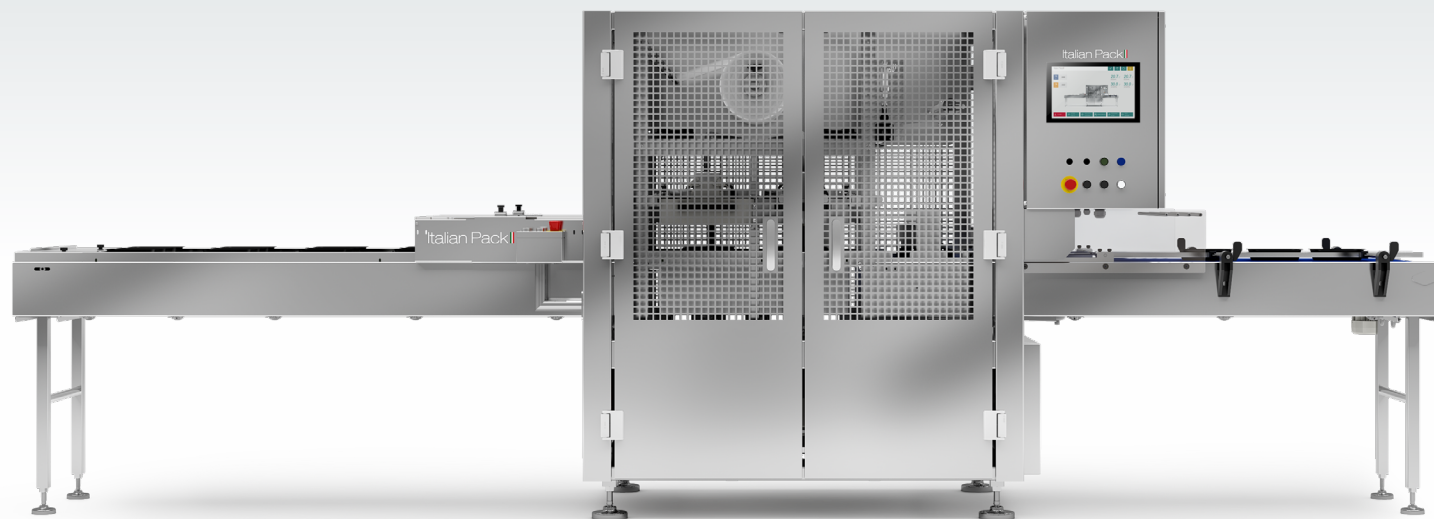


Italian Pack I

Packaging Machines Since 1988



POLARIS
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.



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.

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.



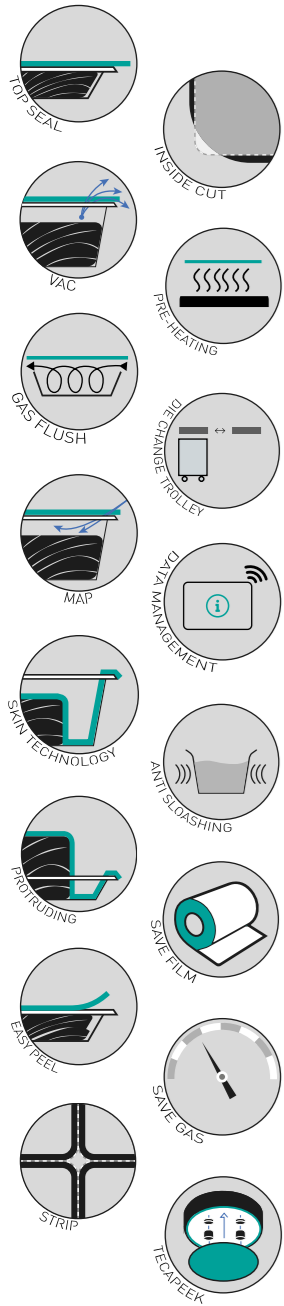
Standard skin packaging: the height of the product does not exceed the depth of the tray in which it is packaged. To deliver optimum skin performance tray height must be about 25-30 mm.



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.



POLARIS product line

ItalianPack Polaris è la confezionatrice automatica top di gamma ed è in grado di soddisfare tutte le richieste del mercato per i principali sistemi di confezionamento, come semplice saldatura, sottovuoto parziale, atmosfera protettiva in gas flash e vuoto gas, e skin, tutti anche in modalità protrusione.

La caratteristica esclusiva di Polaris è la sua versatilità, in quanto è modulabile e può essere realizzata con un numero di stampi differente a seconda delle necessita del cliente.

Polaris one, double e tre sono le configurazioni disponibili della macchina che viene quindi attrezzata con uno, due o tre stampi. Gli stampi a loro volta possono essere disegnati sia per lo stesso formato di vaschetta che per formati di vaschette differenti tra loro. Tutto questo garantendo prestazioni di massima velocità e di ampia flessibilità di confezionamento, sempre ad altissimi livelli qualitativi e nel rispetto delle norme di sicurezza.

Grazie allo sviluppo continuo di soluzioni innovative e alla ricerca di nuove tecnologie, abbiamo concentrato in una macchina estremamente versatile, particolarità tecniche sempre all'avanguardia, combinate alla massima flessibilità e ad estrema affidabilità.

Un' altro punto di forza di Polaris è la possibilità di essere personalizzata ed integrata con altri componenti tecnici idonei a soddisfare le richieste di realizzazione di linee complete.

A seguito dell'esperienza decennale nello studio e nella progettazione di soluzioni di confezionamento complesse, il nostro ufficio tecnico supporta la realizzazione 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.

ItalianPack Polaris raggiunge performance di confezionamento di 150 vaschette minuto in modalità saldatura, 70 vaschette minuto in MAP e 60 vaschette minuto in SKIN.

Con un unico stampo adeguatamente configurato Polaris riesce a 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 altre caratteristiche tecniche che contraddistinguono questa macchina rendendola unica sul mercato.

ItalianPack Polaris is our top-of-the-range automated packaging machine 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.

It is highly versatile and customizable, and can accommodate different numbers of dies to satisfy customers' requirements.

Polaris is available in three different models - Polaris one, double and tre - and can be fitted with one, two or three dies that can be specifically designed to accommodate the same type of tray or different types of trays for maximum speed and high flexibility for high-quality, safe packaging operations.

Our constant research into new technologies and the commitment to developing improved packaging solutions have resulted in a highly versatile machine with cutting-edge technical features for maximum flexibility and reliability.

Another strength is the possibility to custom-design the machine and integrate it with additional technical components to meet complete line requirements.

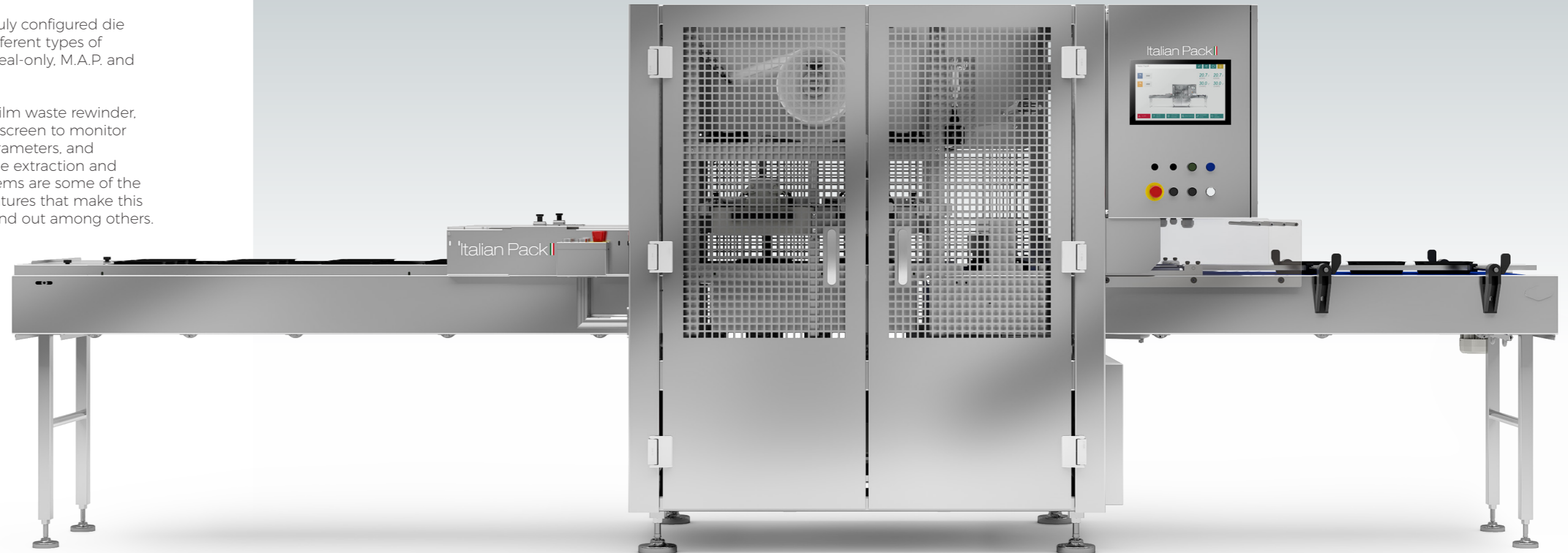
After three decades of designing and manufacturing sophisticated packaging lines, our technical office is able to offer turnkey, complex packaging solutions fitted with infeed and outfeed conveyors, tray aligners, tray

denesters, checkweighers, vibration and dosing units, as well as markers.

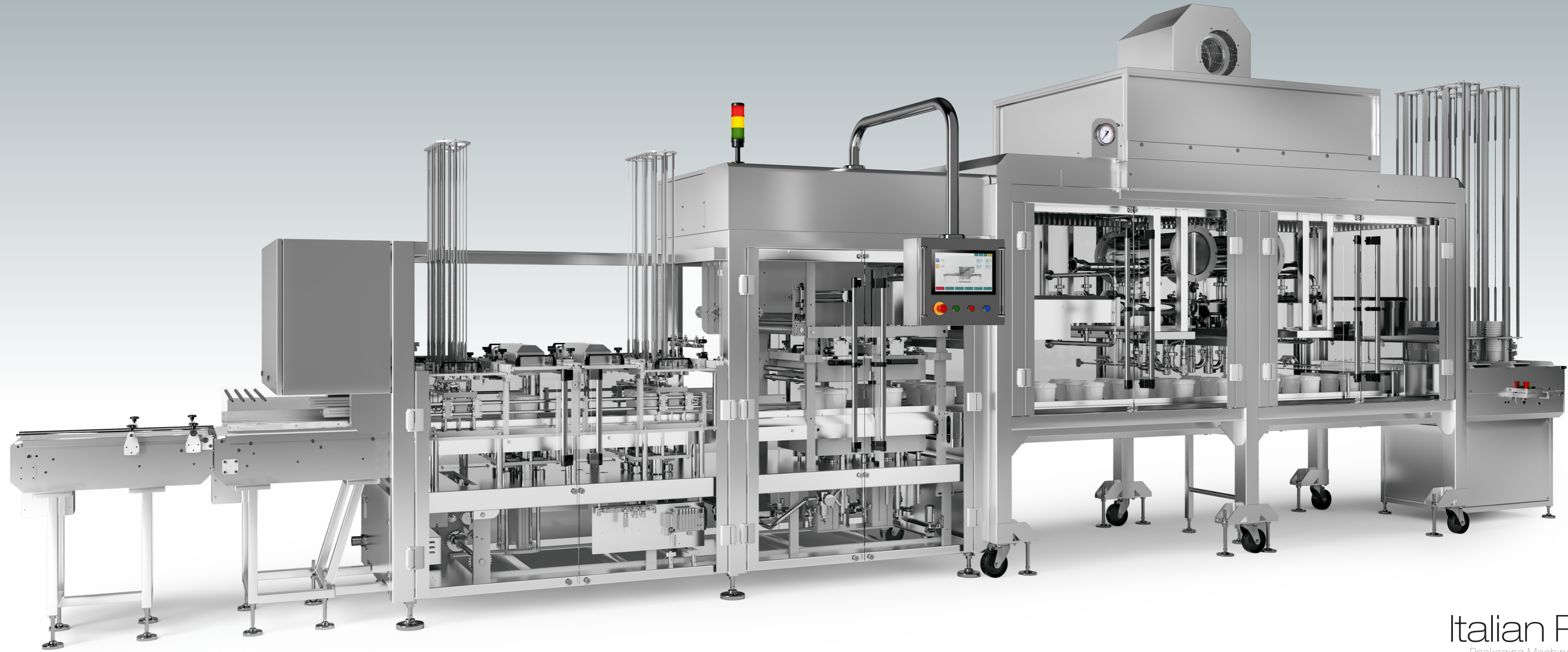
ItalianPack Polaris can pack up to 150 trays/min in seal-only mode, 70 trays/min in M.A.P. mode and 60 trays/min in Skin mode.

The same, duly configured die allows for different types of packaging: seal-only, M.A.P. and Skin.

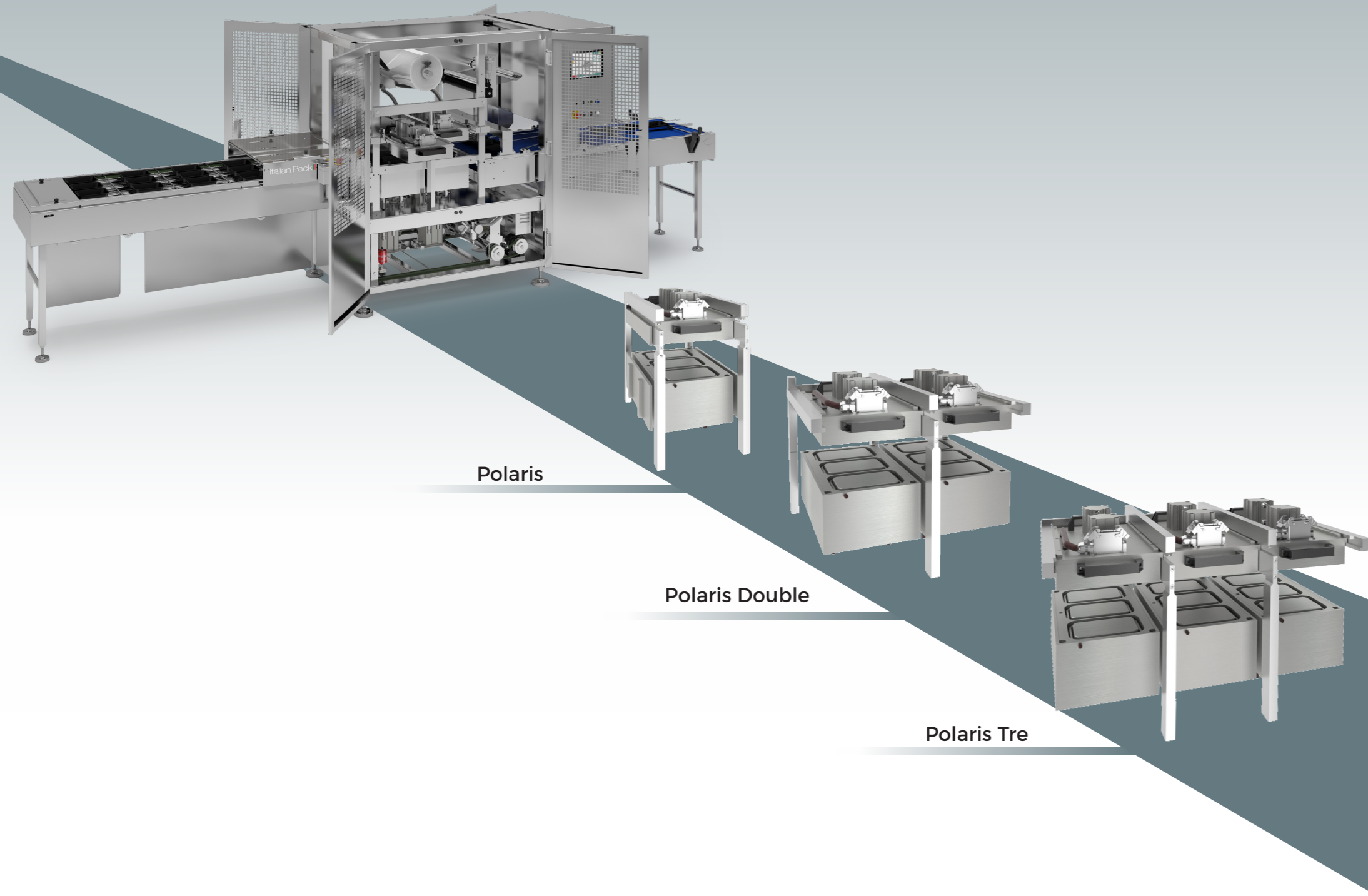
The special film waste rewinder, a PLC touch screen to monitor machine parameters, and dedicated die extraction and change systems are some of the technical features that make this machine stand out among others.



**CONFEZIONATRICI DI VASCHETTE IN SOTTOVUOTO, ATMOSFERA PROTETTIVA e SKIN
TRAY HEAT SEALING MACHINES WITH VACUUM, GAS and SKIN**



Configurabile Fino a Tre Stampi | Configuration With Up To Three Dies



Polaris

Polaris Double

Polaris Tre

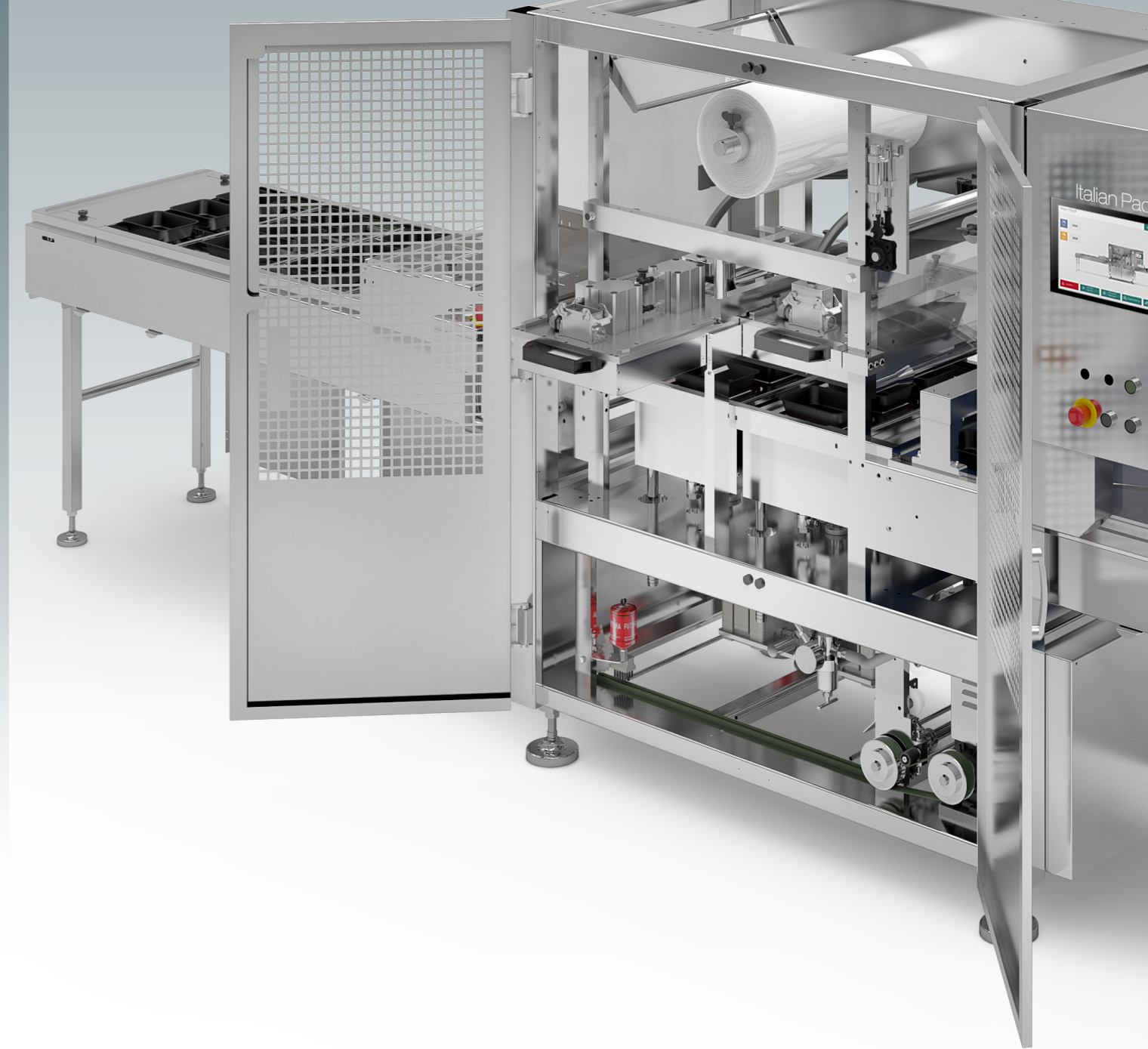
Accesso Facile | Easy Access

Gruppi sigillatura, vuoto e catenaria accessibili istantaneamente dal vano porta per rapide ed agevoli operazioni di manutenzione e sanificazione.

Sealing, vacuum units and feeding chains instantly accessible via front panel for quick and easy maintenance and cleaning operations.

Pompa Busch | Busch Pump

Pompa Busch
Busch pump



POLARIS

Nuovo Pannello di Controllo Touch Screen New Touch Screen Control Panel

Il modello Ex715 da 15" è un HMI capacitivo con grafica vettoriale, ha possibilità di fare lo scroll delle pagine, zoom, multitouch, teleassistenza integrata e industry 4.0 ready OPCUA, caricamento Pdf, video. Inoltre ha la possibilità di convertire pagine di progetto in pagine web visualizzabili dal cliente su tablet, pc o smartphone.

The Ex715 15" model is a capacitive HMI with vector graphics and has the ability to scroll pages, zoom, multitouch, integrated teleassistance and industry 4.0 ready OPCUA, PDF loading, video, it also has the possibility of converting project pages into web pages viewable by the customer on a tablet, PC or smartphone.



Quadro Elettrico | Electric Box

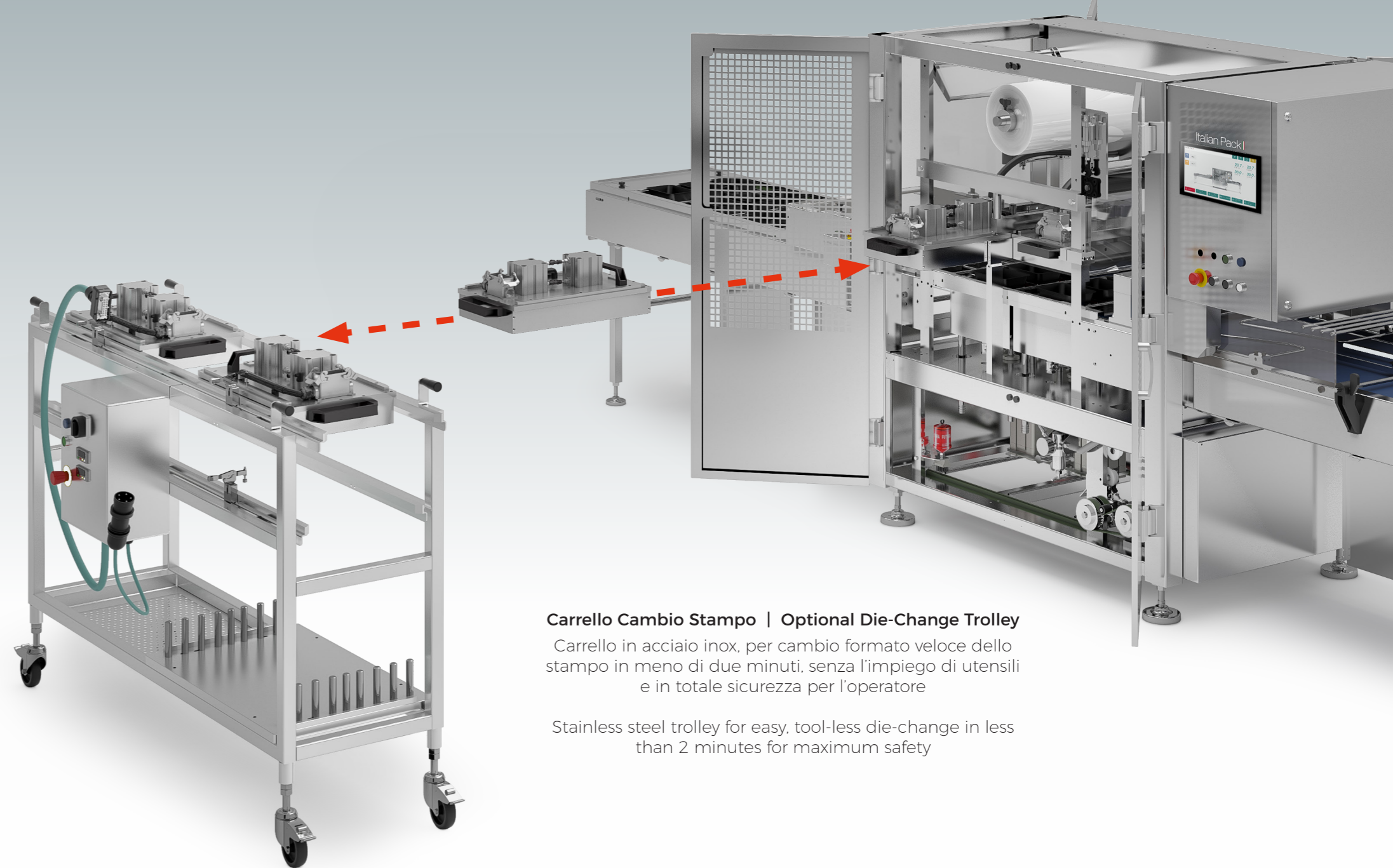
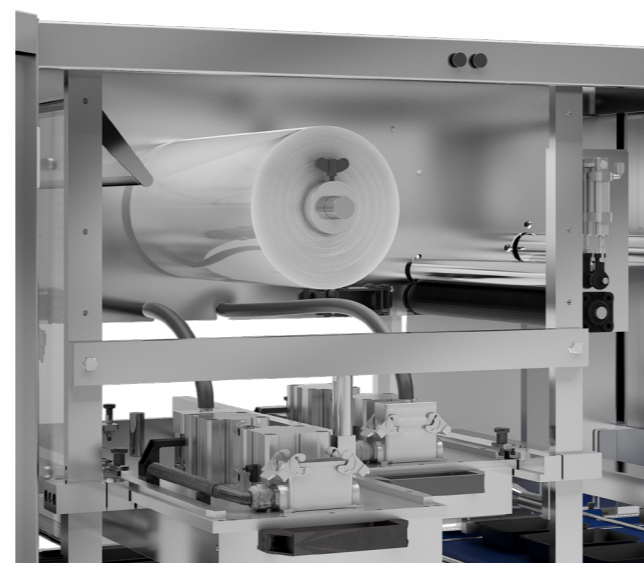
Quadro elettrico in acciaio inox 304 ad alto spessore, telaio con saldature a filo, contatti numerati, facilmente accessibile e sanificabile. Apertura tramite pannello inox incernierato.

AISI 304 stainless steel electric box, wire welded frame, numbered cables, easily accessible for optimized ease of cleaning. Hinged stainless steel panel for easy opening.

Riavvolgitore Automatico | Automatic Film Rewinder

Riavvolgitore automatico del film con portabobina e recupero sfrido motorizzati regolabili in accelerazione e decelerazione tramite inverter.

Automatic film rewriter with motor-driven film reel shaft and film waste shaft. Inverter-controlled shaft acceleration and deceleration times.

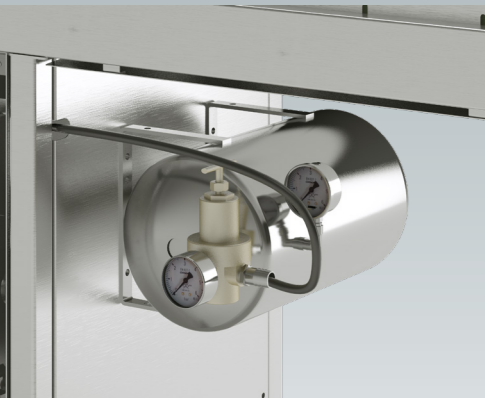


Carrello Cambio Stampo | Optional Die-Change Trolley

Carrello in acciaio inox, per cambio formato veloce dello stampo in meno di due minuti, senza l'impiego di utensili e in totale sicurezza per l'operatore

Stainless steel trolley for easy, tool-less die-change in less than 2 minutes for maximum safety

POLARIS



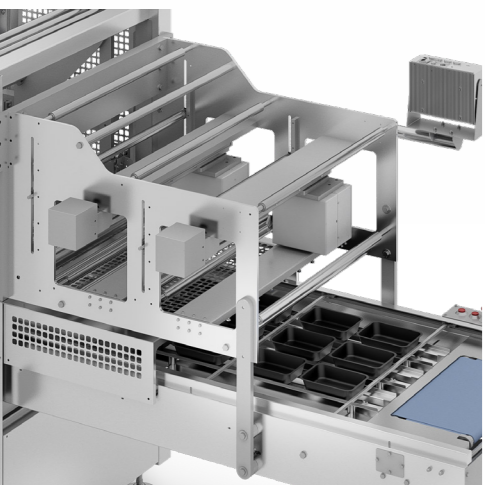
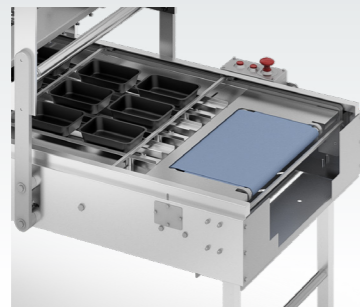
Polmone Gas Optional Gas Buffer Tank

Polmone gas in acciaio inox con regolatore di pressione.

Stainless steel gas buffer tank with pressure regulator.

Predisposizione per
divisore vaschette opzionale

Predisposition for
trays divider optional



Optional Marcatore | Optional Marker

Trasferimento termico con supporto integrato.

Thermal transfer with integrated support.

Disimpilatori | Optional Denester

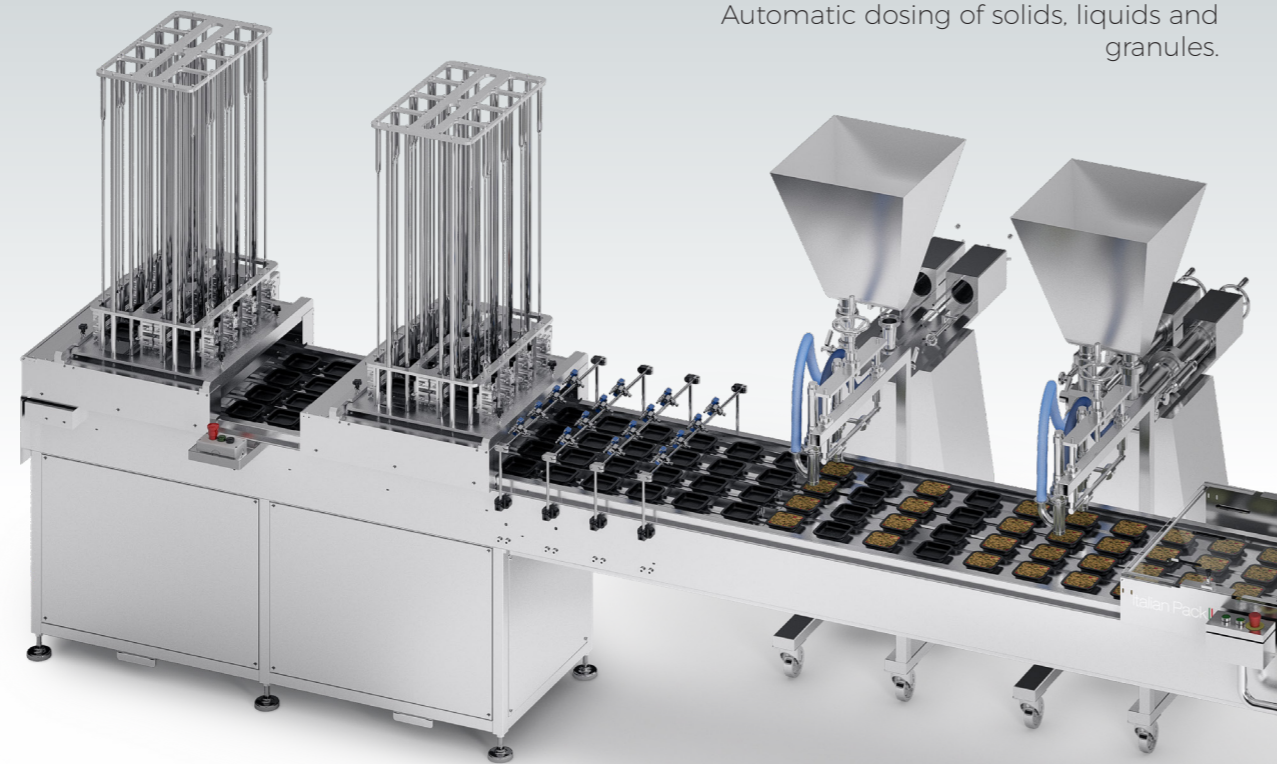
Disimpilatori di vaschette da 1 a 6 piste, con possibilità di cambio rapido del formato.

Tray denester with up to 6 lines. Quick format change available.

Dosatori Automatici | Optional Automated Dosing Units

Sistemi automatici di dosaggio per prodotti solidi, liquidi e granulari.

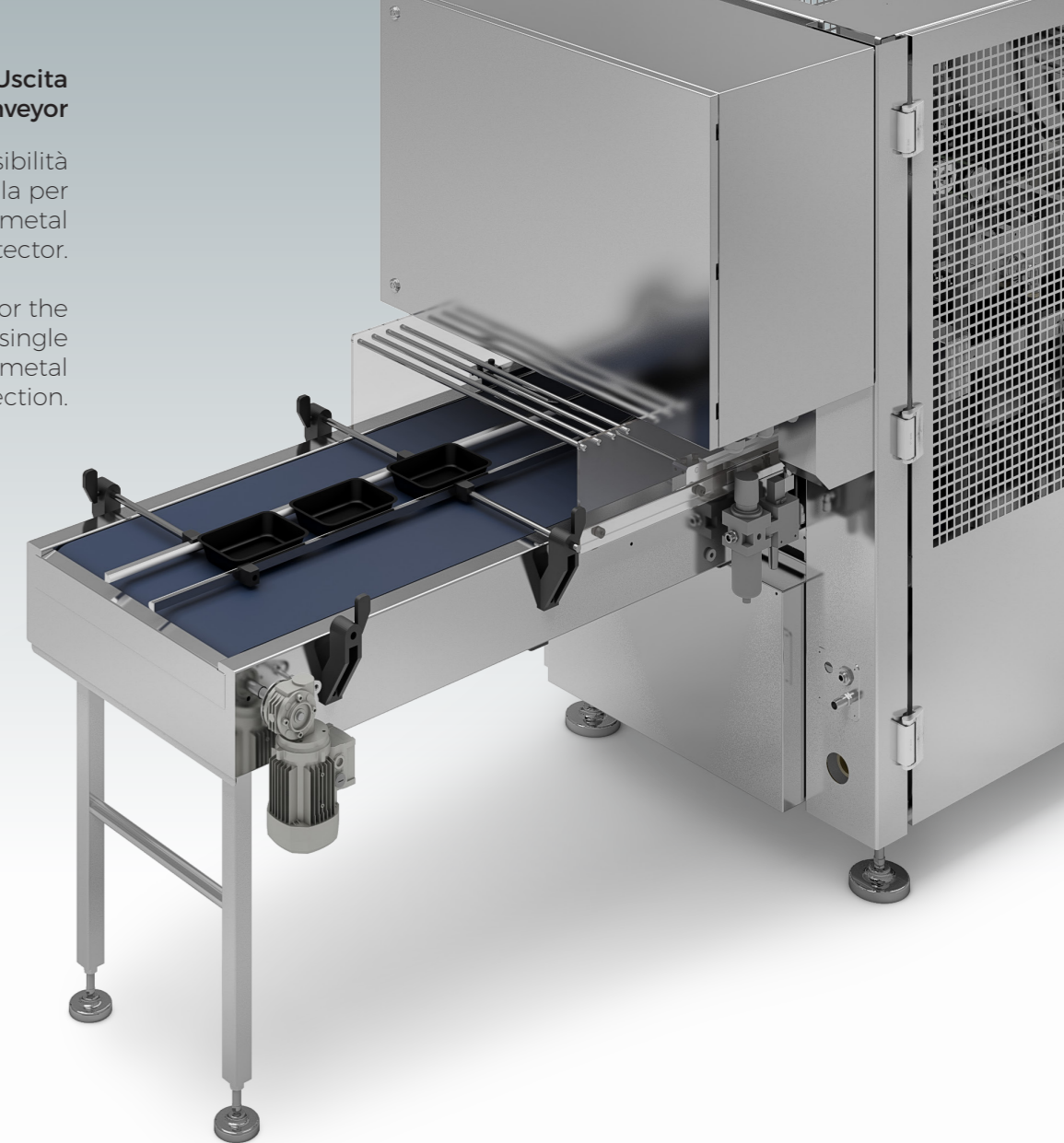
Automatic dosing of solids, liquids and granules.



Nastro Motorizzato in Uscita Motorized Outfeed Conveyor

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 tele-assistance via the company modem



POLARIS SERIE

Specifiche tecniche

Technical Specifications

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

	Polaris	Polaris Double	Polaris Double XL	Polaris Tre
Peso (kg) Weight (kg)	900	950	1000	1000
Carrozzeria in Frame made of	acciaio inox stainless steel	acciaio inox stainless steel	acciaio inox stainless steel	acciaio inox stainless steel
Alimentazione elettrica (standard) Electrical supply (standard)	3 x 400 V + N + PE - 50 Hz	3 x 400 V + N + PE - 50 Hz	3 x 400 V + N + PE - 50 Hz	3 x 400 V + N 50/60 Hz
Pompa alto vuoto lubrificata (m ³ /h) Lubricated high vacuum pump (m ³ /h)	✓ 100 ● 300	✓ 100 ● 300	✓ 100 ● 300	✓ 100 ● 300
Potenza assorbita (kW) configurazione standard Power supplied (kW) in standard configuration	da/from 3,7 pack da/from 6 map	da/from 5,7 pack da/from 8,3 map	da/from 5,7 pack da/from 8,3 map	da/from 8 pack da/from 10,5 map
Massima fascia bobina film (mm) Max reel film width (mm)	550	550	780	550
Massimo diametro esterno bobina film (mm) Max reel film diameter (mm)	300	300	300	300
Massima dimensione vaschette (mm, P/L/H) Maximum trays dimension (mm, P/L/H)				
OPTIONAL Massima dimensione vaschette (mm, P/L/H) Maximum trays dimension (mm, P/L/H)				
Nastro alimentazione vaschette (mm) Tray feeding conveyor (mm)	✓ mm 2000 ● >2000 mm (3 POSTAZIONI DI CARICO DA 350mm) (3 LOAD STATION OF 350mm)	✓ mm 2040 ● >2040 mm (3 POSTAZIONI DI CARICO DA 350mm) (3 LOAD STATION OF 350mm)	✓ mm 2040 ● >2040 mm (3 POSTAZIONI DI CARICO DA 350mm) (3 LOAD STATION OF 350mm)	✓ mm 2040 ● >2040 mm (3 POSTAZIONI DI CARICO DA 350mm) (3 LOAD STATION OF 350mm)
Nastro motorizzato scarico vaschette (mm) Motorised tray unloading conveyor (mm)	✓ mm 1000 ● >1000 mm	✓ mm 1000 ● >1000 mm	✓ mm 1000 ● >1000 mm	✓ mm 1000 ● >1000 mm
Avanzamento e riavvolgimento film automatico Automatic film feeding and rewinding	✓	✓	✓	✓
Gestione macchina con PLC e pannello operatore touch screen Operating system (PLC with touch screen control panel)	✓	✓	✓	✓
Numero cicli macchina Cycle/min	5/15	5/13	5/15	5/12
Versione PACK (senza tecnologia SOTTOVUOTO) PACK version (NO-VACUUM technology)	●	●	●	●

Altri opzionali Other options

Fotocellula presenza vaschetta
Tray detection photocell

Fotocellula centratura film stampato
Printed film registration

Polmone gas
Gas buffer tank

Dosatori prodotto liquido - solido
Dosing system (liquid and sold product)

Pompa Busch da 300m³ esterna, pompe idonee per confezionamento ad alto tenore ossigeno (> 21%).
300 m³ optional external Busch pump, pumps suitable for high-oxygen packaging atmospheres (>21%)

Disimpilatori di vaschette
Tray denester

Marcatori a trasferimento termico
Markers thermal transfer

Allineatore scarico vaschette
Aligning system (tray unloading)

Filtro liquidi/polveri
Liquids/powders filter

Carrello cambio stampo
Mould changing wagon

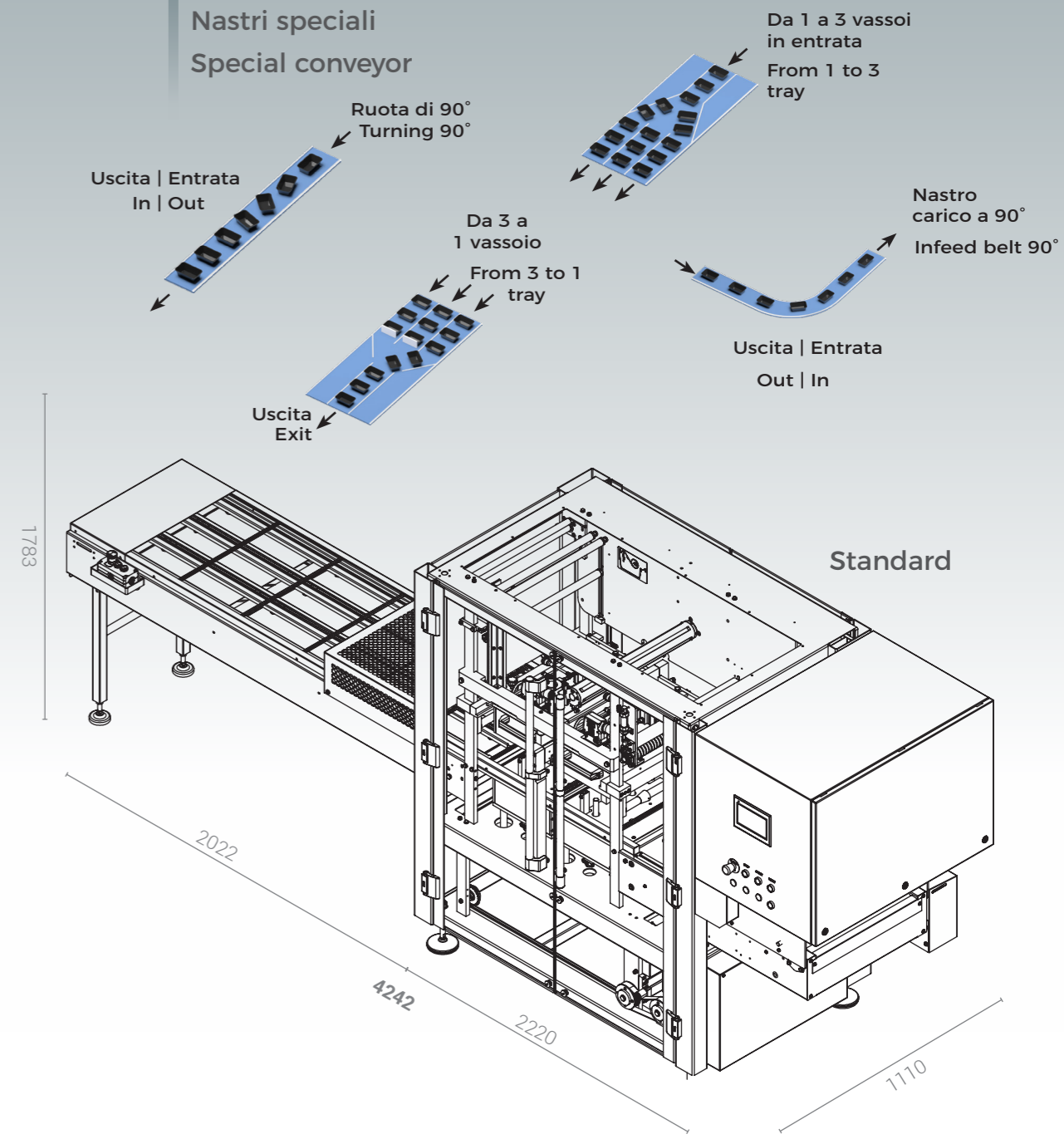
La confezionatrice a fine linea può essere completata da: etichettatrice, pesatrice, applicatore coperchi preformati, ecc.
The tray packaging machine can be completed with end of line functions: e.g. labelling machine, weighing machine, pre shaped lid applier etc.

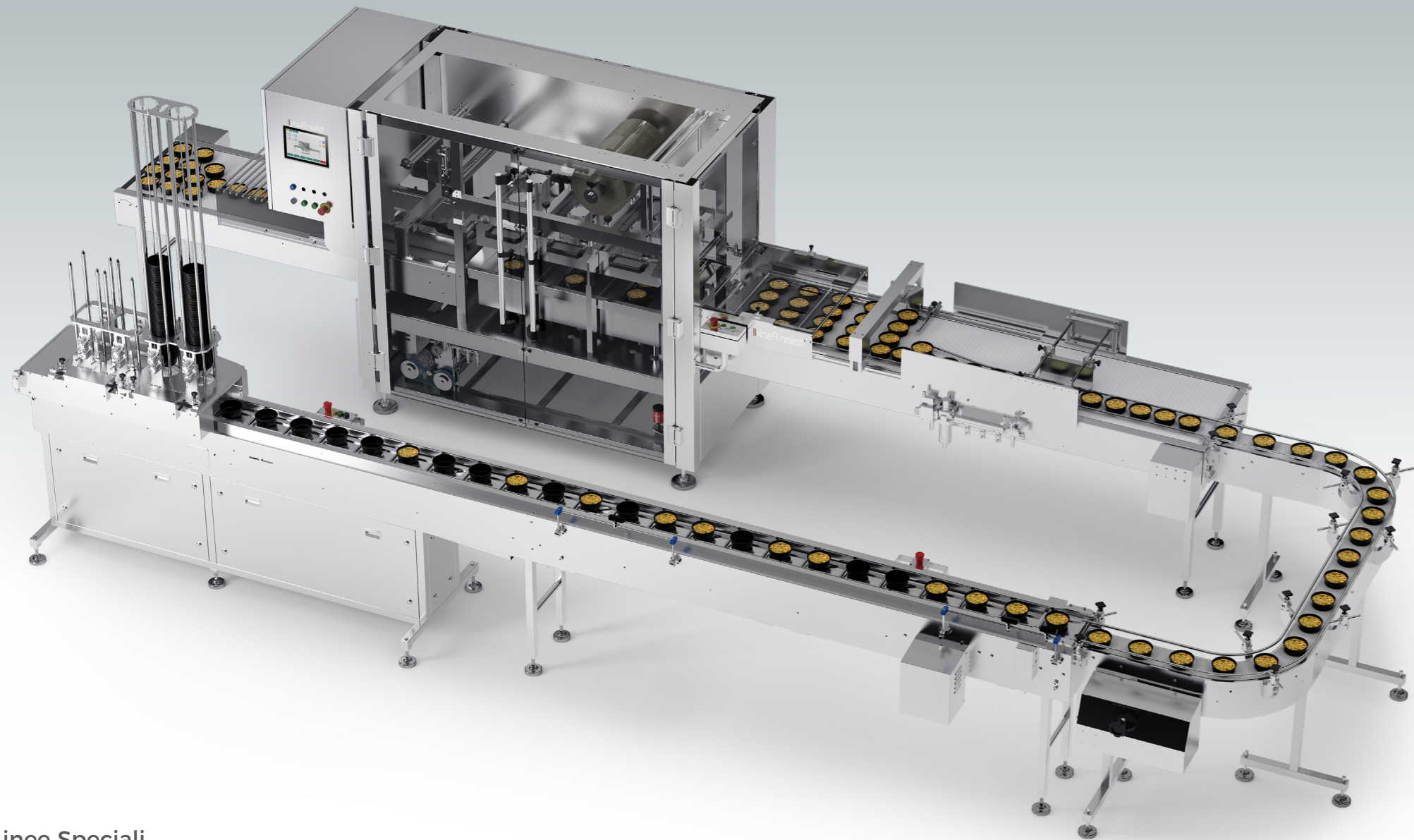
Carico automatico + nastri speciali di carico + nastri carico modulari.
Automated tray loading + special tray loading conveyors + modular tray loading conveyors.

Pre-heating per skin: sistema che consente il pre riscaldamento del film skin, rendendolo in questo modo più elastico prima del suo ingresso nello stampo.
Pre-heating unit for Skin packaging: a system that pre-heats the film for higher stretchability prior to entering the die.

Nastri speciali

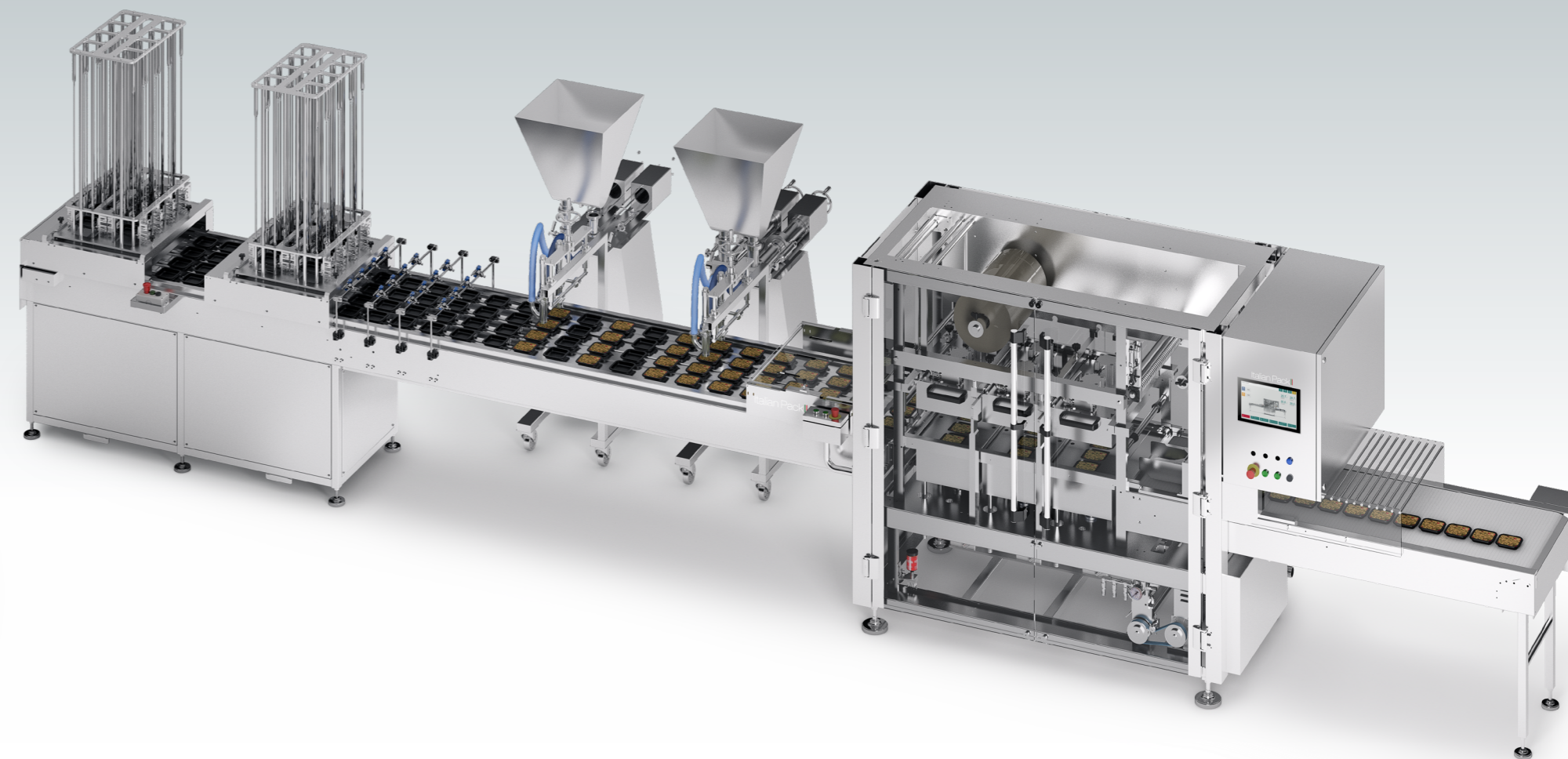
Special conveyor





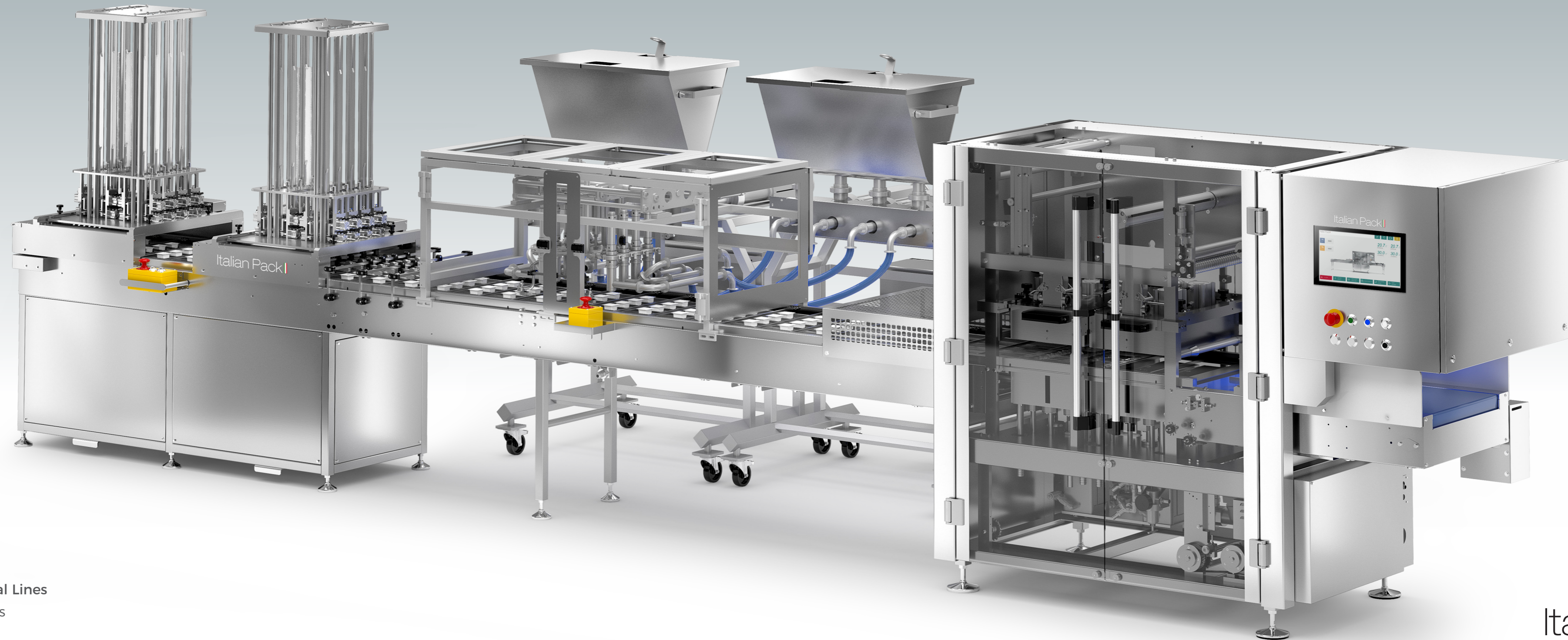
Linee Speciali

Disimpilatori vaschette singoli o multiformato
 Allineatori e divisori
 Nastri in out personalizzabili
 Etichettatura e trasferimento termico
 Multihead e Multifiller



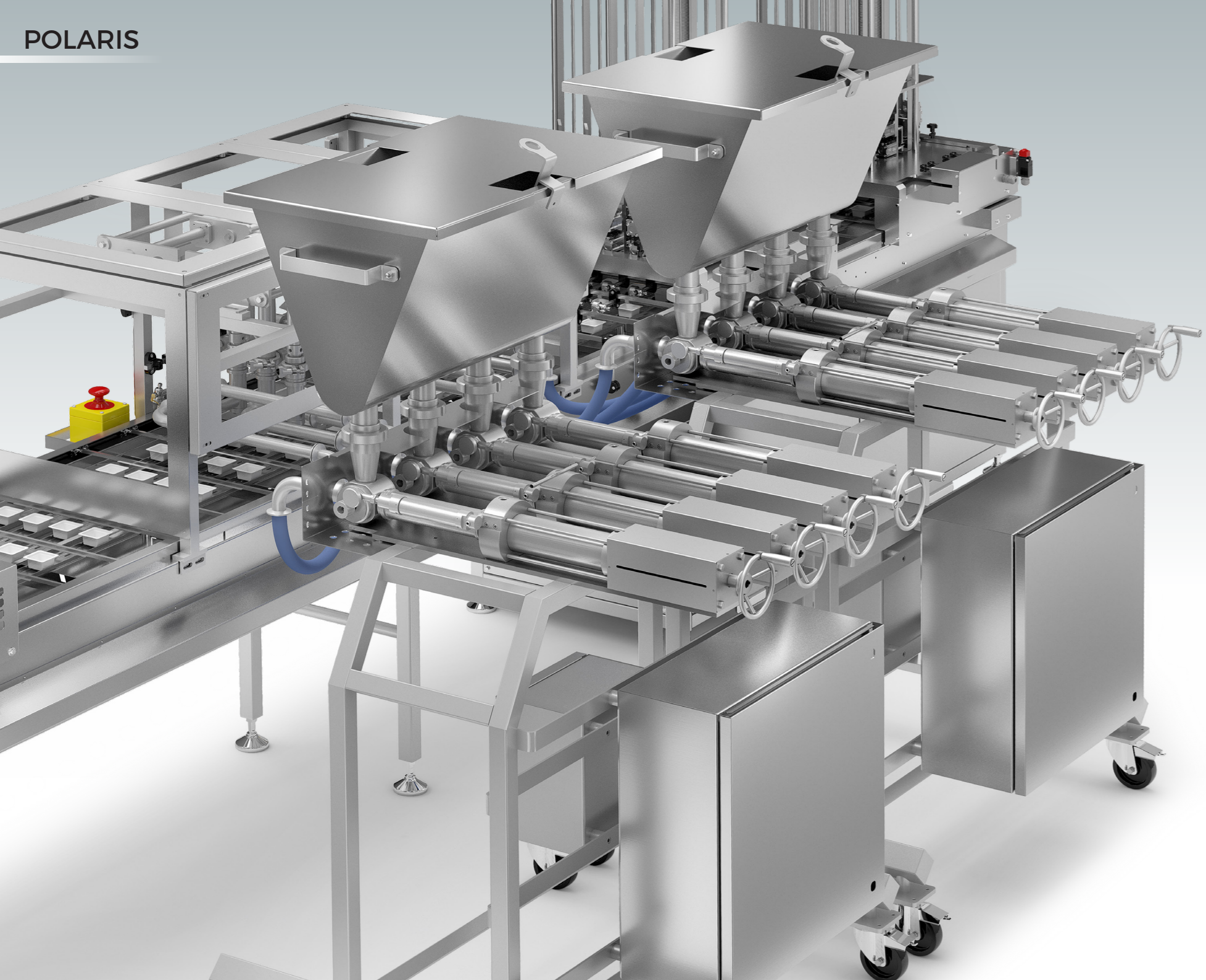
Special Lines

Denester for single or multi compartment trays
 Inliner and dividers
 Conveyor in - out customized
 Labelling and thermal transfer
 Multihead and Multifiller



Linee Speciali | Special Lines
Dosatori | Dosing Units

POLARIS



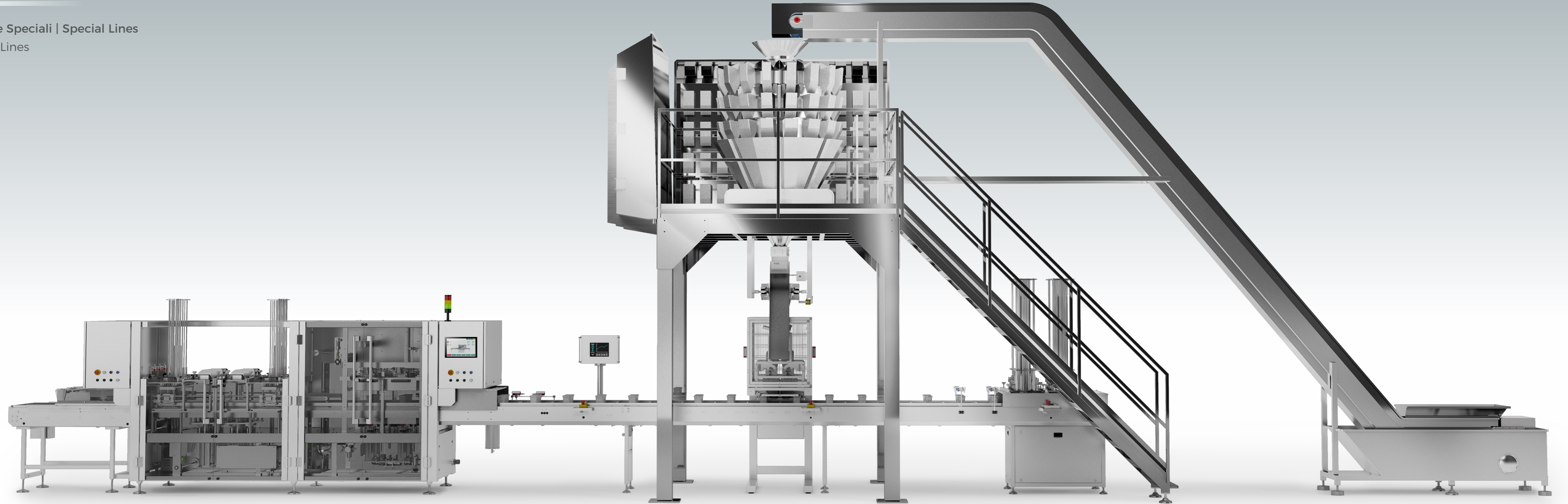
Linee Speciali | Special Lines
Dosatori | Dosing Units



Italian Pack 
Packaging Machines Since 1988

POLARIS FETA

Linee Speciali | Special Lines
Feta Lines



TECNOLOGIE



TOP SEAL

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



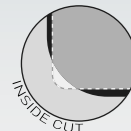
VAC

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 PORTAVASCHETTE 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.



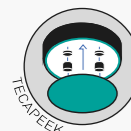
STRIP

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.



TOP SEAL

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



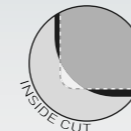
VAC

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.

DISTINCTIVE FEATURES



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.



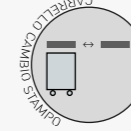
PRE-HEATING

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.



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

🌐www.italianpack.com