

# Italian Pack

Packaging Machines Since 1988



**POSEIDON**  
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 Walley 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 30 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 examining" 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 have 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 30 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' idonea 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.

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.



## 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.



preferibile fino a 30mm

**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.



preferibile fino a 20mm  
fino a 30mm o fino a 50mm

**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).



preferibile fino a 20mm  
fino a 30mm o fino a 50mm

**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.

## SKIN PACKAGING

Skin packaging applies vacuum technologies to thermo-sealing machines.

It consists in the upper film enclosing both the product and its tray, fitting around it like a second skin. Vacuum packaging further extends product shelf-life.

The easy-peel packaging materials result in increased ease of opening for the end user.

Skin packaging is ideal for attractive product presentation, complete sealing, minimized product damage, high safety standards and enhanced hygiene and preservation.

By extending their shelf-life, skin packaging results in the increased commercial life of foodstuffs.

Visibility is also improved, allowing products to be displayed vertically, thus reducing food waste and returns by enhancing shelf replenishment and stock rotation processes.

When packaged in skin conditions, meat and meat products continue their maturation process for enhanced tenderness, adequate texture and optimum taste.

Once opened, the product is immediately exposed to oxygen and will only take a few minutes to regain its natural bright colour, without altering taste and freshness.



best up to 30mm

### 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.



up to 30mm or up to 50mm  
best up to 20mm

### 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).



up to 30mm or up to 50mm

### 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.



# POSEIDON

ItalianPack Poseidon è la termosigillatrice a cassetto entry level della nostra gamma. La macchina, ad utilizzo manuale è compatta, solida, semplice, in acciaio inox ed è ideale per il confezionamento di prodotti take away.

Poseidon può sigillare vaschette di qualsiasi formato in quanto lo stampo viene progettato a seconda delle specifiche della vaschetta scelta dal cliente, tutto questo utilizzando la stessa fascia di film.

ItalianPack Poseidon is our entry-level, tabletop thermosealing machine. Especially suited for the takeaway industry, this stainless steel, manually-operated machine is highly compact, rugged and user-friendly.

Poseidon can seal trays of any size as the die is specifically designed as required by the client. Film width does not change if the trays are those commonly used in the food industry.



## Sistema Saldatura Sealing System

Il sistema di saldatura di Poseidon è stato ampiamente collaudato negli anni e garantito quindi per utilizzi prolungati.

The Poseidon sealing system has been successfully tested over the years and has proven to be suitable for prolonged use.

## Trascinamento Film | Film Rewind

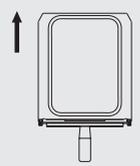
ItalianPack ha adottato nel 1988 il sistema automatico di trascinamento del film con calamite, questo permette uno svolgimento della bobina sicuro e igienico, nel rispetto delle norme europee sulla sicurezza.

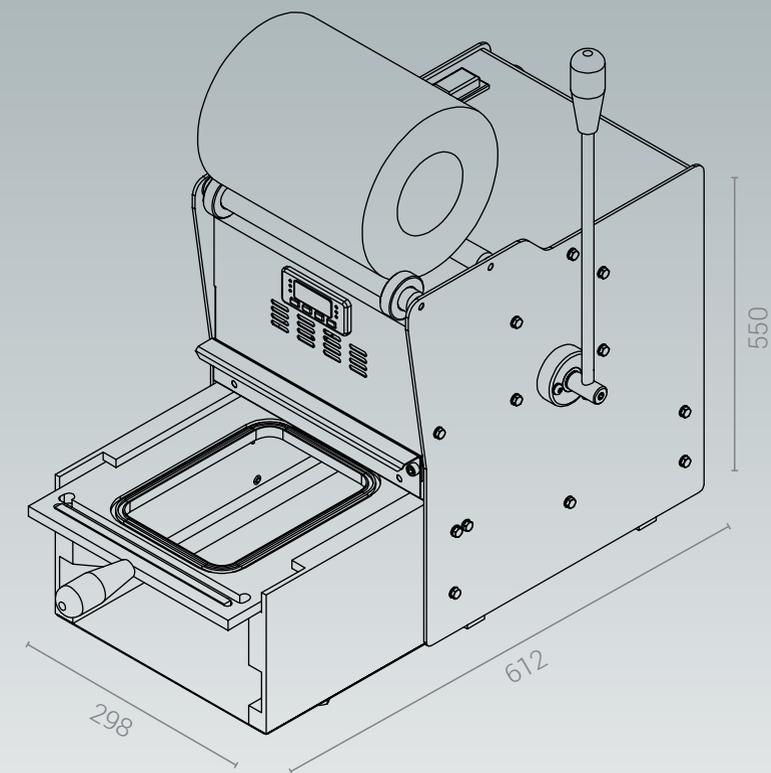
In 1988 ItalianPack adopted an automated, magnet-driven film infeed system for safe, hygienic film unwinding operations in compliance with the current European safety standards.



## Specifiche Tecniche Technical Specifications

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

Peso (kg) Weight (kg)	25
Scocca Body made of	acciaio inox stainless steel
Alimentazione elettrica (standard) Electrical supply (standard)	1 x 230 V + PE, 50 Hz
Potenza assorbita (kW) Power supplied (kW)	0.8
Aria compressa richiesta (bar) Compressed air (bar)	✗
Massima fascia bobina film (mm) Max reel film width (mm)	190
Massimo diametro esterno bobina film (mm) Max reel film diameter (mm)	160
Controllo elettronico temperatura Electronic temperature control	✓
Dimensione vaschette (mm) Trays dimension (mm)	<p>senza taglio sfrido without cutting profile</p> <p>H max 125</p>  <p>n°1 180x250</p>



CONFEZIONATRICI DI VASCHE  
TRAY HEAT SEALING MACHINES

Italian Pack   
Packaging Machines Since 1988



# POSEIDON Gastronorme

ItalianPack Poseidon Gastronorme è la termosigillatrice manuale a cassetto dedicata ai clienti che operano nel mercato della ristorazione collettiva e ai laboratori di gastronomia

Poseidon Gastronorme mantiene caratteristiche e ingombri contenuti tipici della linea Poseidon ma grazie alle dimensioni del suo stampo permette il confezionamento di più di una vaschetta e anche di vaschette multiscampo, fino alla dimensione massima di 390x270

ItalianPack Poseidon Gastronorme is the ideal thermosealing machine for the catering industry and food processors.

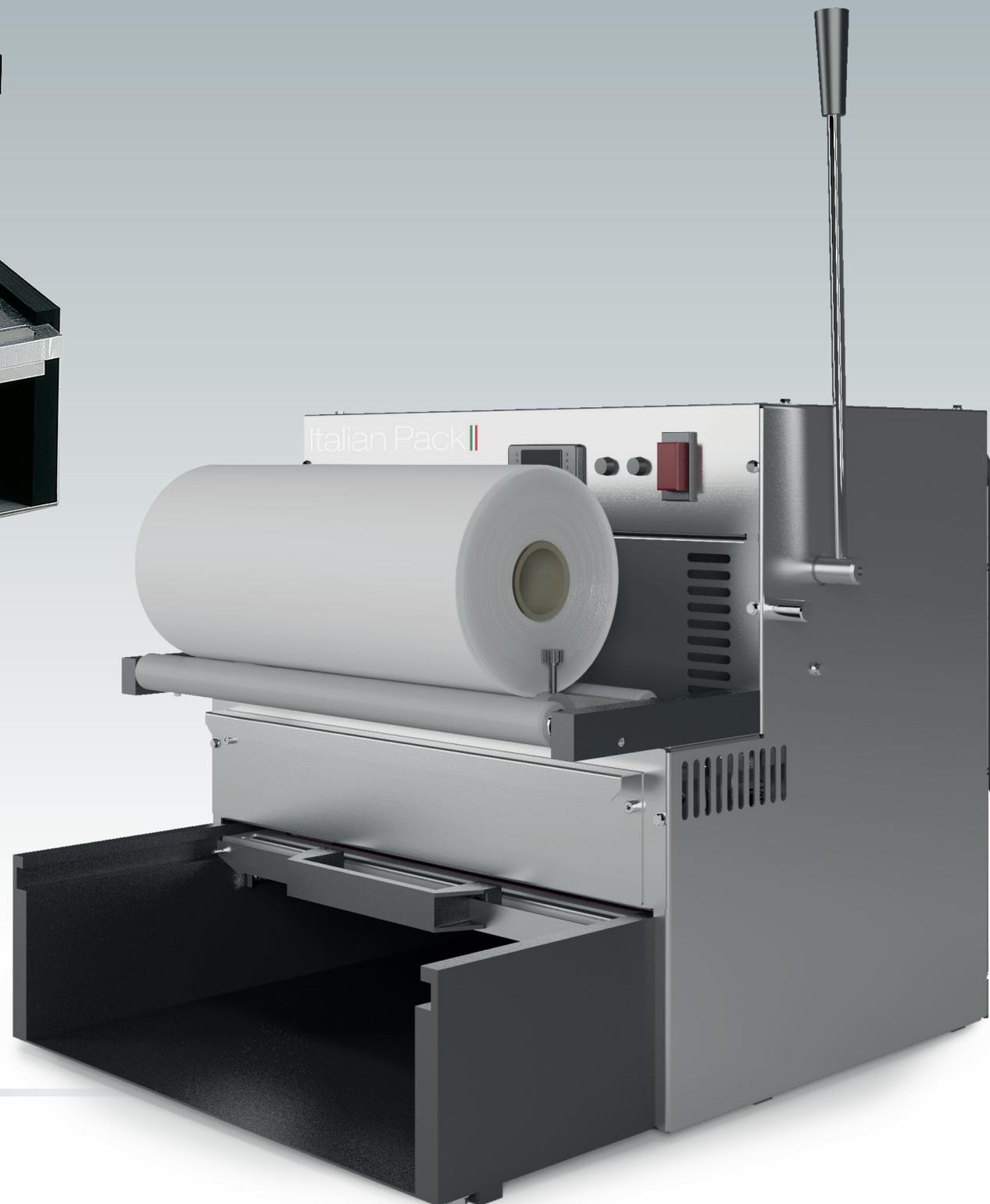
Poseidon Gastronorme shares the same technical specifications and small footprint as the Poseidon packaging line but the specific size of its die allows for the simultaneous packaging of both multiple trays and multi-product trays. Max size: 390-270.





Possibilità di confezionare più vaschette contemporaneamente.

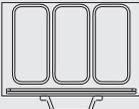
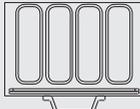
It offers the possibility to pack several trays at the same time.

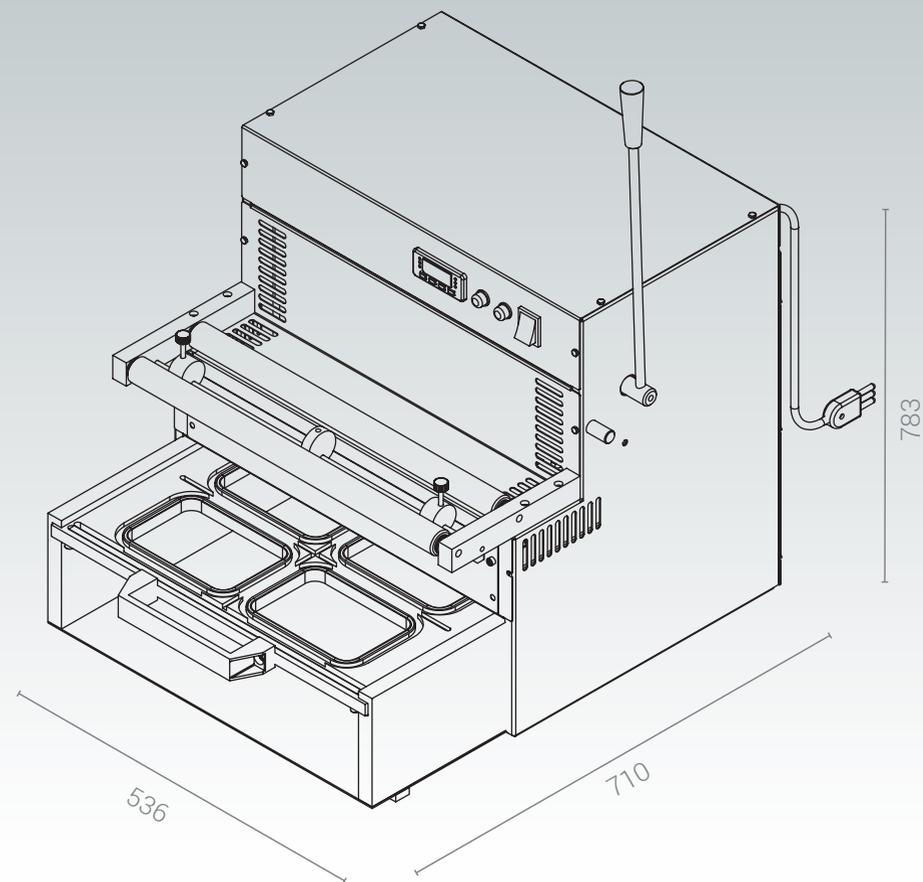


**CONFEZIONATRICI DI VASCHE**  
**TRAY HEAT SEALING MACHINES**

## Specifiche Tecniche Technical Specifications

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

Peso (kg) Weight (kg)	50
Scocca in Body made of	acciaio inox stainless steel
Alimentazione elettrica (standard) Electrical supply (standard)	1 x 230 V + PE, 50 Hz
Potenza assorbita (kW) Power supplied (kW)	1,6
Aria compressa richiesta (bar) Compressed air (bar)	✗
Massima fascia bobina film (mm) Max reel film width (mm)	405
Massimo diametro esterno bobina film (mm) Max reel film diameter (mm)	220
Controllo elettronico temperatura Electronic temperature control	✓
	<p>senza taglio sfrido without cutting profile</p> <p>H max 125 OPTIONAL H max 210</p> <p>↑</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>n°1</b> 400x290</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>n°2</b> 195x290</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>n°3</b> 125x290</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>n°4</b> 90x290</p> </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  <p><b>n°5</b> 190x140</p> </div>
Dimensione vaschette (mm) Trays dimension (mm)	



Affidabile

Sicura

Safe

Economica

Affordable

Best for Catering

Ideale per il Catering





# POSEIDON Jolly

ItalianPack Poseidon Jolly è la termosigillatrice a cassetto compatta, più evoluta della linea Poseidon.

Grazie al sistema di saldatura, al taglio sfrido automatico e alla possibilità di confezionare in atmosfera protettiva con gas flush,

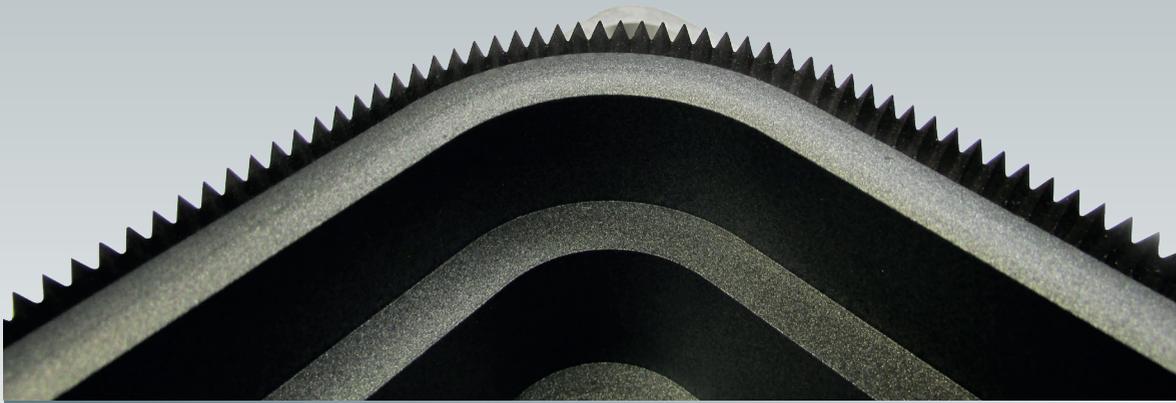
la macchina risulta ideale per il mercato della piccola industria di trasformazione di prodotti alimentari.

ItalianPack Poseidon Jolly is the most advanced tabletop, highly compact thermosealing machine

of the Poseidon line.

Its sealing system, automatic film waste cutting and gas flush option make it the perfect choice for small food processing businesses.





### Taglio Sfrido

La cura dei dettagli di realizzazione degli stampi e la qualità dei materiali utilizzati assicurano un'estrema precisione di sigillatura e taglio e una affidabilità senza compromessi anche nei casi di uso intensivo della macchina.

The attention to tray details and the high quality of the materials used ensure the utmost sealing and cutting precision and deliver maximum reliability even in especially intensive applications.



### 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

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

Possibilità di confezionare più vaschette contemporaneamente.

It offers the possibility to pack several trays at the same time.



CONFEZIONATRICI DI VASCHEE IN ATMOSFERA PROTETTIVA  
TRAY HEAT SEALING MACHINES, GAS

Italian Pack   
Packaging Machines Since 1988

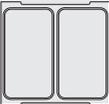
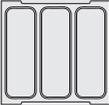
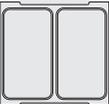
Italianpack Poseidon jolly è disponibile nella versione a "Lavaggio Gas" per aumentare il ciclo di vita dei prodotti conservati.

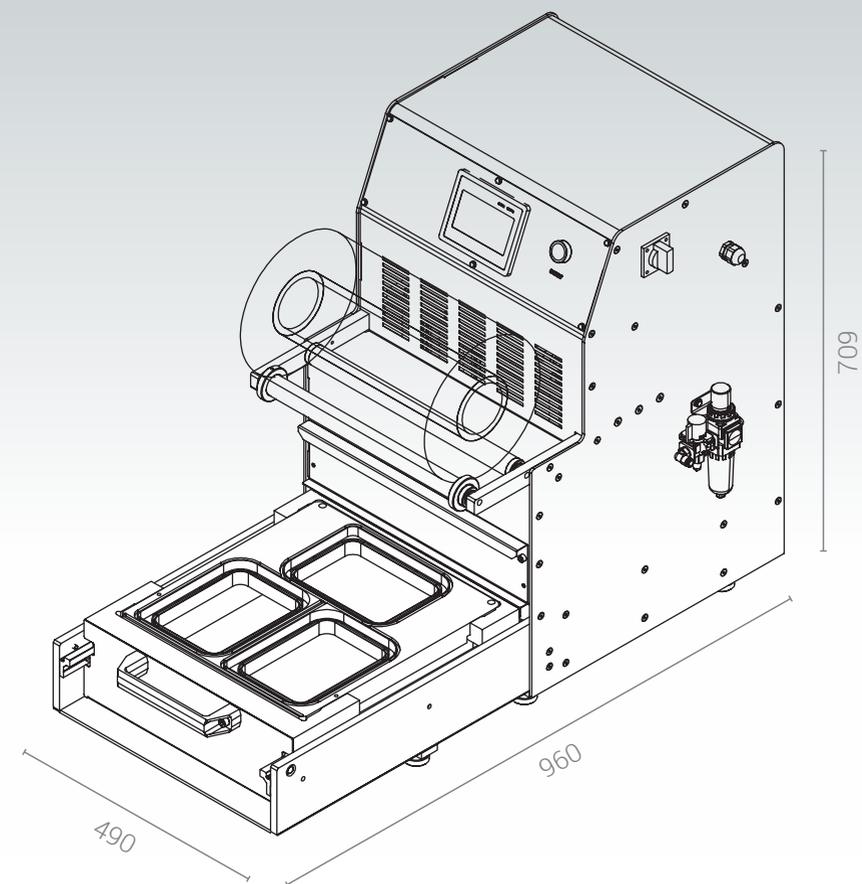
Poseidon Jolly by Italianpack is available in the "gas flush" version for an increased shelf life of preserved food.



## Specifiche Tecniche Technical Specifications

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

Peso (kg) Weight (kg)	70
Scocca in Body made of	acciaio inox e alluminio stainless steel and aluminium
Alimentazione elettrica (standard) Electrical supply (standard)	1 x 230 V + PE, 50 Hz
Potenza assorbita (kW) Power supplied (kW)	1,9
Aria compressa richiesta (bar) Compressed air (bar)	6/8
Massima fascia bobina film (mm) Max reel film width (mm)	350
Massimo diametro esterno bobina film (mm) Max reel film diameter (mm)	220
Controllo elettronico temperatura Electronic temperature control	✓
	con taglio sfrido with cutting profile
	<p>H max 120 →</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">   <b>n°1</b> 350x265         </div> <div style="text-align: center;">   <b>n°2</b> 165x265         </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">   <b>n°3</b> 95x265         </div> <div style="text-align: center;">   <b>n°4</b> 130x160         </div> </div>
	<p>senza taglio sfrido without cutting profile</p> <p>→</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">   <b>n°1</b> 365x335         </div> <div style="text-align: center;">   <b>n°2</b> 180x335         </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">   <b>n°3</b> 115x335         </div> <div style="text-align: center;">   <b>n°4</b> 160x160         </div> </div>
Dimensione vaschette (mm) Trays dimension (mm)	



# TECNOLOGIE



## TOP SEAL

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



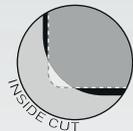
## VAC

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.



## 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 FILM

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



## SAVE GAS / SMART GAS

Grazie all'utilizzo di un particolare PORTAVASCHEFFE 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



## 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.



## TECAPEEK

Piastra saldante + Tecapeek.



## 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.



## FLAT BOARD PROTRUDING

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



## PROTRUDING

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



## PRE-HEATING

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



## ANTI SLOASHING

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



## CARRELLO CAMBIO STAMPO

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



## 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.

## DISTINCTIVE FEATURES



### TOP SEAL

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



### 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.



### INSIDE CUT

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



### SAVE FILM

Special technical applications help minimize film waste.



### 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.



### 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.



### TECAPEEK

Sealing plate + tecapeek.



### 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.



### FLAT BOARD PROTRUDING

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



### PROTRUDING

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



### 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.



### DIE CHANGE TROLLEY

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



### DATA MANAGEMENT

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

NOTE





# Italian Pack

Packaging Machines Since 1988

## Italian Pack Srl

Via al Bassone, 30, 22100 - COMO - Italy

☎ (+39) 031.888.011

☎ (+39) 031.888.050

✉ [info@italianpack.it](mailto:info@italianpack.it)

🌐 [www.italianpack.com](http://www.italianpack.com)