenti che permettano di sviluppare un progetto le cui tecnologie necessitano una catena di conoscenze che soddisfino le sfide qualitative che il mercato richiede.

E senza dubbio il territorio comasco stimola costantemente lo spirito creativo, con la sua città che si affaccia sul rinomato

lago e la vicina, incontaminata Svizzera che ne è la naturale prosecuzione: luoghi meravigliosi che l'Uomo visita volentieri senza dimenticare l'adiacente metropoli europea di Milano, che con Como e la Svizzera forma quella Valley incubatrice della rivoluzione industriale Italiana di alcuni secoli fa.

Investimenti costanti nella ricerca e una grandissima fiducia nel proprio prodotto permettono ad Italianpack di superare le migliori aspettative di crescita offerte dall'efficiente e competente rete commerciale presente in ogni angolo del mondo.

Oggi, grazie all'esperienza acquisita in 35 anni di attività ed all'articolata ed affidabile gamma di confezionatrici, garantiamo alla nostra clientela una alta qualità di freschezza ed igiene dell'alimento ed una confezione sempre pronta alle esigenze di marketing.

La migliore dottrina colloca le confezionatrici Italianpack nella fascia cosiddetta a stella, cioè in quel felice momento di rapida espansione, propria di beni ad alto contenuto tecnologico ed in linea con una domanda che chiede, soprattutto in campo alimentare, genuinità, freschezza ed igiene senza sprechi.

Siamo pronti a competere con successo nella sfida che il mercato globale ci offre.



About us

The year was 1988.

Numerous signs pointed to forthcoming new developments in the traditional packaging industry. The idea of marketing-oriented packaging was finally starting to evolve and a brand-new concept was about to take shape.

Back in those years a team of experienced, skilled professionals sharing the same pioneering spirit and common ethical values decided to pool their knowledge and expertise in mechanics, automation, financial management and marketing to lay the foundations for what would become Italianpack.

The growth and profitability of our company are underpinned by an unconventional philosophy, one that strives to share the value we generate not only among our entrepreneurs, but also among all those that constantly contribute to our success story: employees, clients, retailers, suppliers and our territory.

When it comes to dealing with today's technological, production and trading challenges, "in-depth examination" is the company's own motto. Italianpack is the result of the synergic evolution of our workers and the extensive knowledge they have acquired in the field of fresh food packaging technologies, day after day, challenge after challenge. The constant evolution of our know-how is proportional to an enhanced and improved packaging experience for our clients, now present all over the globe.

The dynamic, highly-specialised industrial district of Como is a source of skilled human resources and competent professional partners. This enables us to develop projects with technologies requiring specific skills that fully satisfy the quality standards imposed by the market.

The Como area is the quintessential

source of creativity. With its stunning location on the shores of a world-renowned lake and its natural proximity to pristine Switzerland, it is home to a host of truly magnificent landscapes that are a magnet for travelers. Moreover, the nearby city of Milan along with our territory is recognized as being the "Valley" that witnessed the birth of the Italian industrial revolution back in the late 19th century.

Constant investment in research and the utmost trust in our machines has enabled Italianpack to successfully meet and exceed growth expectations with an efficient, competent commercial network in every corner of the world.

Today, as a result of the experience acquired over 35 years in the business and with a wide range of highly-reliable packaging machines, Italianpack prides itself on providing its clients with packaging solutions that meet even the most stringent market requirements for freshness and hygiene.

According to authoritative sources, Italianpack packaging machines are placed in the so-called star range, that is that golden age of sustained growth for highly technological goods that is in line with a demand that, especially in the food industry, calls for the utmost freshness and hygiene without any waste.

As a company, we stand ready to meet all of the rigours and challenges brought forth by today's global market.

Italian Pack 
Packaging Machines Since 1988

Packaging Genius!

Le confezionatrici ItalianPack sono studiate per soddisfare tutte le esigenze di un moderno packaging alimentare.

Le nostre soluzioni sono all'avanguardia nella ricerca e consentono ai nostri clienti di ottimizzare la produzione, la conservazione e la distribuzione dei loro prodotti.

L'affidabilità e la qualità delle nostre linee permettono il raggiungimento di elevati standard produttivi garantendo le migliori performance di sicurezza nel massimo rispetto delle regole igienico sanitarie.



VANTAGGI confezionamento in ATMOSFERA PROTETTIVA:

Il prodotto allunga la sua vita commerciale grazie all'immissione all'interno della vaschetta di una apposita miscela di gas alimentari.

Questi garantiscono alla confezione un'ideale atmosfera capace di proteggere e di assicurare al prodotto una conservazione appropriata fino alla shelf life dichiarata.

Rispetto al classico confezionamento in pre-incarto il confezionamento in atmosfera protettiva risulta ermeticamente sigillato, più sicuro e difficile da alterare e permette una riduzione delle perdite di vendita dovute ai danneggiamenti, agli sprechi e ai resi.

VANTAGGI confezionamento in SKIN:

Tray skin è un confezionamento che utilizza la tecnologia sottovuoto su una macchina termo sigillatrice.

Grazie all'utilizzo del vuoto la pellicola posizionata nella zona superiore dello stampo aderisce come una seconda pelle sia al prodotto che al supporto a sostegno nella zona inferiore dello stampo, permettendo il prolungamento della shelf life tipico del confezionamento in assenza di aria.

Le confezioni finali:

- risultano facili da aprire (grazie alla pelabilità dei materiali utilizzati);
- hanno un fantastico appeal visivo;
- offrono una saldatura totalmente ermetica, con un altissimo grado di sicurezza e bassi rischi di subire danneggiamenti;
- permettono condizioni igienico sanitarie e di conservazione ai massimi livelli.

Questo consente il prolungamento della vita commerciale del prodotto in quanto permette allo stesso, in confronto con altri sistemi differenti, di rimanere per un tempo maggiore sugli scaffali di vendita, con una maggiore visibilità (grazie anche alla possibilità di una esposizione verticale) e con una riduzione degli sprechi e dei resi per merito di un migliore controllo delle rotazioni e dei magazzini.

Nel confezionamento skin sottovuoto di prodotti a base di carne rossa, il sistema consente alla carne confezionata di continuare il suo naturale processo di maturazione anche durante il periodo di shelf life. Ciò garantisce di raggiungere adeguati livelli di tenerezza, consistenza e eccellente gusto al consumo.

La carne, una volta aperta la confezione, si riossigena velocemente e torna in pochi minuti al colore rosso vivo originale senza che ne siano state alterate o modificate le caratteristiche proprie organolettiche e di freschezza.

Grazie all'utilizzo di miscele di gas alimentari sempre più appropriate ed evolute, questo tipo di confezionamento permette al prodotto di mantenere inalterato sia il suo colore originale che le migliori qualità organolettiche e di freschezza.

L'incremento della vita commerciale del prodotto confezionato in atmosfera protettiva permette al venditore finale di usufruire di importanti benefici dal punto di vista logistico grazie alla riduzione della frequenza delle consegne, ai vantaggi nella gestione più semplice dello scaffale di vendita e ad un approntamento più veloce dello stesso, in particolare nei casi di gestione delle promozioni e dei picchi di vendita.

Ad oggi sono DUE le modalità di confezionamento in atmosfera protettiva che le nostre macchine forniscono come standard:

GAS FLUSH: confezionamento in LAVAGGIO DI GAS.

Consiste nella immissione di una miscela di gas all'interno della confezione senza utilizzo del vuoto ma per semplice lavaggio dell'aria dalla vaschetta tramite getto di aria compressa.

VUOTO & GAS: confezionamento in SOTTOVUOTO e IMMISSIONE DI GAS

Consiste nella completa rimozione dell'aria dall'interno della vaschetta tramite utilizzo del vuoto e alla introduzione di una miscela dedicata di gas all'interno della confezione con un processo di differenza di pressione.



Confezionamento skin standard: la dimensione in altezza, del prodotto da confezionare, non supera la profondità della vaschetta in cui è contenuto. L'altezza della vaschetta che consente la massima efficacia dell'effetto skin è di circa 25-30 mm.



Confezionamento skin in protrusione: la dimensione del prodotto in altezza è maggiore della profondità della vaschetta in cui è contenuto. L'altezza della vaschetta che consente la massima efficacia dell'effetto skin è di circa 20 mm max. La protrusione che il prodotto può avere oltre l'altezza della vaschetta è di 30 mm come standard e di 50 mm (opzionale su alcune macchine).



Protrusione su supporto piatto: è una speciale evoluzione del confezionamento skin in protrusione dove viene utilizzato un supporto piatto al posto della classica vaschetta.

La protrusione che il prodotto può avere oltre l'altezza del supporto è di 30 mm come standard e di 50 mm (opzionale su alcune macchine). Questo tipo di confezionamento, disponibile su quasi tutta la gamma delle nostre confezionatrici, consente l'utilizzo di supporti piatti anche su base cartoncino, che consentono una riduzione dell'uso di materiali plastici e, grazie alla loro stampabilità, molteplici avanzate customizzazioni di marketing della confezione e del prodotto.

Packaging Genius!

ItalianPack packaging machines are specifically designed to meet the latest requirements of the food packaging industry.

Our state-of-the-art machines help our clients achieve high levels of productivity, food preservation and product distribution.

Our highly reliable, top quality packaging lines allow for enhanced productivity standards while fulfilling the most stringent safety and hygiene requirements.



MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING

The introduction of the desired food gas mixture into the tray results in extended product life cycles and optimum atmosphere for enhanced product quality and freshness throughout the expected shelf-life.

Compared to over-the-counter foodstuffs, packaging is safer and tamper-proof, with reduced spoilage, waste and returns.

The use of increasingly suitable and advanced food gas combinations means the product maintains its original colour, taste, texture and freshness unaltered.

Not only does the extended shelf-life of M.A.P.

products allow our clients to significantly simplify distribution with less frequent deliveries, it also fosters shelf management systems and maximizes turnover during promotional sales and peak demand periods.

To date, our machines are available with TWO modified atmosphere packaging (MAP) technologies:

GAS FLUSH: consists in FLUSHING THE PACKAGE WITH THE DESIRED GAS MIXTURE.

This packaging process consists in the introduction of the desired gas mixture into the package without creating a vacuum but by

flushing the air from the package with a flow of compressed air.

VACUUM & GAS: VACUUM packaging and GAS FLUSH

This packaging process involves creating a vacuum to remove the air from the package followed by the injection of the desired gas mixture via different pressures.



Standard skin packaging:

the height of the product does not exceed the depth of the tray in which it is packaged. To deliver optimum skin performance tray height must be about 25-30 mm.



Protrusion skin packaging:

the height of the product exceeds the depth of the tray in which it is packaged. To deliver optimum skin performance tray height must not exceed 20 mm. The product can protrude above the tray cavity by a standard 30 mm or 50 mm (optional on some machines).



Protrusion on flat product support:

a cutting-edge evolution of protrusion skin packaging using a flat product support instead of a traditional package. The product can protrude above the support by a standard 30 mm or 50 mm (optional on some machines). Available on almost all the machines of our extensive range, this packaging method allows for the use of flat packaging surfaces, including cardboard, thus reducing the need for plastic. This method further offers multiple printing options, thus providing a wide array of custom-designed product packaging solutions.

PERSEUS product line

Italian Pack Perseus è una confezionatrice automatica in grado di offrire tutti i principali sistemi di confezionamento richiesti del mercato, come semplice saldatura, sottovuoto parziale, atmosfera protettiva in gas flush e vuoto gas, skin, tutti anche in modalità protrusione.

La caratteristica distintiva di Perseus è la capacità di garantire prestazioni di altissimo livello di qualità, velocità e sicurezza che sono solitamente richieste a macchine con dimensioni e costi superiori.

Grazie alla ricerca continua e allo sviluppo di nuove tecnologie abbiamo concentrato in una macchina di dimensioni contenute, particolarità tecniche sempre all'avanguardia, combinate a semplicità e ad altissima affidabilità.

Un altro punto di forza di Perseus è la sua capacità di essere personalizzata ed integrata con altri componenti tecnici necessari a soddisfare le richieste di fornitura di linee complete.

Grazie all'esperienza decennale nello studio e nella realizzazione di soluzioni di confezionamento complesse, il nostro ufficio tecnico realizza

lo studio chiavi in mano di linee articolate mediante l'integrazione di nastri di carico e scarico, allineatori, disimpilatori di vassoi, sistemi di controllo peso, vibratori, dosatori, e marcatori.

Italian Pack Perseus può confezionare fino a **60** vaschette minuto in modalità saldatura, **40** vaschette minuto in MAP e **32** vaschette minuto in SKIN.

Con un unico stampo adeguatamente configurato, Perseus è in grado di confezionare in tutte le modalità disponibili: solo saldatura, Map, Skin. Il particolare sistema di riavvolgimento dello sfrido del film, le modalità di estrazione e cambio dello stampo e la presenza di un pannello di controllo touch screen in grado di gestire i parametri macchina, sono alcune delle ulteriori caratteristiche tecniche che contraddistinguono questa macchina rendendola unica sul mercato.

Le dimensioni compatte, l'investimento contenuto e i bassi costi di esercizio rendono questa macchina assolutamente consigliata per efficienza e efficacia di servizio.

Italian Pack Perseus is a fully automated machine that has been designed to meet all the needs of the packaging industry: sealing, partial vacuum, skin, gas flush and modified atmosphere packaging, all available in the protrusion version.

The distinctive feature of the entire Perseus line is its high-quality, high-speed, high-safety performance that is typical of more expensive machines with a bigger footprint.

Constant research into new technologies has helped us develop a compact machine that masterfully combines state-of-the-art, cutting-edge systems with user-friendly, highly reliable equipment.

What sets our Perseus machines apart is the possibility to custom-design them and to integrate them with additional technical components to meet complete line requirements.

After decades of designing and manufacturing sophisticated packaging lines, our technical office is able to offer turnkey, complex packaging solutions fitted with infeed and outfeed conveyors, tray aligners, tray denesters, checkweighers,

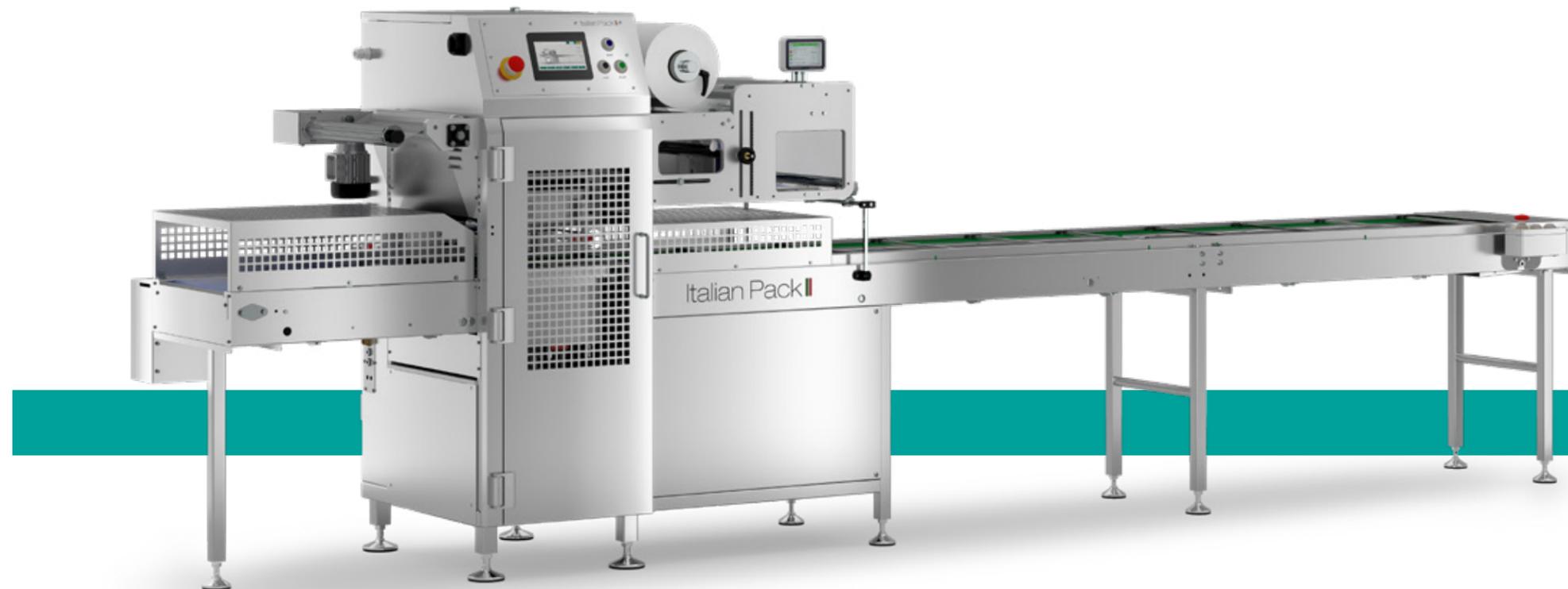
vibration and dosing units, as well as markers.

Italian Pack Perseus can pack up to **60** trays/min in seal-only mode, **40** trays/min in M.A.P. mode and **32** trays/min in Skin mode. The same, duly configured die allows for different types of packaging: seal-only, M.A.P. and Skin.

The special film waste rewinder, a PLC touch screen to monitor machine parameters, and dedicated die extraction and change systems are some of the technical features that make this machine stand out among others.

Its small footprint, competitive price and low operating costs make this machine ideal for high-efficiency and high-performance standards.

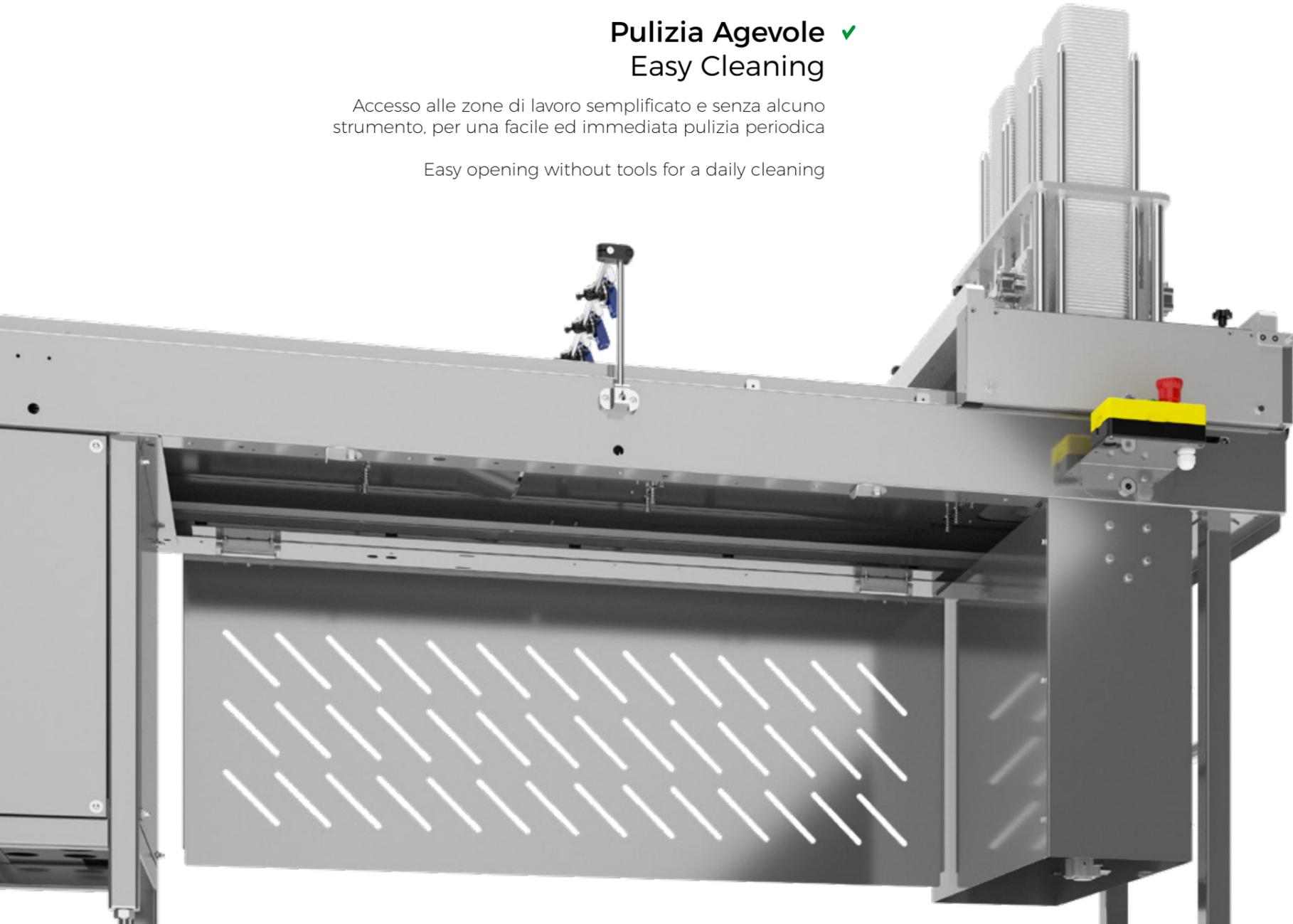
CONFEZIONATRICI DI VASCHETTE IN **TOP SEAL (PACK), STRETCH, GAS FLUSH, VAC, MAP, SKIN, SKIN PROTRUDING, SKIN PROTRUDING FLATBOARD**
TRAY HEAT SEALING MACHINES WITH **TOP SEAL (PACK), STRETCH, GAS FLUSH, VAC, MAP, SKIN, SKIN PROTRUDING, SKIN PROTRUDING FLATBOARD**



Pulizia Agevole ✓ Easy Cleaning

Accesso alle zone di lavoro semplificato e senza alcuno strumento, per una facile ed immediata pulizia periodica

Easy opening without tools for a daily cleaning



✓ Quadro Elettrico Electric Box

Quadro elettrico certificato IP66 e IK10 in acciaio inox 304 ad alto spessore, telaio con saldature a filo, contatti numerati, facilmente accessibile e sanificabile. Apertura tramite pannello inox incernierato.

Electrical panel IP66 and IK10 certified AISI 304 stainless steel, wire welded frame, numbered cables, easily accessible for optimized ease of cleaning. Hinged stainless steel panel for easy opening.



/// STANDARD ///



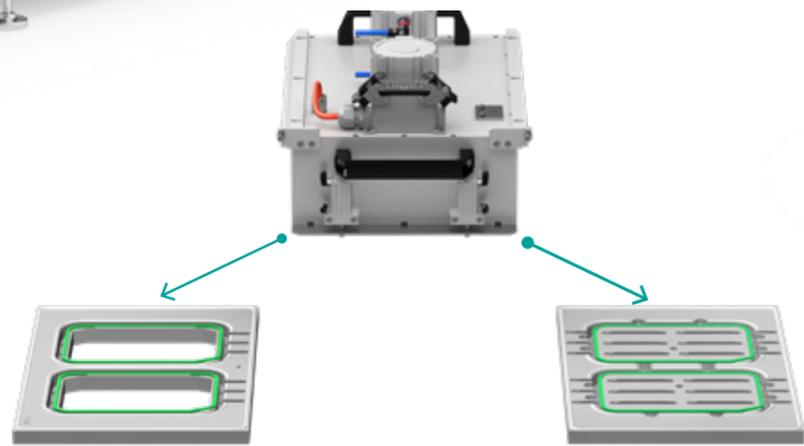
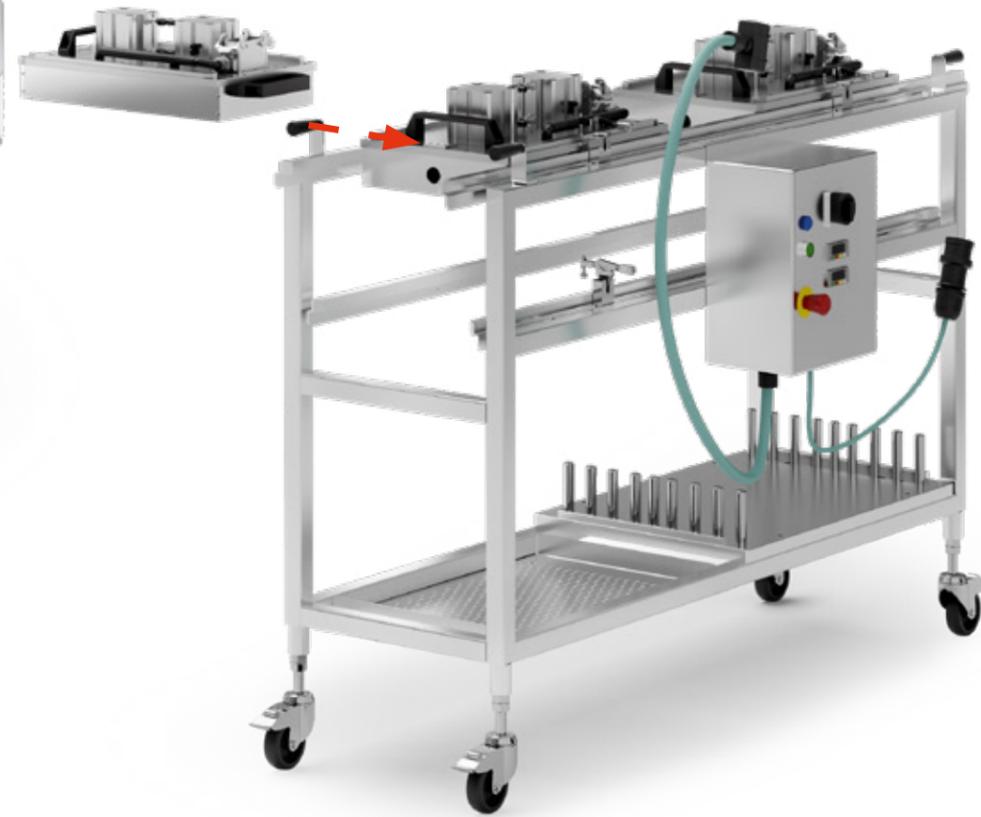
✓ Accesso Facilitato Easy Access

Completo e facile accesso ai gruppi di sigillatura, vuoto e catenaria tramite la porta frontale per rapide ed agevoli operazioni di manutenzione e sanificazione.

Complete and easy access to the sealing, vacuum and catenary groups through the front door for quick and easy maintenance and sanitation.



✓ **Cambio Formato Rapido**
Easy Mold Change



TOP SEAL
MAP
VAC
GAS FLUSH
STRETCH
SKIN

SKIN FLATBOARD

✓ **1 Stampo - 7 Tecnologie**
1 Tool - 7 Technologies

Grazie al portavaschette dedicato

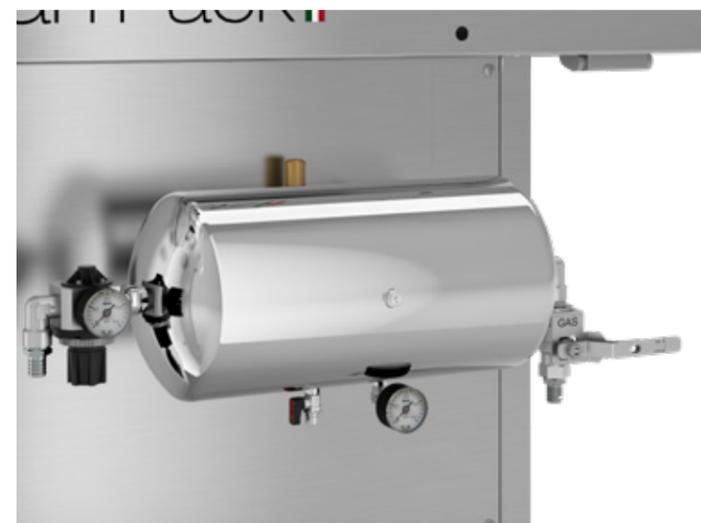
Thanks to the specially designed Trays Holder



✓ **PLC Touch Screen Control Panel**

Plc Touch wide screen 7.2" a 65.000 colori, porte USB/ethernet, 99 programmi, personalizzazione della lingua, controllo temperatura integrato, gestione avanzata parametri MAP, Tray SKIN e graduate vacuum.

7.2" PLC Touch screen, 65,000 display colors, USB port/Ethernet, 99 packaging programs, language selection, integrated temperature control, menu-driven M.A.P. parameters, skin tray and gradual vacuum.



● **Polmone Gas**
Optional Gas Buffer Tank

Polmone gas in acciaio inox con regolatore di pressione.

Stainless steel gas buffer tank with pressure regulator.

OPTIONALS



● **Pre Riscaldamento**
Pre Heating

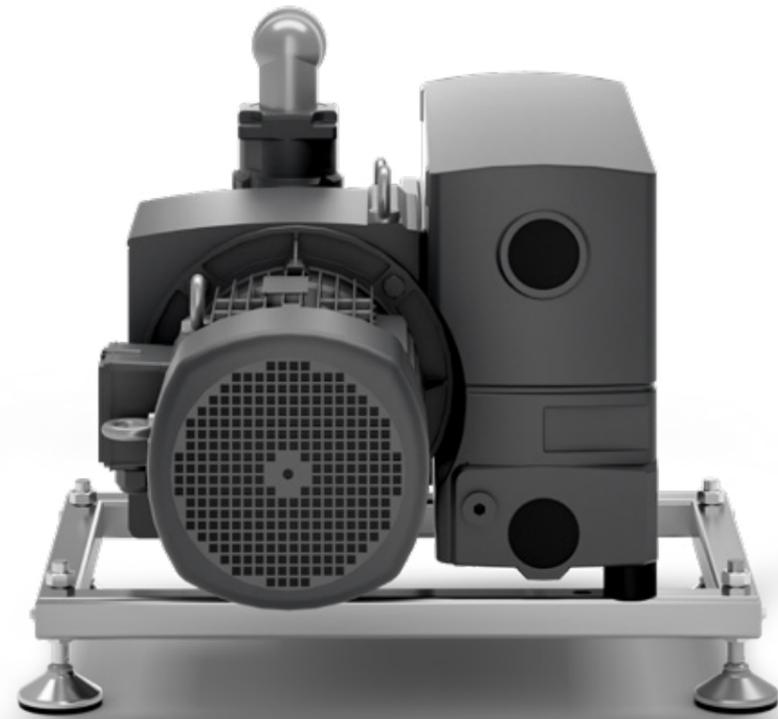
Piastra di alluminio teflonata.

Aluminum plate with Teflon coating.

- Pompa 300m³/h Ossigeno



- Pompa 300m³/h



- Pulsantiera Inox
Inox push-button



OPTIONALS

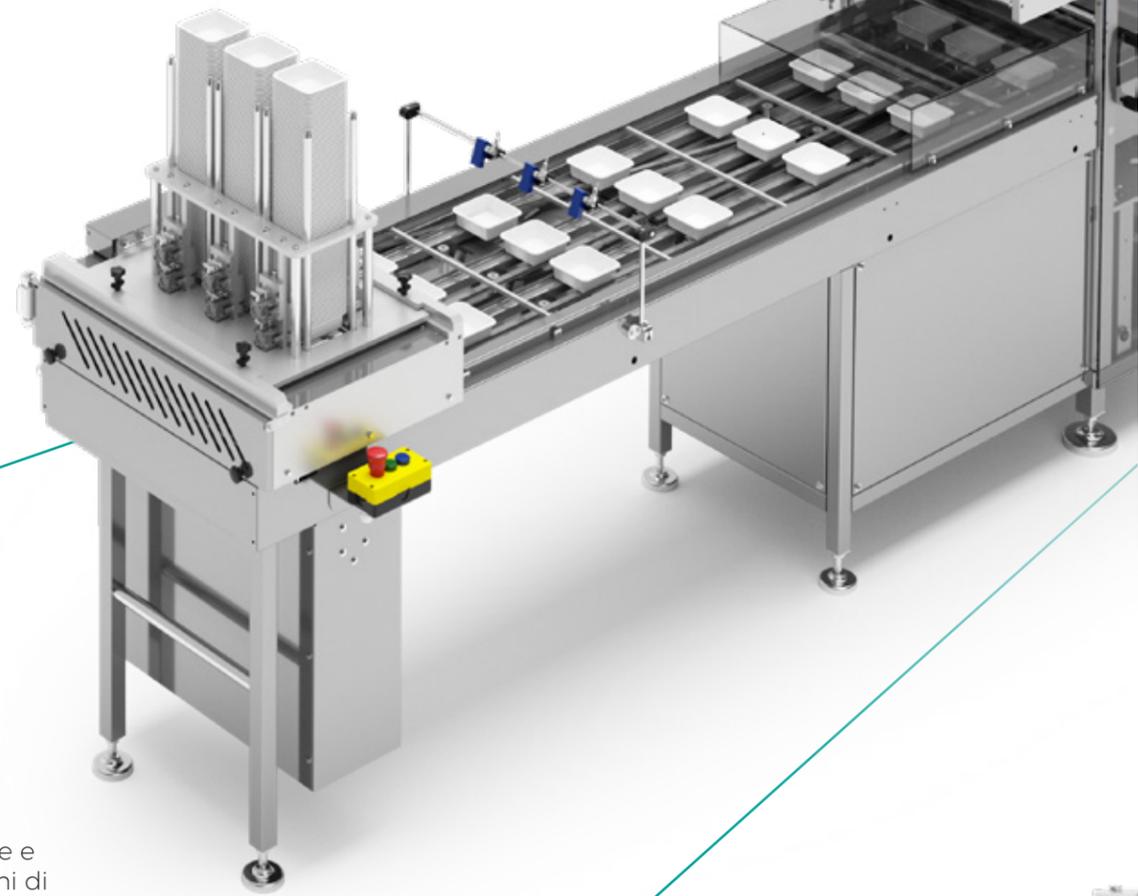


- Allineatore Vaschette
Trays aligner

**Disimpilatori •
Tray Denester**

Disimpilatori di vaschette da 1 a 4 piste, con possibilità di cambio rapido del formato.

Tray denester from 1 to 4 lines. Quick format change available.



**• Area di Carico Modulare
Modular Infeed Area**

Nastri di carico adatti ad ogni tipo di personalizzazione e per integrazione con disimpilatori, dosatori e postazioni di carico speciali (vibratori e controllo peso).

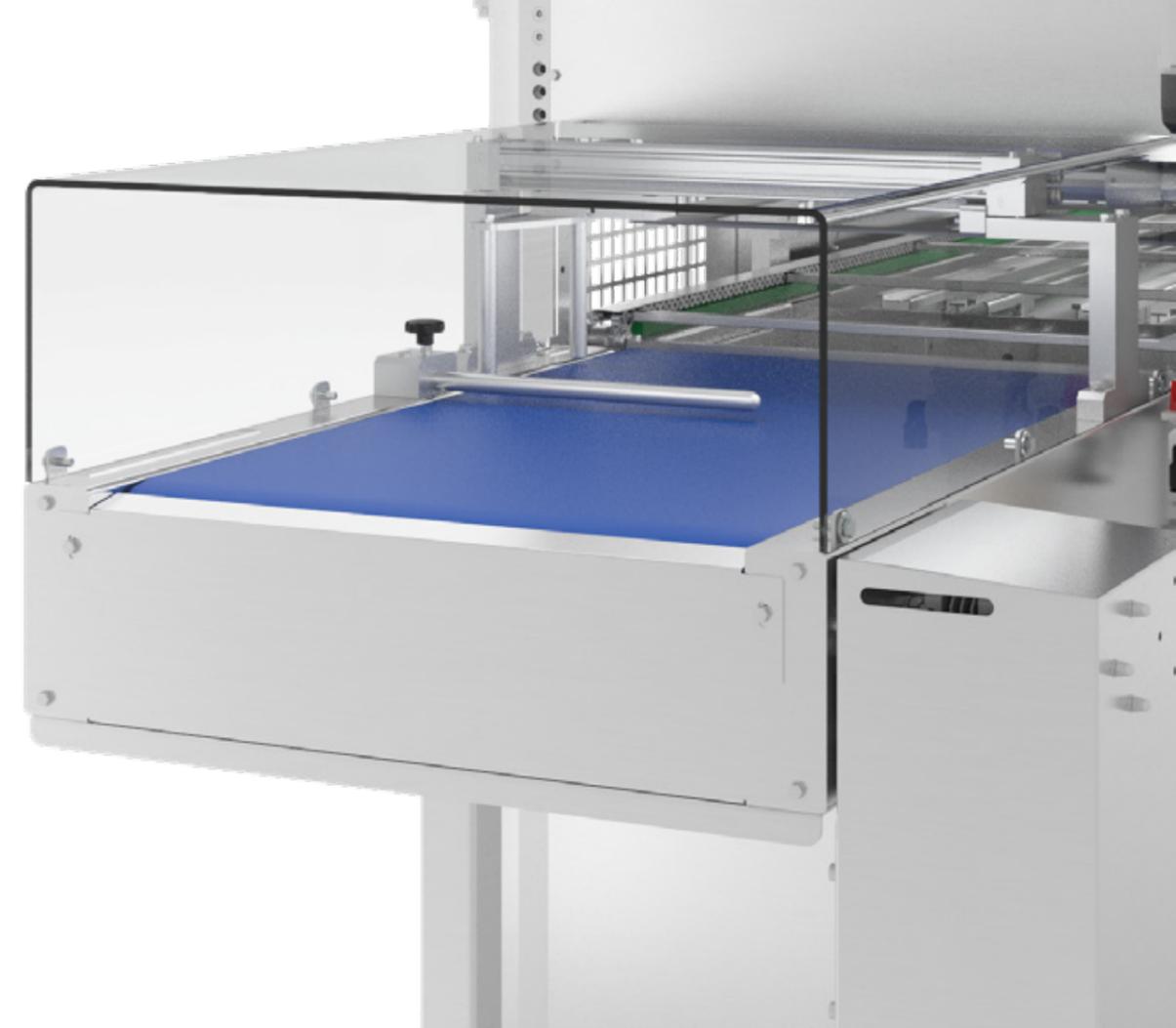
Infeed conveyors available in different sizes, all suitable for any custom-designed system and for integration with tray denesters, dosing machines and loading positions, also specials with food vibrators and weighers.



**Nastro Motorizzato •
Motor-Driven Outfeed Conveyor Line**

Nastro motorizzato in uscita con possibilità di convogliare più file in una singola per pesatura etichettatura e controllo metal detector.

Motorized outfeed conveyor allows for the channeling of multiple tray lines into a single tray line for weighing, labelling and metal detection.

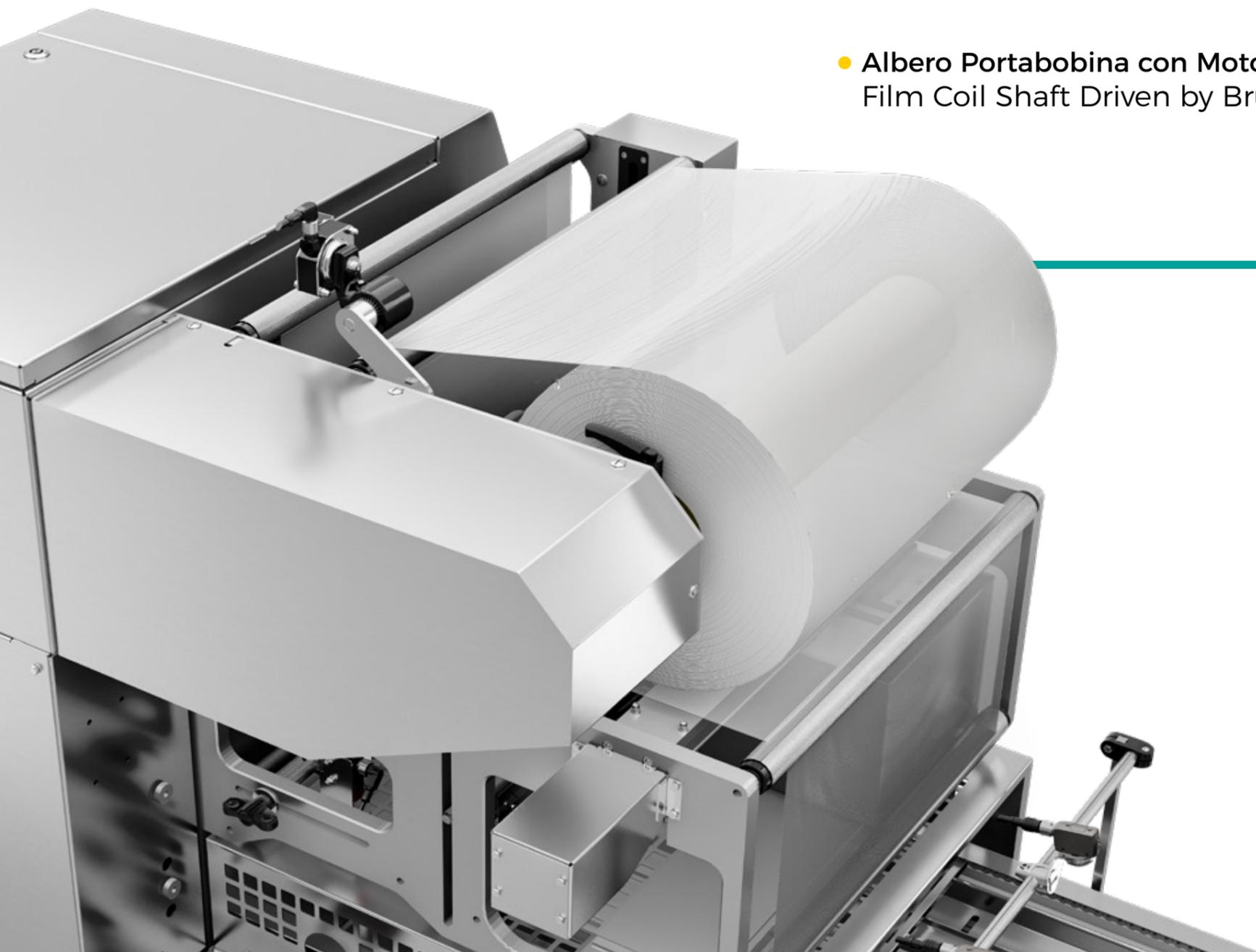


**• Teleassistenza
Teleservice**

Teleassistenza remota tramite modem industriale

Remote teleservice by modem





- **Albero Portabobina con Motore Brushless**
Film Coil Shaft Driven by Brushless Motor



- **Riavvolgimento sfrido con motore brushless.**
Film waste rewinding driven by brushless motor.

● **Alberi Espandibili**
Expanding shafts

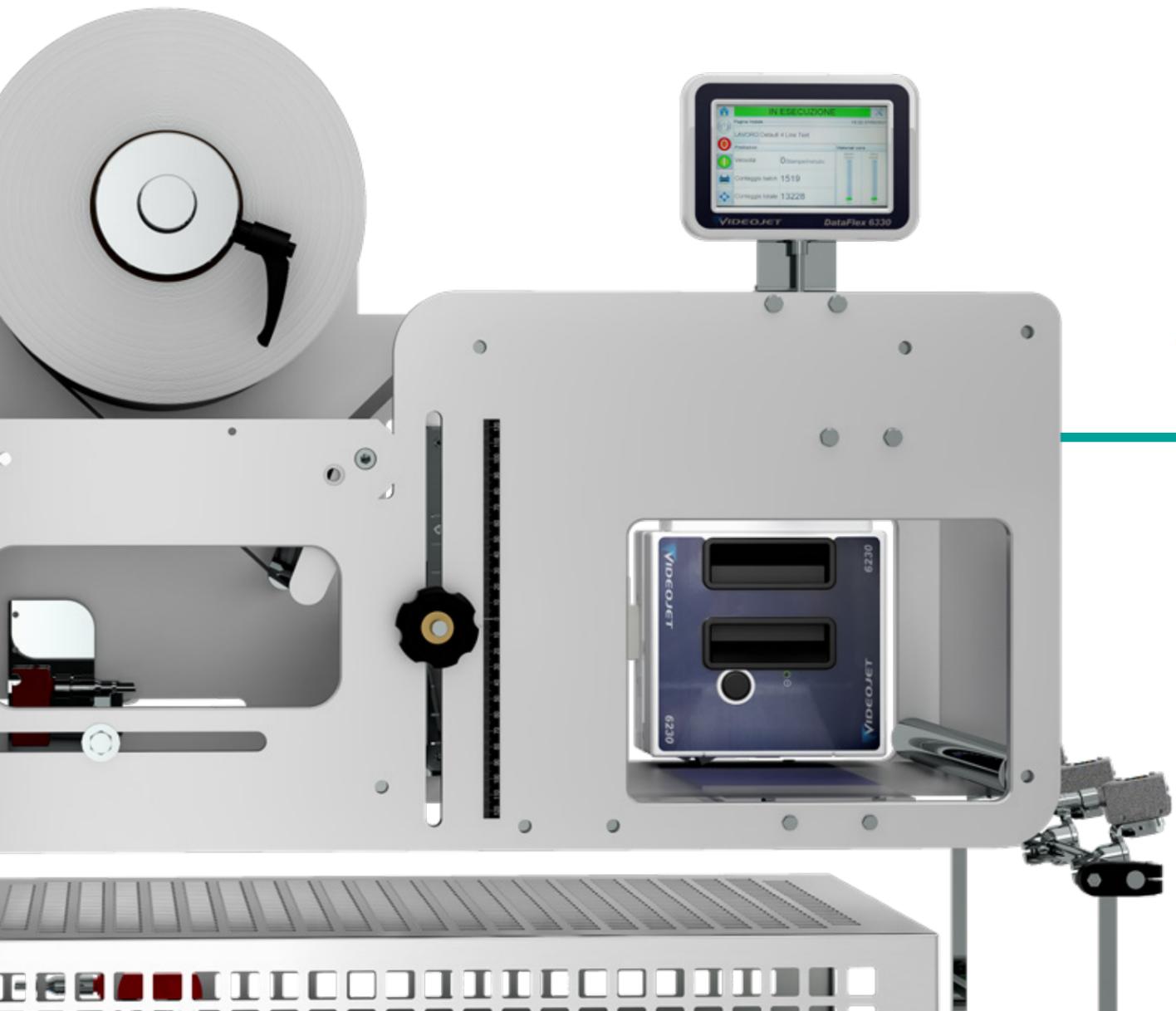


● **Disimpilatore**
Denester

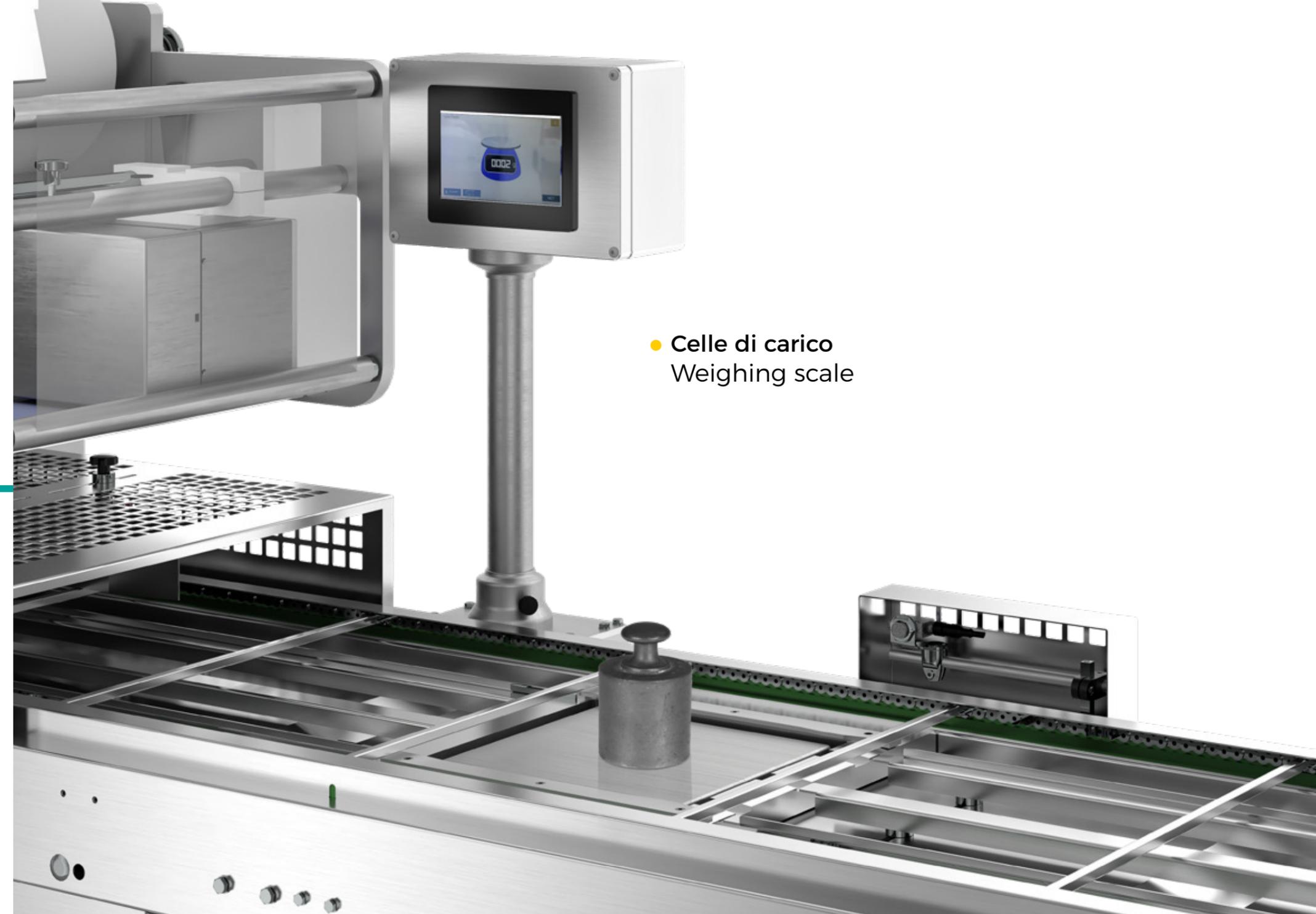
Disimpilatore per supporti in cartoncino e
vaschette

Denester for Flat paper board and trays.





● **Marcatore Film**
Film Printer



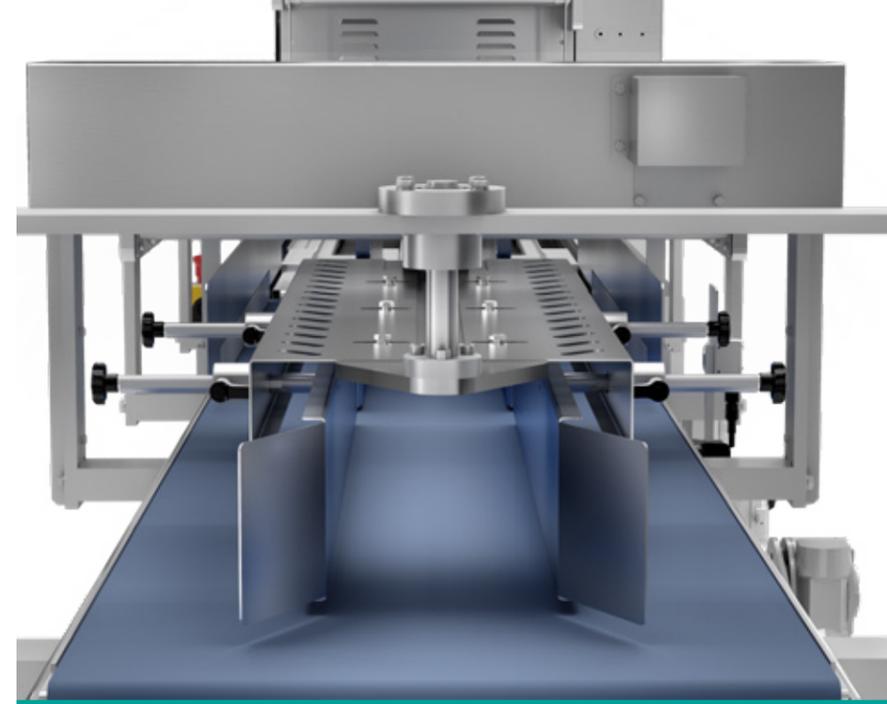
● **Celle di carico**
Weighing scale



Unità di dosaggio ●
Filling unit

Unità completa per il dosaggio prodotto

Complete unit for product dosage



● **Nastri di Carico Automatici 90°**
90° Infeed Conveyor

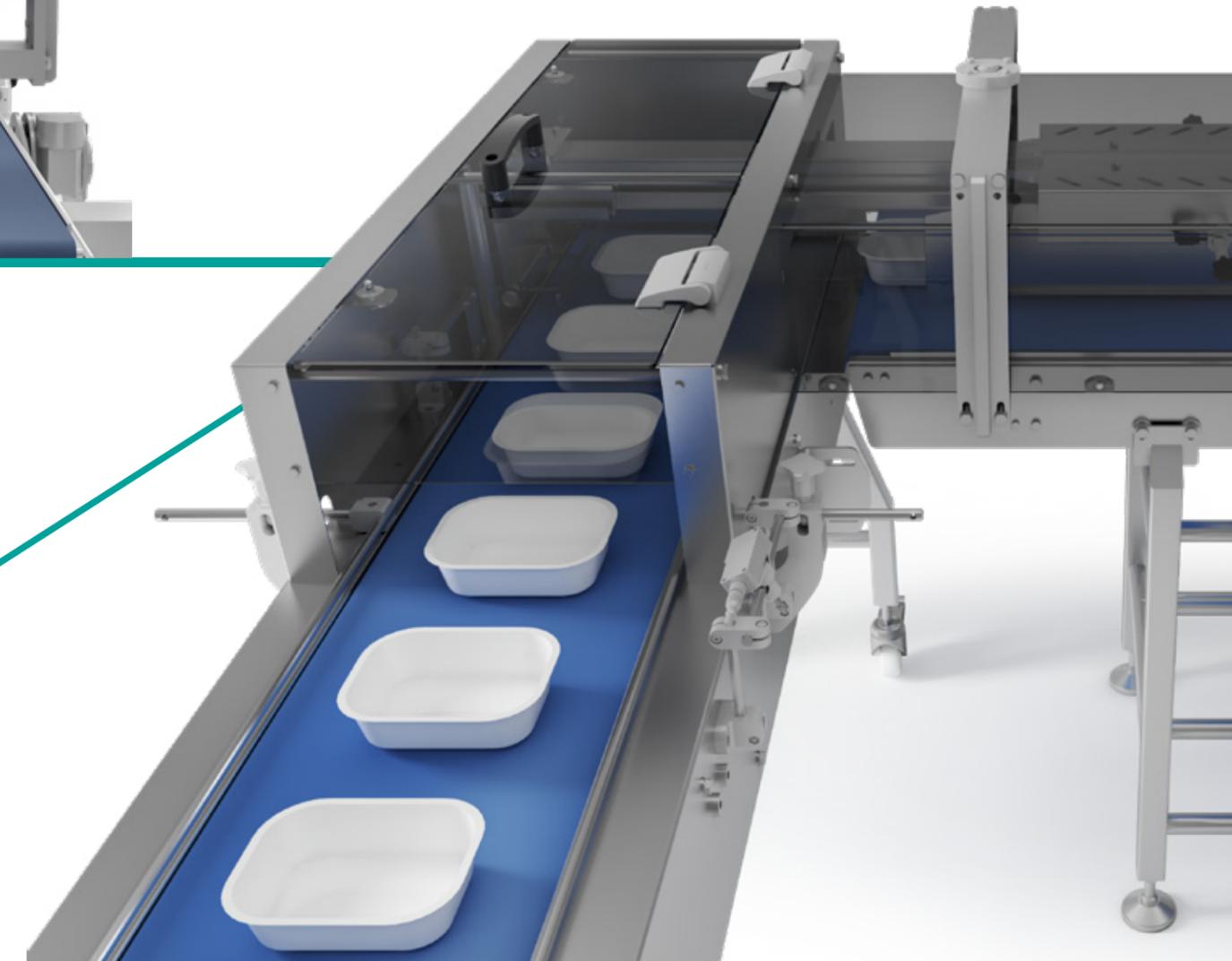
Caricamento automatico di vaschette da 1 a più piste con nastro a 90°

Automatic tray infeed system with a 90 degree conveyor from 1 to several tray lines

● **Nastri di Carico Automatici**
Automatic Infeed Conveyor

Caricamento automatico di vaschette da 1 a più piste con nastro in linea

Automatic tray in-line conveyor from 1 to several tray lines.





Specifiche tecniche

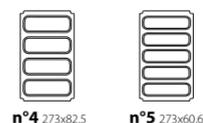
Technical Specifications

- ✓ Standard
- Optional
- ✗ Non disponibile - Not available

Numero cicli macchina Cycle/min	4/15
Pompa alto vuoto lubrificata (m ³ /h) Lubricated high vacuum pump (m ³ /h)	✓ 100
Gestione macchina Operating system	● 100 oxy / 300 / 300 oxy PLC e touch screen PLC and touch screen
Massima fascia bobina film (mm) Maximum reel film width (mm)	480
Massimo diametro esterno bobina film (mm) Max reel film diameter (mm)	250
Avanzamento e riavvolgimento automatico film Automatic film feeding and rewinding	✓
Alimentazione elettrica (standard) Electrical supply (standard)	3 x 400 V + N + PE - 50 Hz
Potenza assorbita (kW) configurazione standard Power supplied (kW) in standard configuration	2.9 pack da/from 5.3 map



Massima dimensione vaschette (mm)
Maximum trays dimension (mm)



H max 120 - optional 200



H max 120

Aria compressa richiesta Compressed AIR	6/8
Carrozzeria in Frame made of	acciaio inox stainless steel
Nastro alimentazione vaschette (mm) Tray feeding conveyor (mm)	1648

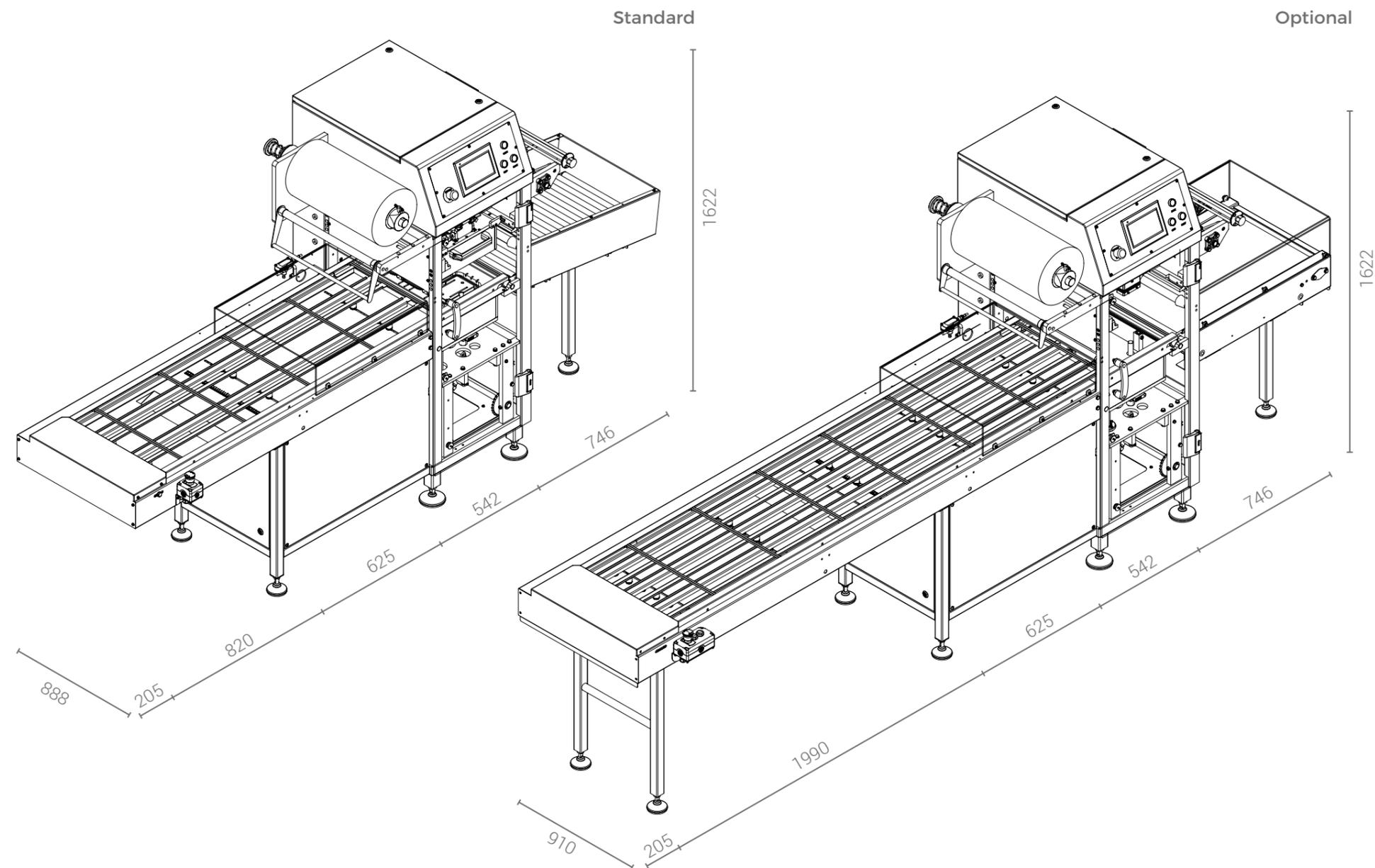
Peso (kg) Weight (kg)	500
Versione PACK (senza tecnologia SOTTOVUOTO) PACK version (NO-VACUUM technology)	●

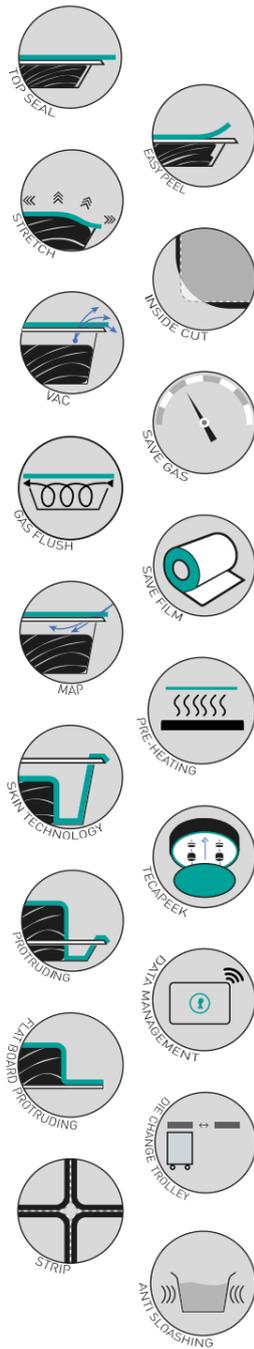
Altri optional Other options

Fotocellula centratura film stampato Printed film registration
Polmone gas Gas buffer tank
Dosatori prodotto liquido - solido Dosing system (liquid and sold product)
Disimpilatori di vaschette Tray denester
Marcatori data scadenza Expiry date markers
Nastro di scarico motorizzato con convogliatori per etichettatura Motorized outfeed belt with optional labelling conveyor
Filtro liquidi/polveri Liquids/powders filter
Carrello cambio stampo Mould changing wagon
La confezionatrice a fine linea può essere completata da: etichettatrice, pesatrice, applicatore coperchi preformati, ecc. The tray packaging machine can be completed with end of line functions: e.g. labelling machine, weighing machine, pre shaped lid applier etc

Le dimensioni indicate si riferiscono all'impiego di vaschette, in caso di utilizzo di cartoncini piatti il numero di impronte deve essere valutato di volta in volta.

These dimensions refer to the use of trays, in case of flat paperboard the number of the impressions has to be assessed from time to time.





Pe Stretch



/// STRETCH ///

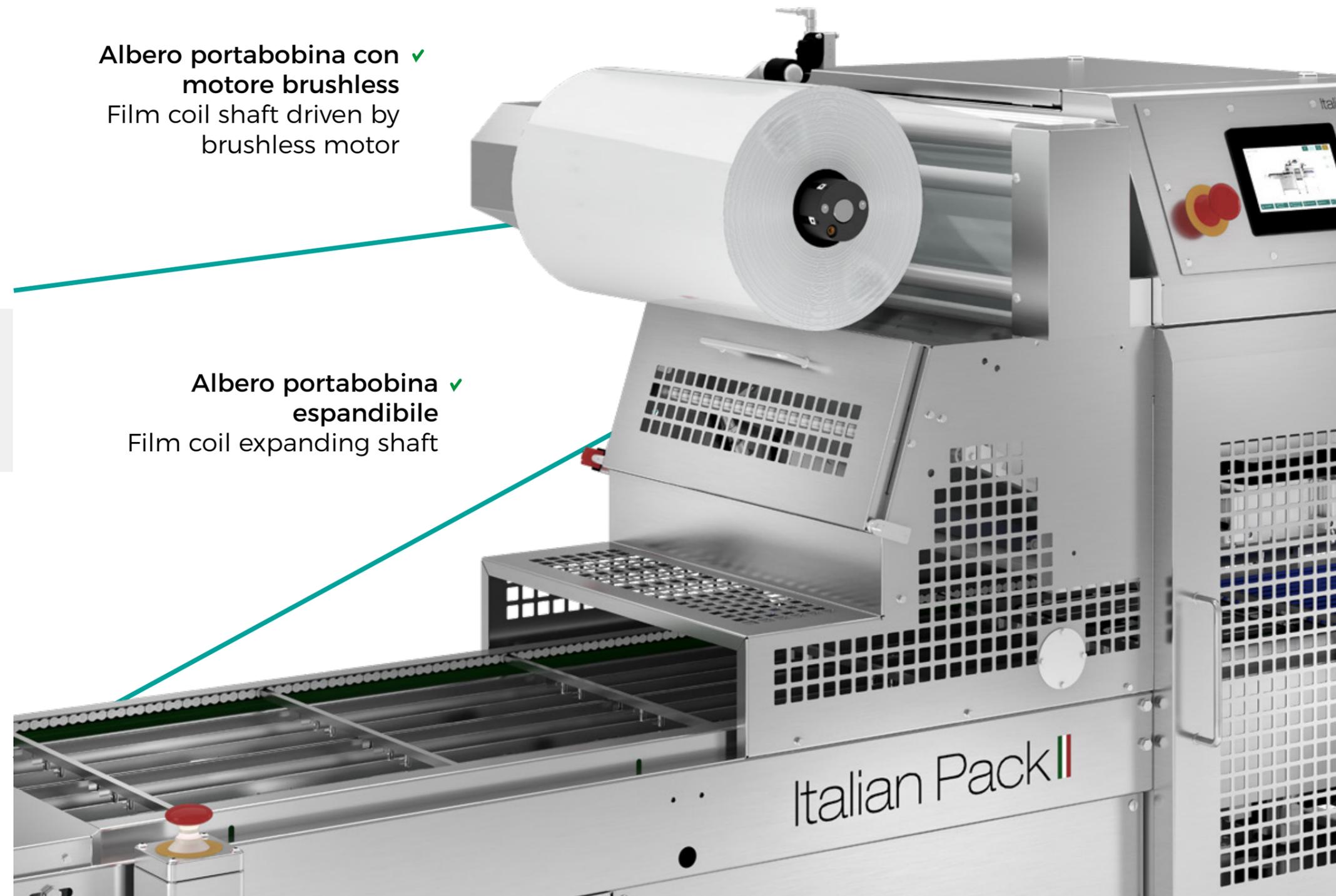




✓ **Riavvolgimento sfrido con motore brushless**
Film waste driven by brushless motor

✓ **Riavvolgimento sfrido con albero espandibile**
Film waste expanding shaft

✓ **Nastro motorizzato in uscita**
Motorized outfeed conveyor



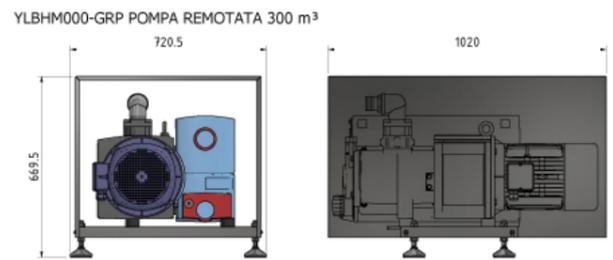
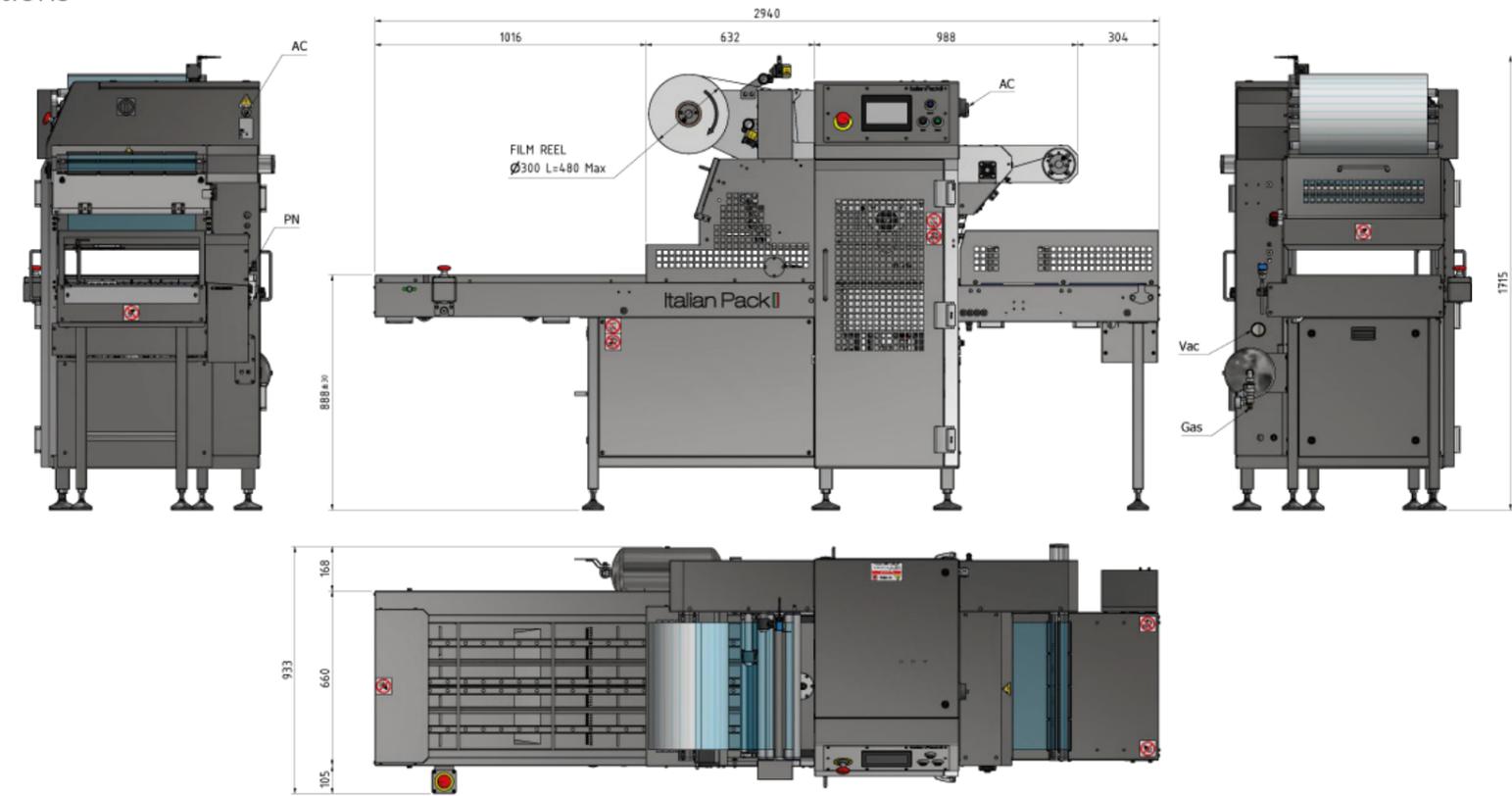
✓ **Albero portabobina con motore brushless**
Film coil shaft driven by brushless motor

✓ **Albero portabobina espandibile**
Film coil expanding shaft

Italian Pack 



Specifiche Tecniche
Technical Specifications



/// SPECIFICATIONS ///

Pe

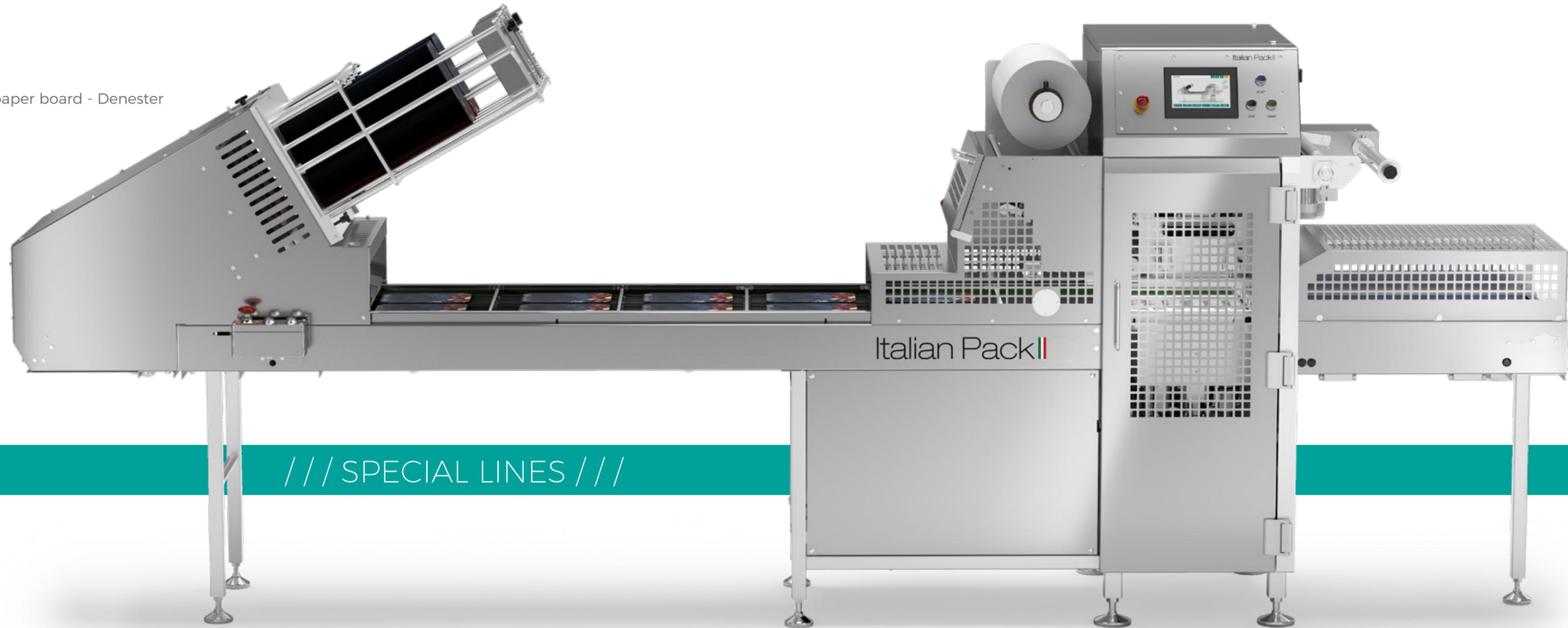
Preriscaldamento - Nastro motorizzato
Preheating - Motorized conveyor



/// PREHEATING ///

Pe

Linee Speciali | Special Lines
Disimpilatore per cartoncino | Flat skin paper board - Denester

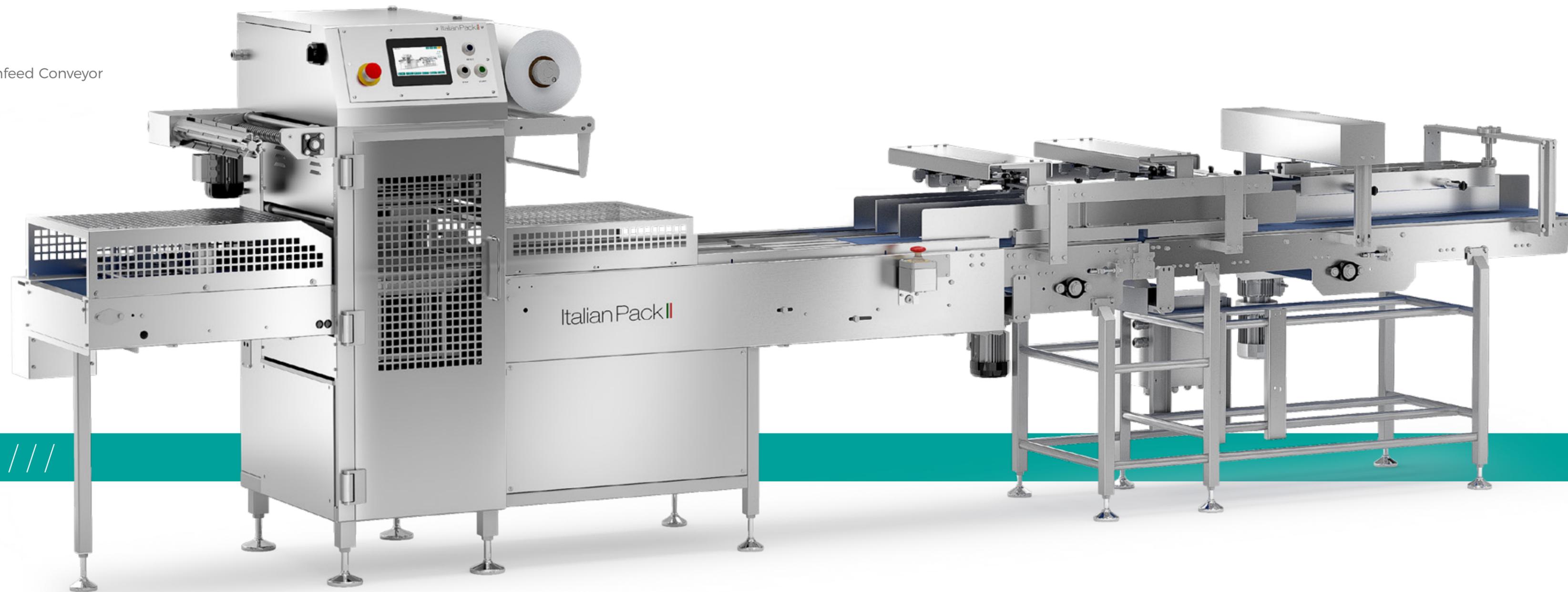


/// SPECIAL LINES ///

Pe

Linee Speciali | Special Lines

Nastri di carico automatici | Automatic Infeed Conveyor



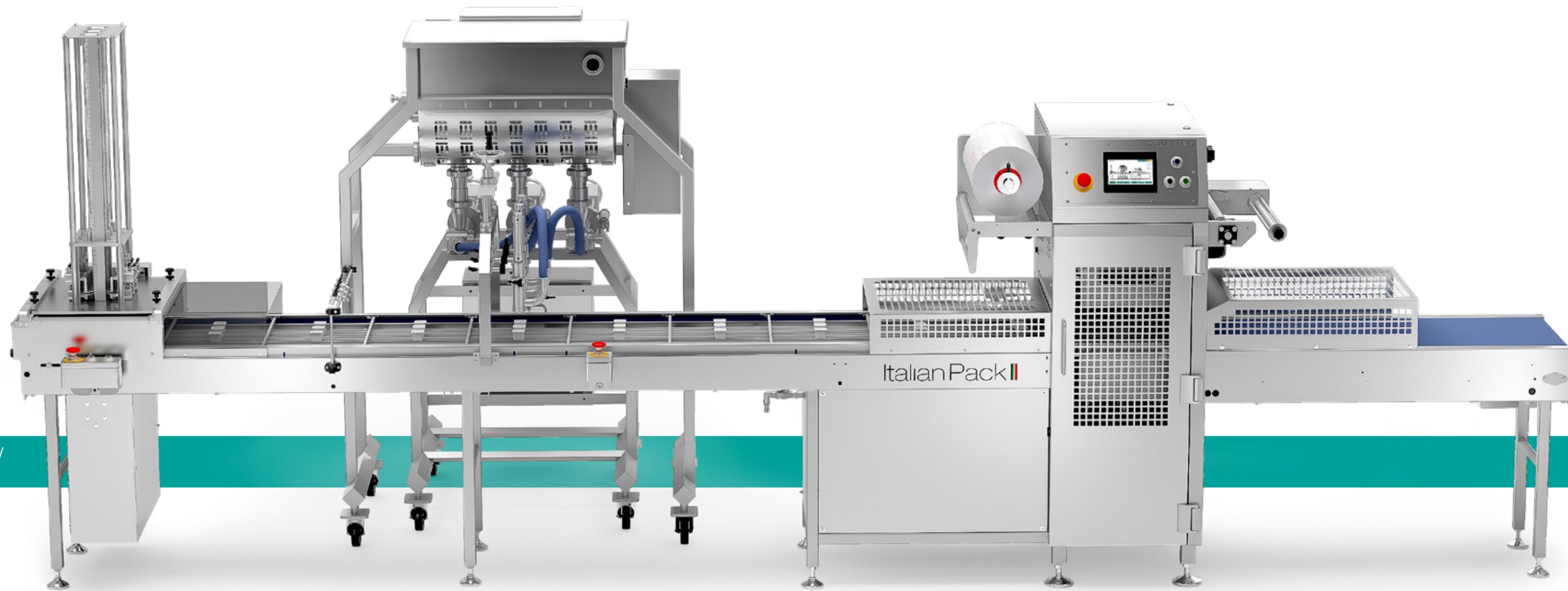
/// SPECIAL LINES ///

Italian Pack II
Packaging Machines Since 1988



Linee Speciali | Special Lines

Dosatori | Dosing Units

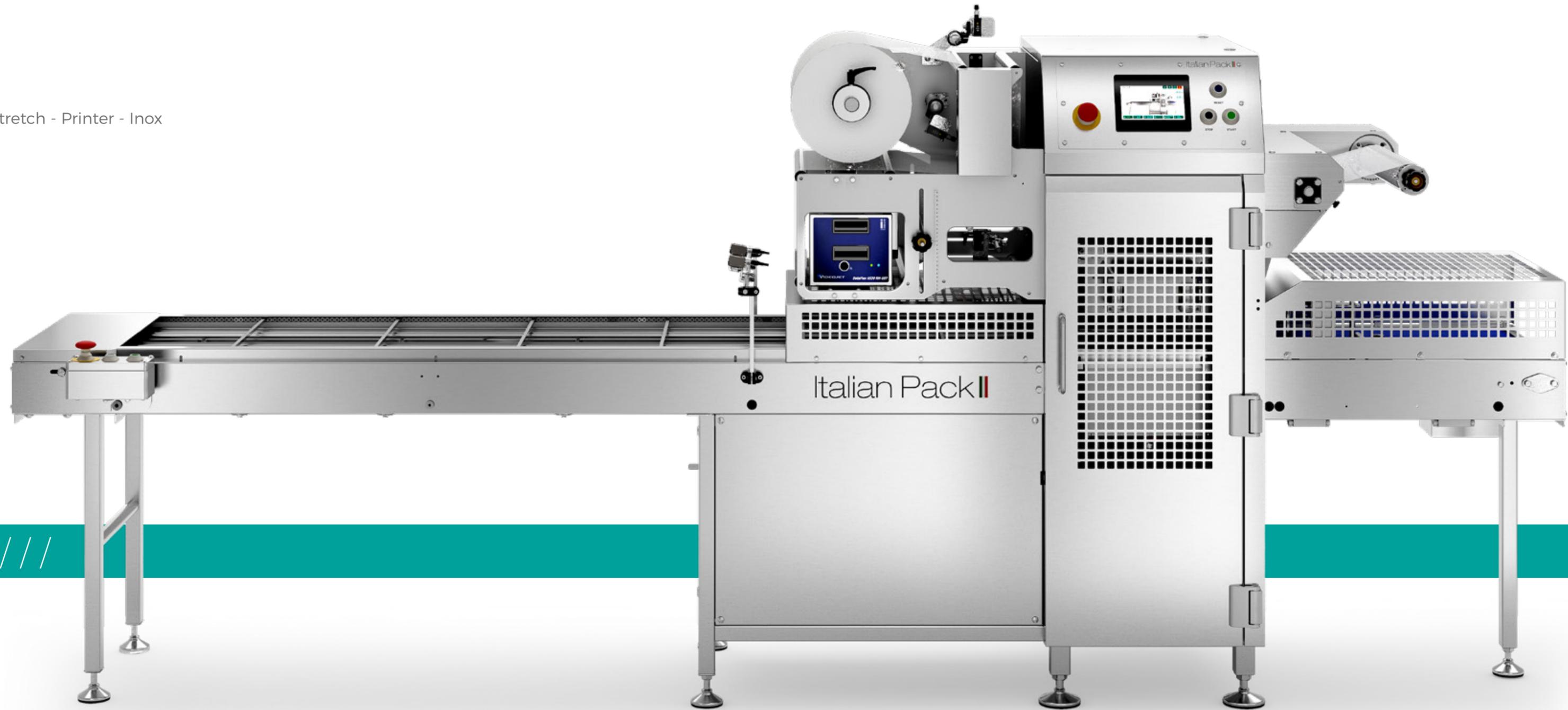


/// SPECIAL LINES ///



Linee Speciali | Special Lines

Film Stretch - Stampatore - Inox | Film Stretch - Printer - Inox



Italian Pack II

© ItalianPack II

/// SPECIAL LINES ///

TECHNOLOGIES



TOP SEAL
Confezionamento in sola SALDATURA, consiste nella semplice saldatura del top film sulla vaschetta.



STRETCH
Saldatura di un film estensibile sul bordo vassoio con sporgenza prodotta, anche con possibilità di avere atmosfera modificata all'interno della confezione.



VAC
Confezionamento in SOTTOVUOTO, consiste nella parziale rimozione dell'aria dall'interno della vaschetta mediante utilizzo del vuoto. È dedicato ai prodotti da confezionare liquidi, come salse o Yogurt e ai prodotti da confezionare con liquido di governo, come prodotti sott'olio o zuppe o formaggi.



GAS FLUSH
Confezionamento in ATMOSFERA PROTETTIVA in LAVAGGIO DI GAS, consiste nella immissione di una miscela di gas all'interno della confezione senza utilizzo del vuoto ma per semplice lavaggio dell'aria dalla vaschetta.



MAP
Confezionamento in ATMOSFERA PROTETTIVA in SOTTOVUOTO, consiste nella completa rimozione dell'aria dall'interno della vaschetta tramite utilizzo del vuoto e alla immissione di una miscela dedicata di gas all'interno della confezione.



SKIN
Confezionamento in SOTTOVUOTO, consiste nella completa rimozione dell'aria dall'interno della vaschetta mediante utilizzo del vuoto. In questo modo il film viene saldato sia sui bordi che all'interno della vaschetta aderendo completamente e viene attirato dal vuoto attorno al prodotto come fosse una seconda pelle.



PROTRUDING
Possibilità che il prodotto superi in altezza di 3/5 cm l'altezza della vaschetta utilizzata.



FLAT BOARD PROTRUDING
Possibilità che il prodotto superi in altezza di 3-5 cm l'altezza del supporto in cartoncino utilizzato.



STRIP
La predisposizione di un particolare sistema di pre-taglio del film in accoppiata con la saldatura su vaschette anche multi comparto, permettono la produzione di confezioni multiprodotto, ad elevata redditività e grado di servizio.



EASY PEEL
Differenti possibilità di sagomare il film, lasciando un'estremità sporgente nell'angolo della vaschetta che permette l'apertura in modo semplice della stessa.



INSIDE CUT
Il taglio film viene fatto in modo da non avere nessuna eccedenza di film al di fuori della flangia di saldatura della vaschetta.



SAVE GAS / SMART GAS
Grazie all'utilizzo di un particolare PORTAVASCHETTA il gas viene incanalato e immesso direttamente nella vaschetta e non più nell'intero stampo. Questo permette una riduzione dei consumi di gas, un incremento della velocità di confezionamento e consente valori di residui di ossigeno bassi.



SAVE FILM
Speciali accorgimenti tecnici permettono la riduzione al minimo degli sfridi del film utilizzato.



PRE-HEATING
Sistema che consente il pre riscaldamento del film skin rendendolo in questo modo più elastico prima del suo ingresso nello stampo.



TECAPEEK
Piastra saldante + Tecapeek.



ANTI SLOASHING
Sistema di controllo del movimento in avanzamento e arresto della catena che permette lo spostamento sicuro, controllato, delicato e veloce del prodotto.



DATA MANAGEMENT
Pannello di facile interfaccia, intuitiva e personalizzabile, idonea a integrazione 4.0, gestibile via App o PC, con possibilità teleservice e porta per lettura SD card.



CARRELLO CAMBIO STAMPO
Carrello in acciaio inox, per cambio formato veloce dello stampo macchina, in totale sicurezza per operatore.

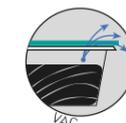
DISTINCTIVE FEATURES



TOP SEAL
This SEAL-ONLY packaging method consists in sealing the film on the tray.



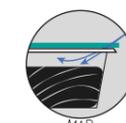
STRETCH
Sealing of a stretch extensible film on the tray lip with product protrusion, also with the possibility to have modified atmosphere inside the pack.



VAC
This VACUUM sealing method consists in partially extracting the air inside the tray by creating vacuum. It is ideal for liquid foods, i.e. sauces or yoghurt, and for foods that are immersed in a preserving liquid, i.e. pickles, soups or cheeses.



GAS FLUSH
This MODIFIED ATMOSPHERE packaging method with GAS FLUSH consists in replacing the air inside the tray by injecting the desired gas mixture without creating vacuum.



MAP
This packaging method in VACUUM MODIFIED ATMOSPHERE consists in the vacuum extraction of all the air inside the tray, followed by the injection of the desired gas mixture.



SKIN
This VACUUM packaging method consists in the vacuum extraction of all the air inside the tray. The film is then sealed inside the tray and along its edges. Drawn by the vacuum toward the product, the film fits around it like a second skin.



PROTRUDING
The product may protrude 3-5 cm from tray edge.



FLAT BOARD PROTRUDING
The product may protrude 3-5 cm from surface of flat paper board.



STRIP
A film pre-cutting system paired with multi-section tray sealing allows for multi-product packaging options and increased productivity.



EASY PEEL
Different film shaping options. An easy-peel corner allows for ease of opening with minimal effort.



INSIDE CUT
The film is cut inside tray edge and does not exceed tray dimension.



SAVE GAS / SMART GAS
The use of additional gas buffer tanks matched with time optimization and the monitoring of gas injection pressure result in considerably lower gas consumption levels.



SAVE FILM
Special technical applications help minimize film waste.



TECAPEEK
Sealing plate + tecapeek.



PRE-HEATING
A system that pre-heats the film for higher stretchability prior to entering the die.



ANTI SLOASHING
A system that adjusts chain movements to minimize product oscillations, thus allowing trays to be moved quickly, safely and smoothly without spillages.



DATA MANAGEMENT
Intuitive, user-friendly, custom-made panel. Suitable for 4.0 integration. App/PC controlled interface with teleservice options. SD card port.



DIE CHANGE TROLLEY
Stainless steel trolley allows for a quick and safe die-change.

Italian Pack

Packaging Machines Since 1988



Italian Pack S.p.A

Via al Bassone, 30, 22100 - COMO - Italy

☎(+39) 031.888.011

☎(+39) 031.888.050

✉info@italianpack.it

🌐www.italianpack.com