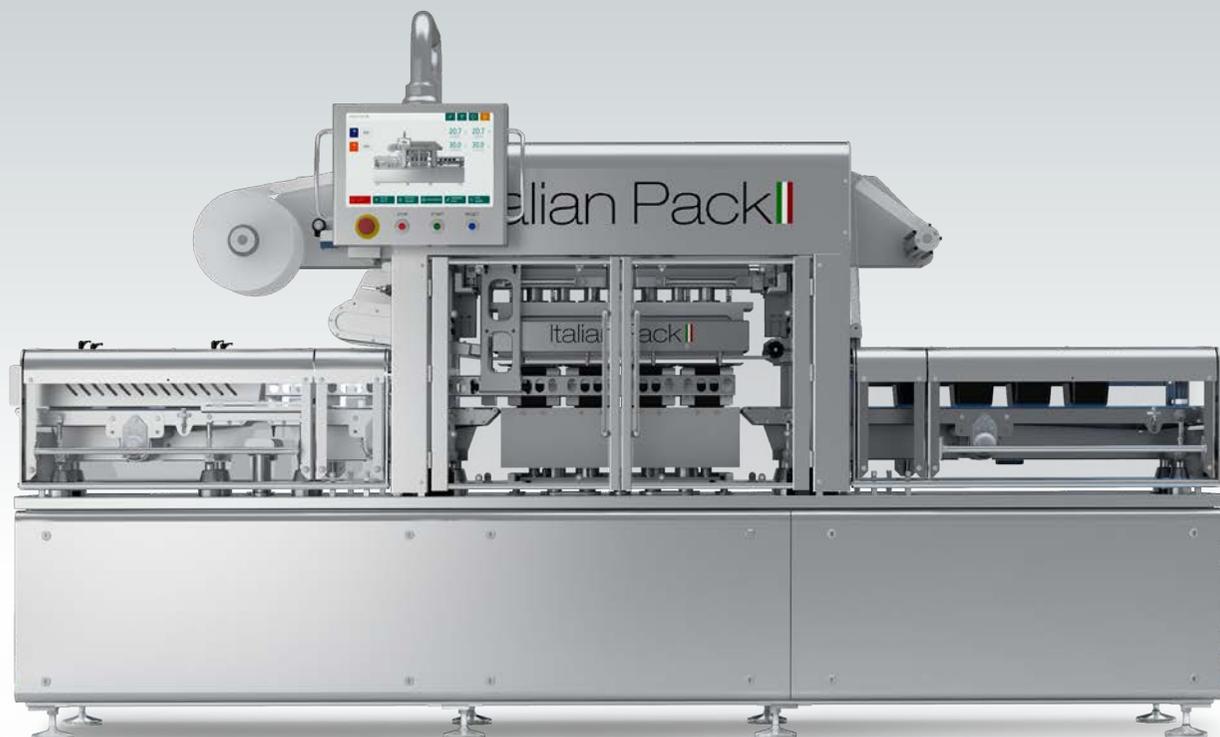


Italian Pack

Packaging Machines Since 1988



ARGO
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.

SKIN PACKAGING



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.

I VANTAGGI DI ARGO

Dopo aver progettato, sviluppato e migliorato per oltre trent'anni termosigillatrici che hanno incontrato le esigenze di svariate realtà produttive (dalla gastronomia, al piccolo produttore, alla grande distribuzione, all'industria, al catering) **Italianpack** dà sfogo alla propria maturità professionale con la nuova **ARGO**, confezionatrice in linea totalmente automatica. Il risultato della lunga esperienza ha portato alla creazione di questa nuova gamma di confezionatrici che combina in un'unica macchina le consolidate risposte alle necessità delle varie categorie alimentari (carne, prodotti ittici, pasta, dolciario, ortofrutta, latticini, piatti pronti, ecc.).

La movimentazione delle confezioni in linea tramite presa con sistema a bracci motorizzati, rende ARGO idonea allo sviluppo di linee di confezionamento complete e automatizzate. Italianpack, anche per la nuova ARGO, è in grado di offrire soluzioni che includono disimpilaggio delle vaschette, riempimento del prodotto (sia esso solido o liquido), controllo del peso della confezione (prima e dopo la chiusura della vaschetta), marcatura del film, chiusura della vaschetta con film neutro o pre-stampato, applicazione di coperchi sulle vaschette, rilevatori di corpi estranei nelle confezioni. Allo stesso modo ARGO può essere integrata in linee già esistenti, interfacciandosi con macchinari esterni e permettendo di ottimizzarne il rendimento.

I continui sforzi e le continue ricerche hanno portato Italianpack ad **innovarsi tecnologicamente**, come risultato di questo percorso ARGO è stata progettata per essere gestita elettricamente.

Gli azionamenti pneumatici sono stati sostituiti da attuatori elettrici (7 servomotori brushless) che permettono di ottimizzare l'energia impiegata massimizzandone l'efficienza. Gli attuatori elettrici garantiscono velocità, precisione e forze elevate, necessitando al contempo di minor manutenzione rispetto a quelli pneumatici. Non si avranno quindi più dissipazioni di energia e perdite di portata proprie dei sistemi pneumatici. La **MAGGIOR EFFICIENZA** degli attuatori elettrici si traduce in **MINOR CONSUMO ENERGETICO**, quindi minori emissioni in atmosfera e risparmio legato all'acquisto dell'impianto per la fornitura di aria compressa.

Punto di forza della ARGO, come di tutte le confezionatrici Italianpack, è la **flessibilità e la capacità di adattarsi alle diverse realtà produttive** garantendo elevati standard di confezionamento. In questo senso con un'unica confezionatrice ed un unico stampo è possibile gestire tutte le tecnologie di confezionamento: solo sigillatura, sottovuoto, lavaggio di gas, atmosfera protettiva, Skin, Skin e protrusione.

After more than thirty years of designing, developing and improving heat sealers that have met the needs of various manufacturing companies (from gastronomy to small-scale manufacturers, large retailers, industry, catering), **Italianpack** demonstrates its professional maturity with the new **ARGO**, a fully automatic in-line packaging machine. The result of long-standing experience has led to the creation of this new range of packaging machines, which combines the consolidated response to the needs of the various food categories (meat, fish products, pasta, confectionery, fruit and vegetables, dairy products, ready-to-serve meals, etc.) in a single machine.

The in-line handling of the packages by means of arms makes ARGO suitable for the development of complete and automated packaging lines. Italianpack, also thanks to the new ARGO, is able to offer solutions that include tray destacking, product filling (whether solid or liquid), package weight control (before and after closing the tray), film marking, closure of the tray with neutral or pre-printed film, application of lids on the trays, sensors for detecting foreign bodies in the packages. ARGO can also be integrated into existing lines, interfacing with external machinery and thus optimising its performance.

Continuous efforts and continuous research have led Italianpack to **innovate technologically**. As a result, ARGO has been designed to be controlled electrically. The pneumatic drives have been replaced by electric actuators (7 brushless servomotors), which optimise the energy used while maximising efficiency.

Electric actuators guarantee speed, accuracy and high forces while requiring less maintenance than pneumatic ones. There will therefore no longer be any energy dissipation and pressure drops, typical of pneumatic systems. The **GREATER EFFICIENCY** of the electric actuators results in **LOWER ENERGY CONSUMPTION**, therefore lower atmospheric emissions and savings related to the purchase of the system for the supply of compressed air.

The strength of ARGO, like all Italianpack packaging machines, is **flexibility and the ability to adapt to different manufacturing conditions** while ensuring high packaging standards. In this sense, all the packaging technologies can be controlled with a single packaging machine and a single die: sealing only, vacuum packing, gas flush, modified atmosphere packaging, Skin, Protrusion Skin.



ARGO 720

L'ultratrentennale esperienza di Italianpack gli ha permesso di porre grande attenzione alle esigenze pratiche dei suoi clienti, consapevole dell'importanza sempre maggiore che hanno la semplicità di utilizzo e la velocità di attrezzaggio ARGO, a seconda dell'applicazione. È dotata di uno stampo inferiore che può essere in acciaio (elevata robustezza) o in polietilene (elevata leggerezza); entrambe le versioni risultano essere facilmente movimentabili, semplificando le operazioni di cambio formato, pulizia e manutenzione.

Le operazioni di cambio stampo sono rese più agevoli grazie alla fornitura di un carrello portastampi, sul quale lo stampo stesso viene posizionato e fissato; il carrello è fornito di un sistema di rotazione dello stampo di 180°, che permette un pratico accesso allo stesso per le operazioni di pulizia e manutenzione. Il carrello può essere equipaggiato con un sistema di preriscaldamento che permette di portare lo stampo alla temperatura di esercizio prima di essere posizionato all'interno della macchina, questo risulterà quindi pronto all'uso evitando tempi morti.

La movimentazione (apertura e chiusura) dello stampo tramite vite senza fine, che assicura movimenti estremamente rapidi e

precisi, rende ARGO distintiva nel suo genere; rispetto alle classiche movimentazioni (a ginocchiera o pneumatiche) avremo quindi una più semplice regolazione delle corse e una maggiore pressione di sigillatura, permettendo di velocizzare il ciclo di confezionamento. Al fine di ottimizzare ed incrementare al massimo la produttività ARGO è equipaggiata con una potente e compatta pompa del vuoto per le normali produzioni, ma laddove servisse può essere integrata con degli acceleratori di vuoto per accrescerne le prestazioni.

Uno dei principali obiettivi di Italianpack è aiutare i propri clienti a produrre con sempre maggiore efficienza, la presenza di un touch screen a colori di 15" permette all'operatore di interagire con la macchina in maniera intuitiva e monitorarne il funzionamento. Il touch screen è montato su un braccio orientabile e permette di monitorare e controllare la macchina trovandosi indifferentemente da un lato o l'altro di essa.

ItalianPack Argo raggiunge performance di confezionamento di 20 cicli al minuto in modalità saldatura, 15 cicli al minuto in MAP e fino a 10 cicli al minuto in SKIN.

Italianpack's thirty-year experience has allowed it to focus on its customers' practical needs, aware of the ever-increasing importance of ease of use and tooling speed. ARGO, depending on the application, is equipped with a lower die that can either be made of steel (high strength) or polyethylene (extremely lightweight); both versions are easy to move, thus facilitating the format change, cleaning and maintenance operations.

The die change operations are made easier thanks to a die trolley, on which the die is positioned and fastened; the trolley is equipped with a 180° die rotation system, which allows it to be accessed easily for cleaning and maintenance operations. The trolley can be equipped with a preheating system that allows the die to be brought to the required operating temperature before being positioned inside the machine, therefore it will be ready for use avoiding downtime.

The die handling operations (opening and closing) take place by means of a worm screw, which ensures extremely fast and precise movements, making ARGO distinctive in its kind;

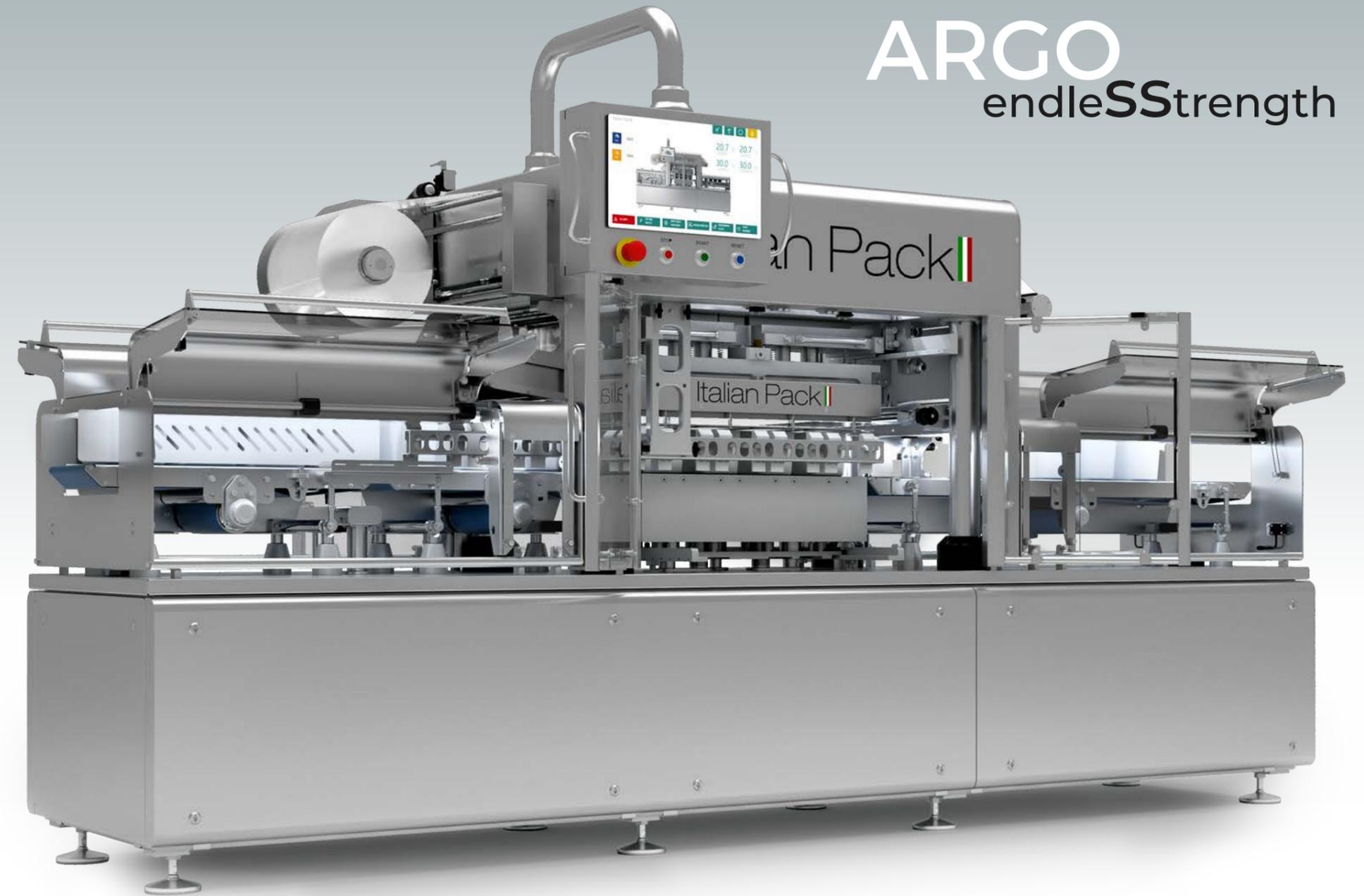
compared to the classic movements (toggle or pneumatic) the strokes are therefore adjusted more easily and there is a higher sealing pressure, speeding up the packaging cycle. In order to optimise and maximise productivity, ARGO is equipped with a powerful and compact vacuum pump for normal production, but where necessary it can be fitted with vacuum accelerators to increase its performance.

One of Italianpack's main objectives is to help its customers to produce with greater efficiency. The presence of a 15" colour touch screen allows the operator to interact with the machine intuitively and monitor its operation. The touch screen is fitted on an adjustable arm and allows the operator to monitor and control the machine from both sides.

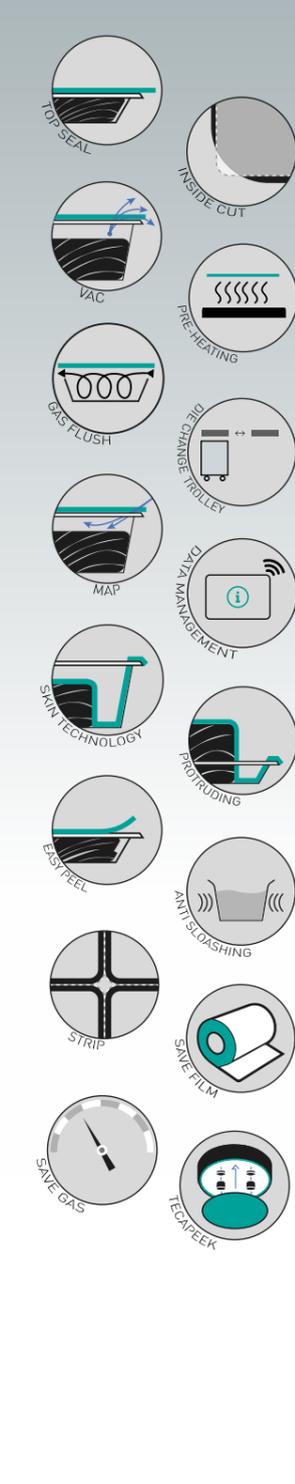
ItalianPack Argo reaches packaging performance standards of 20 cycles per minute in sealing mode, 15 cycles per minute in MAP mode and up to 10 cycles per minute in SKIN mode.

ARGO

endleSStrength

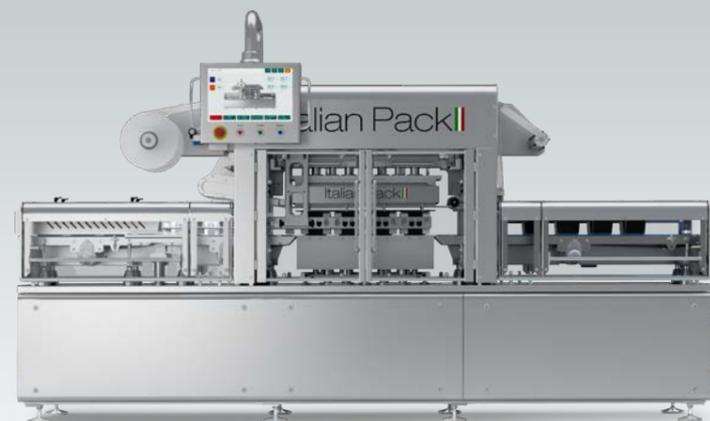


CONFEZIONATRICI DI VASCHEE IN SALDATURE, ATMOSFERA PROTETTIVA e SKIN
TRAY HEAT SEALING MACHINES WITH VACUUM, GAS and SKIN



Pronta per il Confezionamento in Linea Inline Packaging Ready

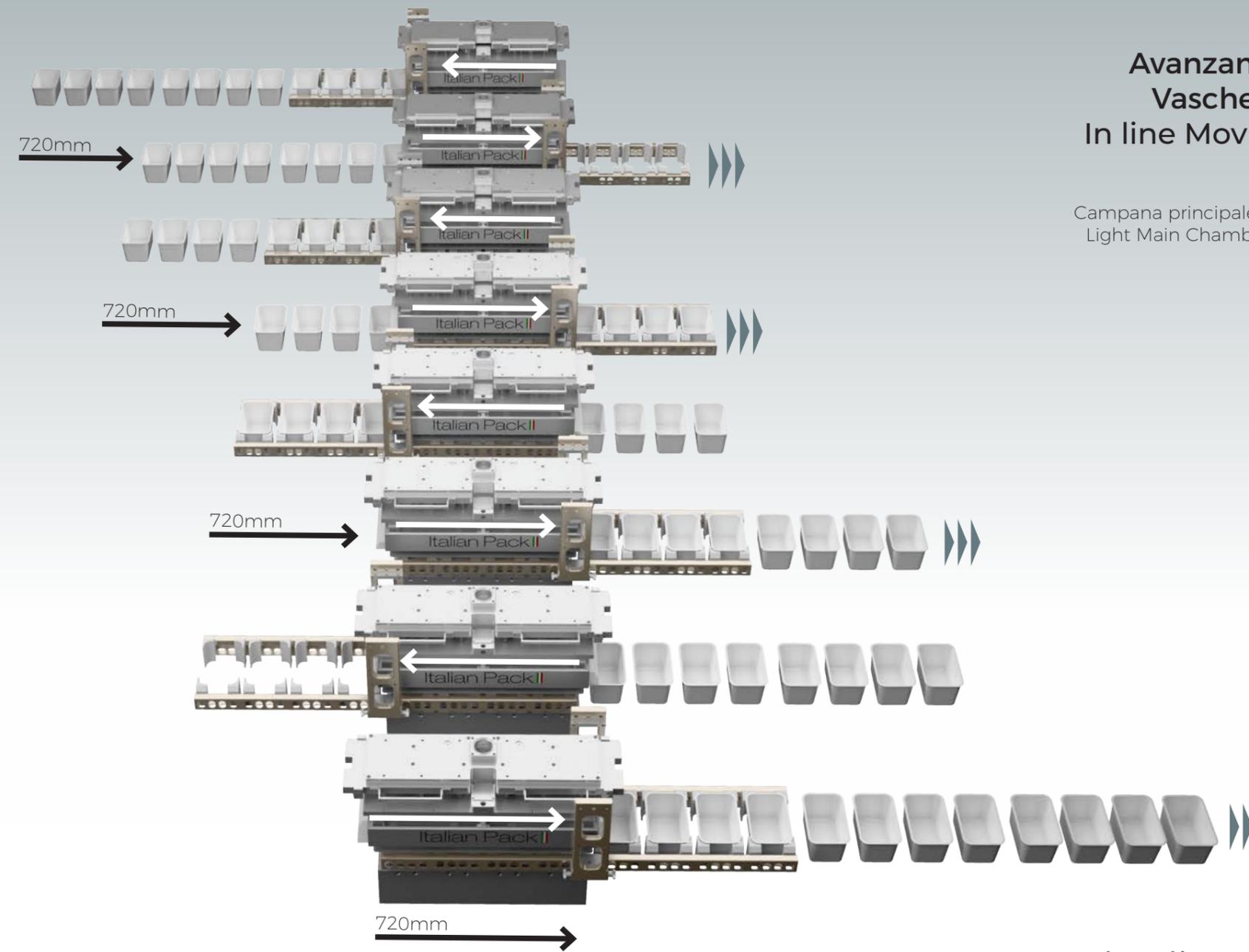
Vaschette in entrata con distanze Random
Incoming Trays Random Positioned



3700mm

Compatta: solo 3.7 metri di lunghezza
Small: only 3.7 meters long

Vaschette in Uscita con Distanza Controllata
Controlled Position of Outcoming Trays



Avanzamento delle Vaschette in linea In line Moving System

Campana principale Leggera in Teflon
Light Main Chamber made by Teflon

Alta Qualità

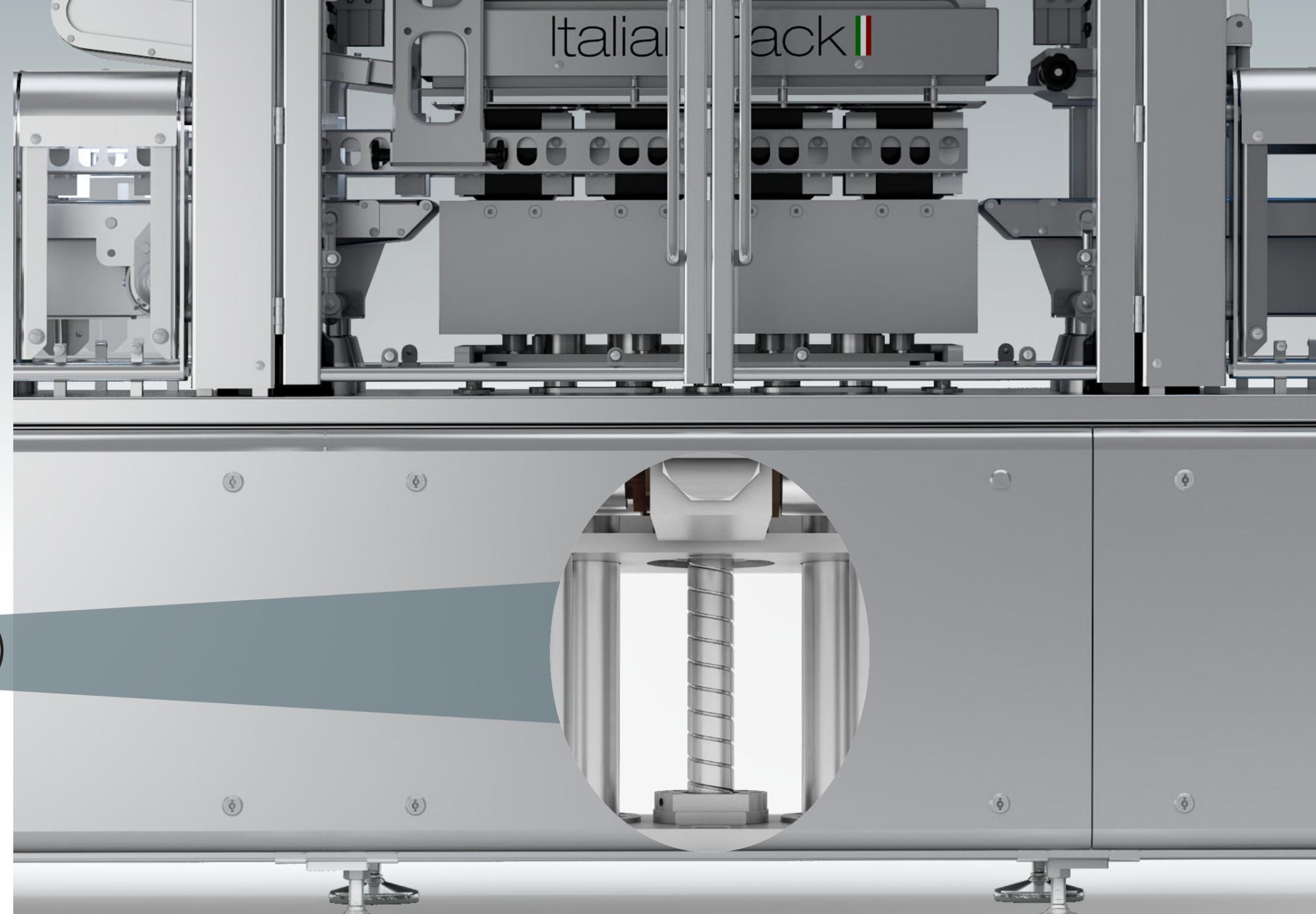
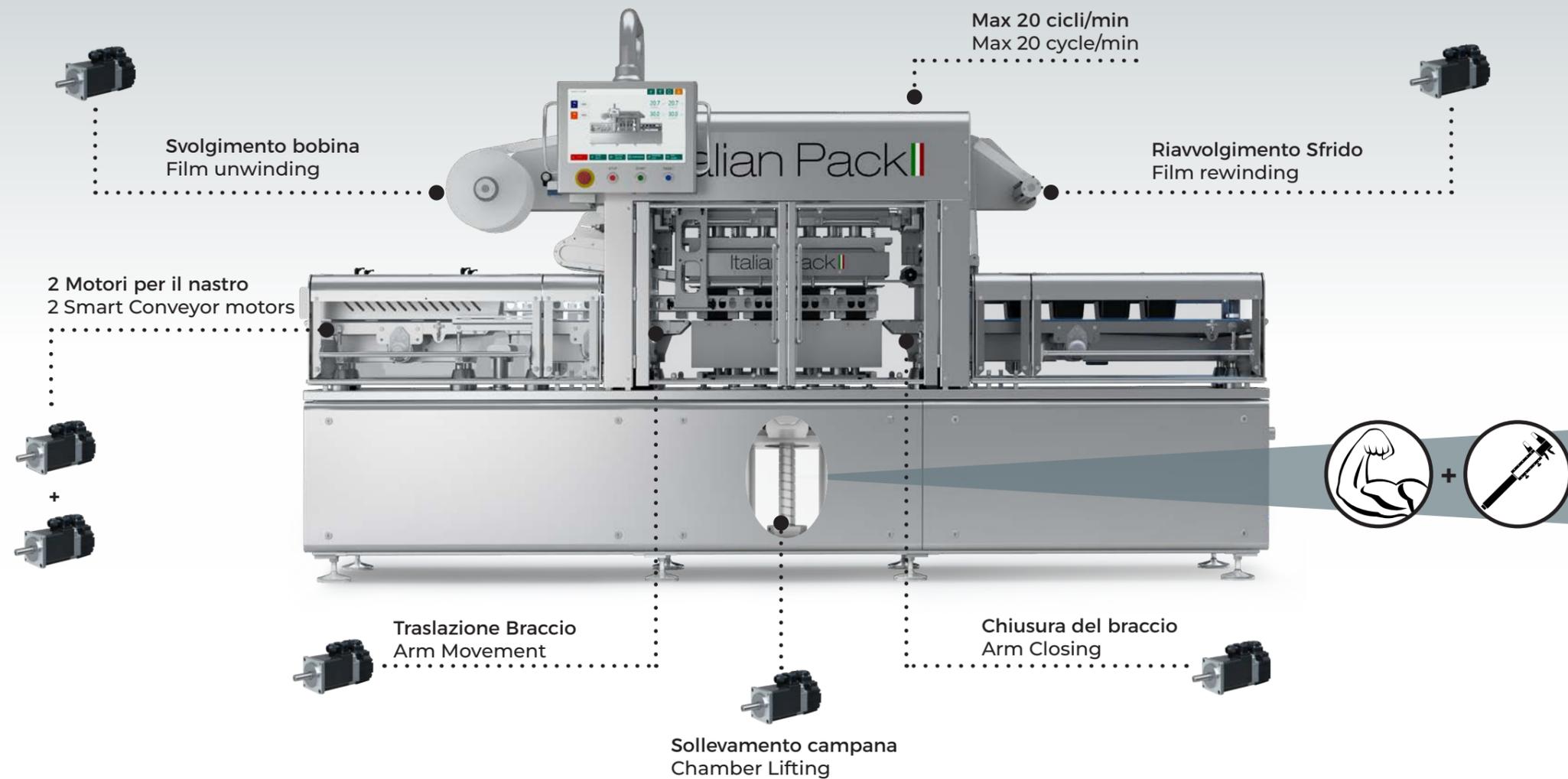
Precisione, Potenza, Alto rendimento
Minor consumo energetico

Tutti i motori, eccetto quello per il sollevamento campana, sono collegati ad un riduttore epicicloidale che garantisce alto rendimento e precisione grazie all'aumento di coppia motore.

High Quality

Precision, Power, High performance
Lower power consumption

All motors, except the one for lifting the chamber, are connected to a planetary gearbox which ensures high efficiency and accuracy thanks to the increase in motor torque.



Il PLC permette di gestire e memorizzare fino a 99 programmi, consente inoltre di gestire gli optional e gli accessori che si trovano a monte e a valle della confezionatrice; le diverse ricette sono facilmente richiamabili a video tramite touch screen.

Al fine di agevolare il funzionamento e la manutenzione è possibile richiamare a video documentazione tecnica (manuale d'istruzioni, schemi circuitali, esplosi e disegni) e filmati (procedure di manutenzione e attrezzaggio).

The PLC is designed to control and store up to 99 programs, it also used to control the optional features and accessories located upstream and downstream of the packaging machine; the different recipes can easily be retrieved and displayed via the touch screen.

In order to facilitate operation and maintenance, technical documentation (instruction manual, circuit diagrams, exploded views and drawings) and videos (maintenance and tooling procedures) can be retrieved and displayed.



Teleassistenza Teleservice

Consapevoli dell'importanza di ridurre al minimo i fermi produzione ARGO è equipaggiata con un modem e una porta Ethernet integrata per il collegamento ADSL, permettendo quindi un tempestivo servizio di teleassistenza e di monitoraggio della confezionatrice anche in caso questa si trovasse in luoghi difficilmente raggiungibili.

ARGO è inoltre progettata per rispondere ai requisiti dell'INDUSTRIA 4.0

Aware of the importance of minimising downtime, ARGO is equipped with a modem and an integrated Ethernet port for ADSL connection, thus ensuring timely remote assistance and monitoring of the packaging machine even if it is located in places that are difficult to reach.

ARGO is also designed to meet the requirements of INDUSTRY 4.0

Nuovo TouchScreen montato su braccio orientabile New UI TouchScreen fitted on an adjustable arm

Plc Touch wide screen 15" a 16.8M di colori, porte USB/ethernet, 99 programmi predefiniti, illimitati programmi custom personalizzazione della lingua, controllo temperatura integrato, gestione avanzata parametri MAP, Tray SKIN e Sottovuoto.

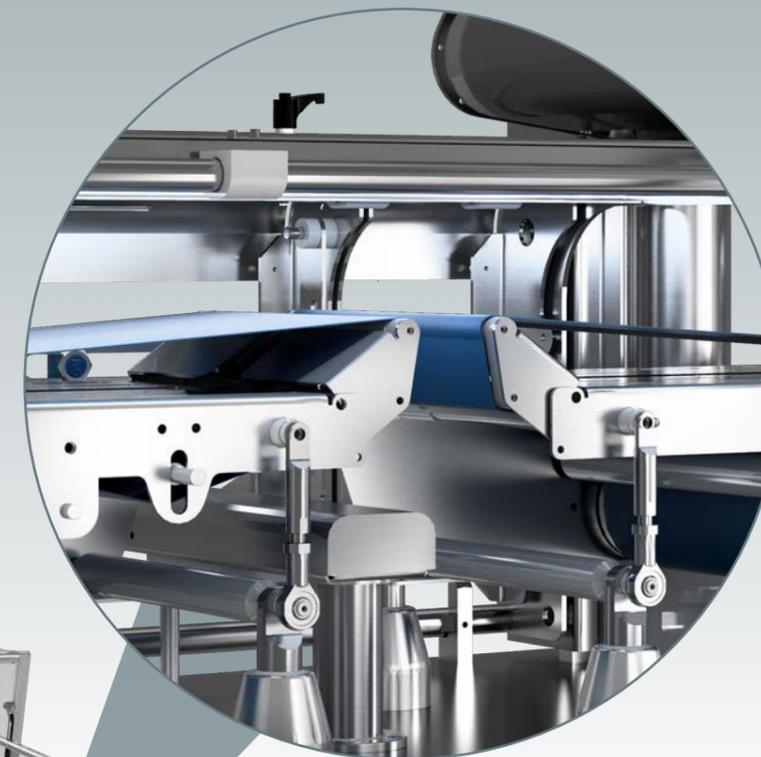
15" PLC touch screen, 16.8M display colors, USB port/Ethernet, 99 packaging programs, limitless custom programs, language selection, built-in temperature control, menu-driven M.A.P. parameters, skin tray and gradual vacuum.



Pulizia facilitata Easy Cleaning

Pulizia agevolata grazie alla meccanica sospesa su un piano di Acciaio Inox completamente lavabile.

Easy Cleaning thanks to the mechanic parts suspended above a stainless steel plane, washable with hydrojet.





Accesso Facile
Easy access

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

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

Quadro Elettrico e Meccanica Protett da un Guscio IP67
Electric Box and Main Engine Protected in a IP67 Shell

Software di cambio stampo assistito
Assisted tool change software

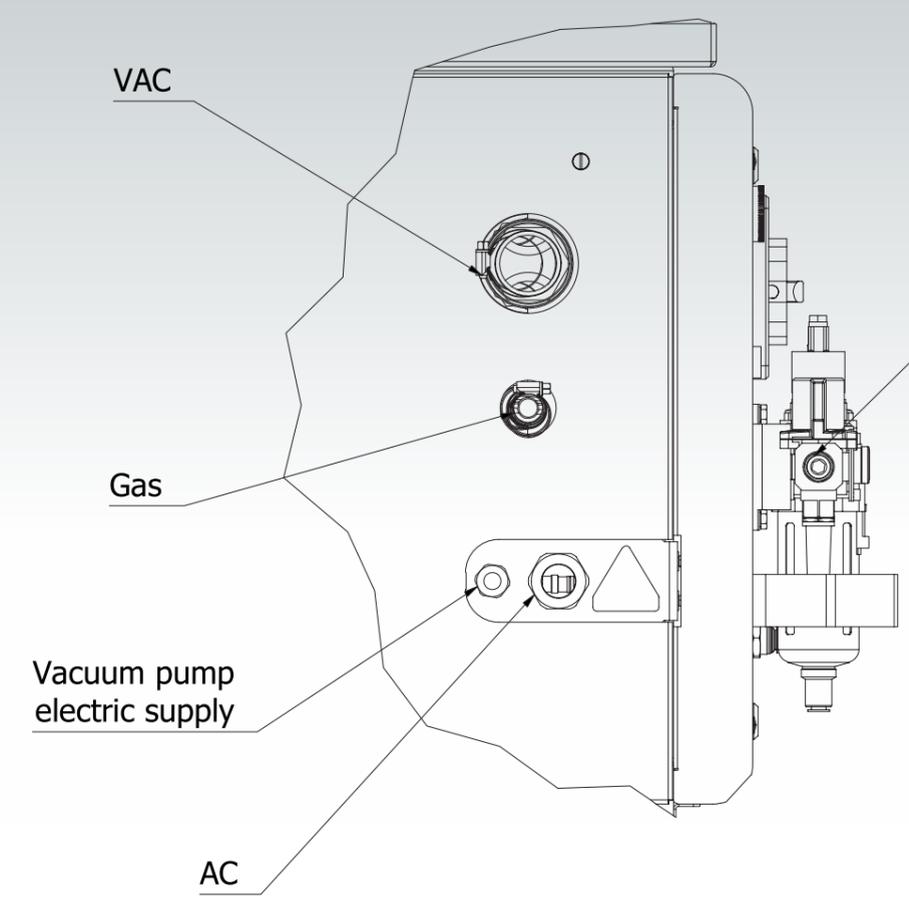


Premere per cambio stampo
Push to change tool

Italian Pack 

Italian Pack 

Connessioni
Connection

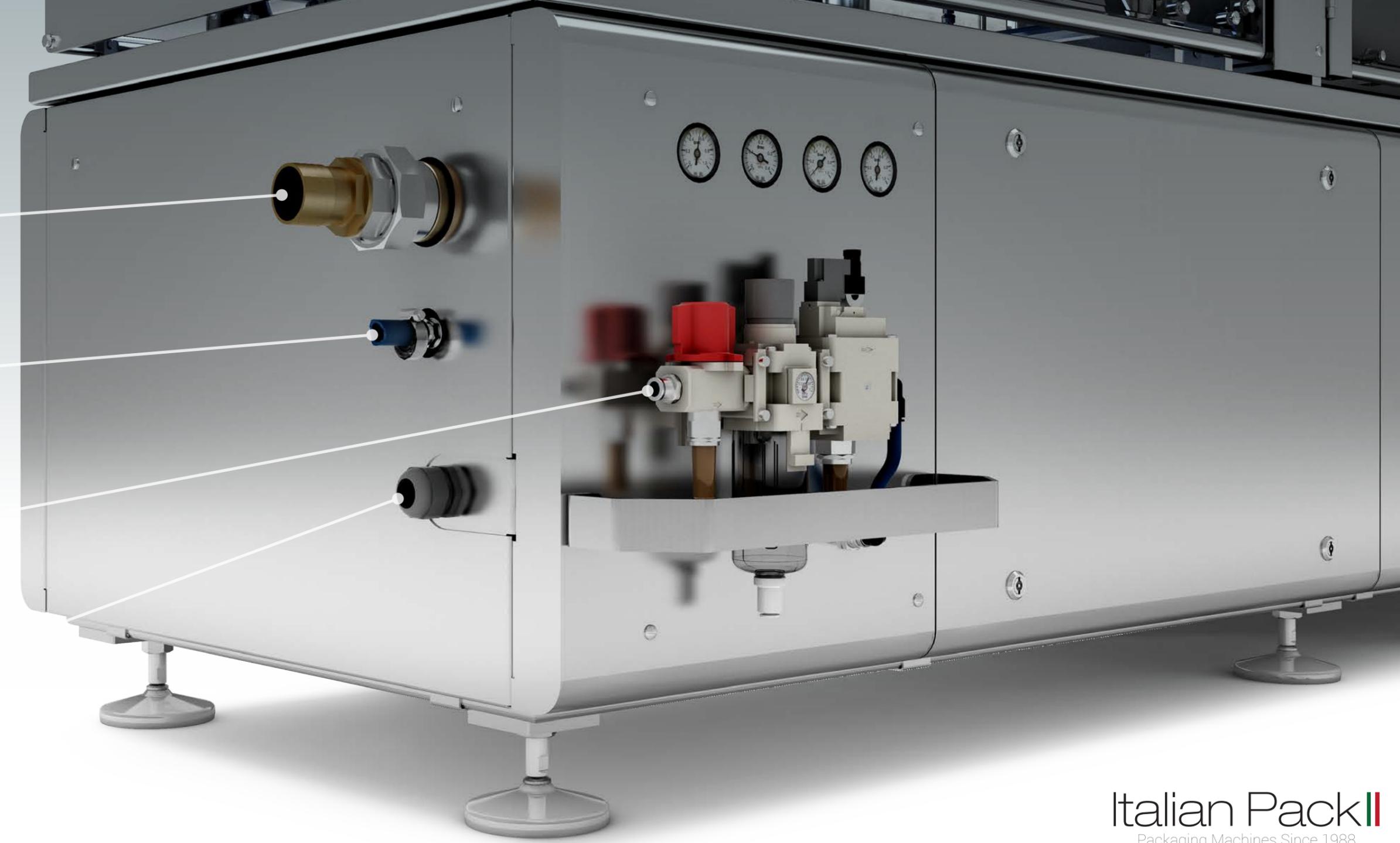


Vac
Connessione vuoto (tubo Armorvin diametro interno $\phi 50$).
Vacuum connection (pipe Armorvin internal diameter $\phi 50$).

Gas
Connessione gas (tubo diametro interno $\phi 16$).
Gas connection (pipe internal diameter $\phi 16$).

PN
Posizione alimentazione pneumatica (tubo Elastolan $\phi 12$).
Pneumatic supply position (ϕ i pipe Elastolan $\phi 12$).

AC
Posizione alimentazione elettrica 400V 3P+N+PE.
Electrical supply position 400V 3P+N+PE.

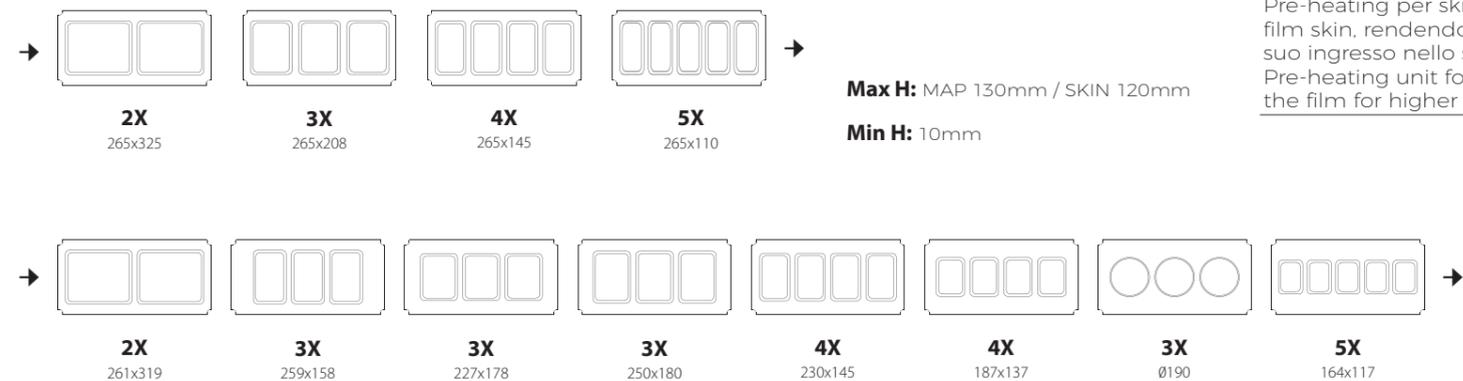


Argo

Specifiche tecniche Technical Specifications

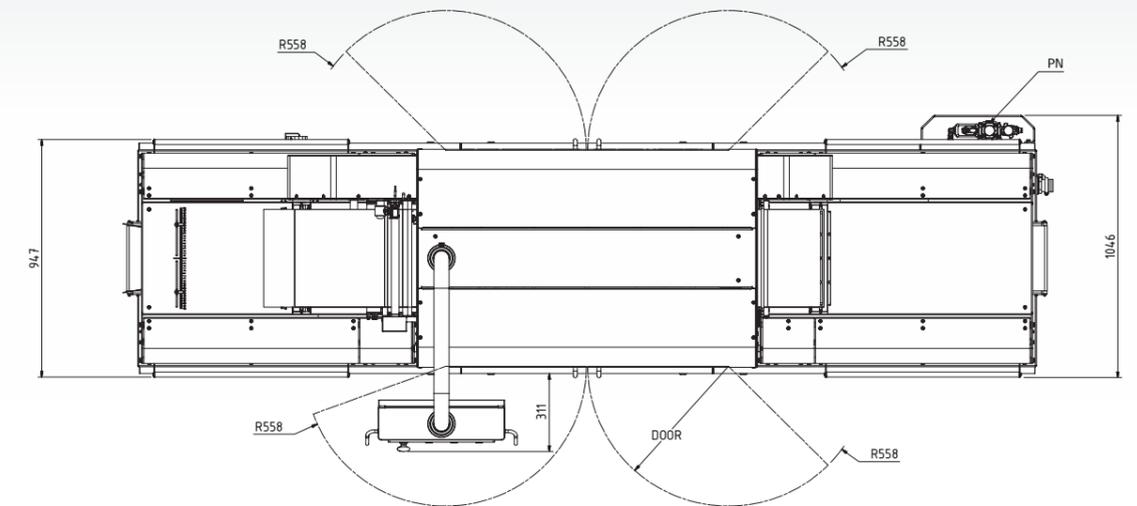
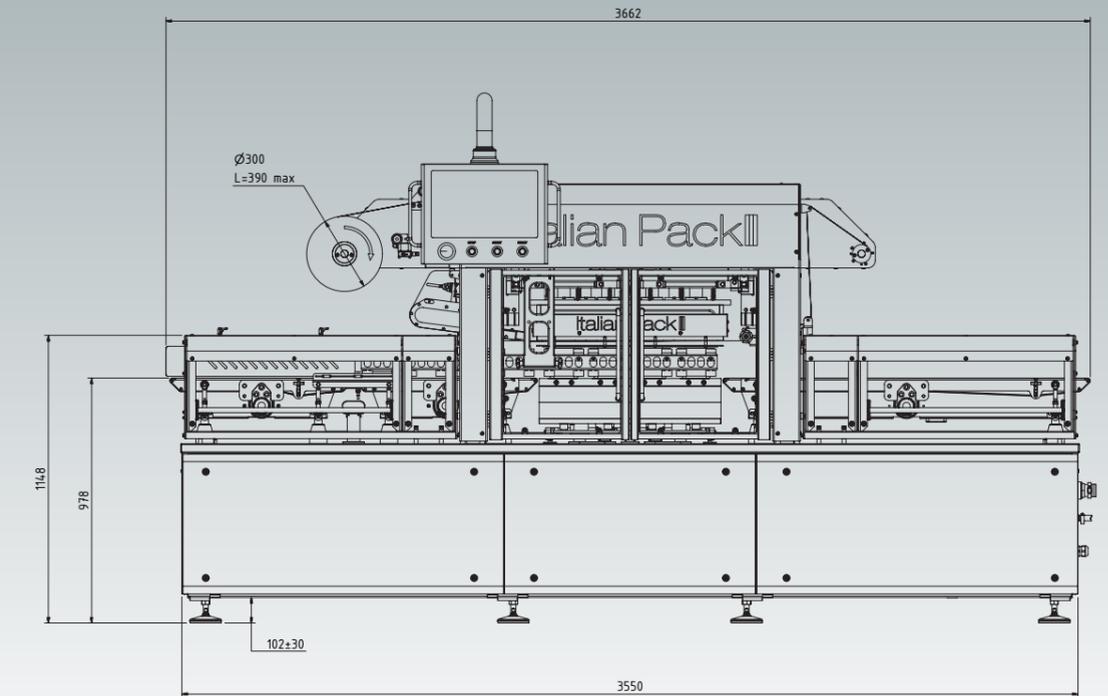
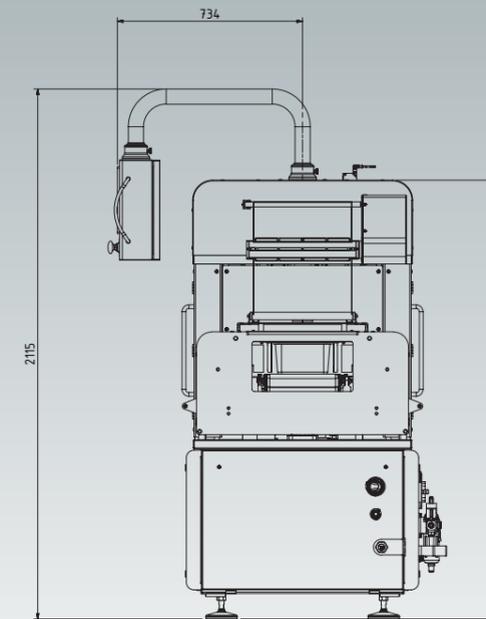
- ✔ Standard
- Optional
- ✘ Non disponibile - Not available

	Argo 720
Peso (kg) Weight (kg)	2215
Alimentazione elettrica (standard) Electrical supply (standard)	3 x 400 V + N + PE - 50 Hz
Pompa alto vuoto lubrificata (m ³ /h) Lubricated high vacuum pump (m ³ /h)	● 300 ● 500 (in aggiunta alla 300) ● 1000 (in aggiunta alla 300)
Potenza assorbita (kW) configurazione standard Power supplied (kW) in standard configuration	PACK: 15 kW VAC/SKIN: da 24 kW a 27,5 kW (in funzione delle pompe)
Massima fascia bobina film (mm) Max reel film width (mm)	390
Massimo diametro esterno bobina film (mm) Max reel film diameter (mm)	300
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	PACK: fino a 20 cicli VAC: fino a 15 cicli SKIN: fino a 10 cicli
Aria compressa richiesta (bar) Compressed air required (bar)	6/8
Pressione Gas (bar) Gas pressure (bar)	da 0,5 a 3



Altri opzionali Other options

- 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
 - Filtro liquidi/polveri
Liquids/powders filter
- 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.

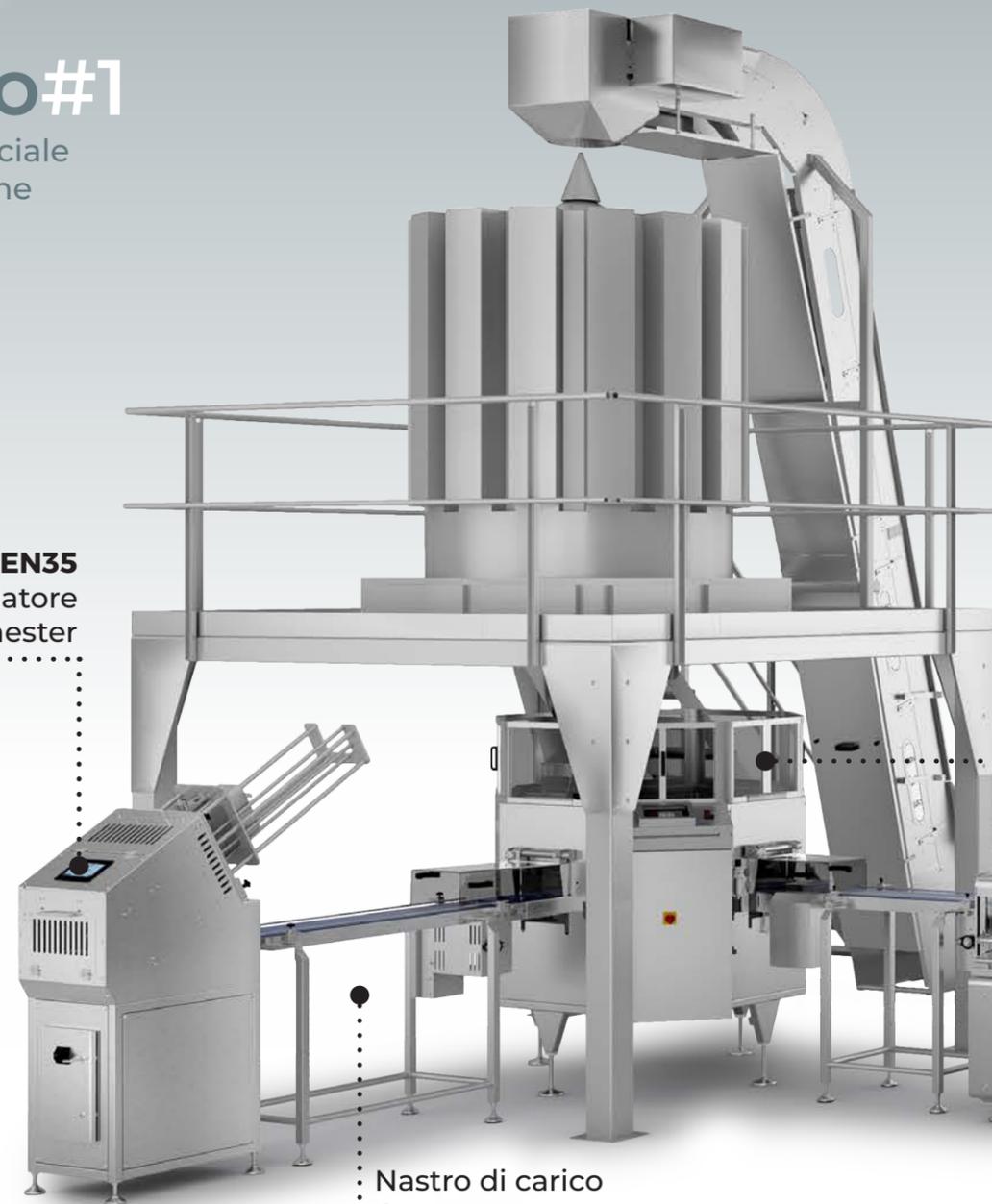


Argo#1

Argo#1

Linea Speciale
Special Line

DEN35
Disimpilatore
Denester



Nastro di carico
Conveyor

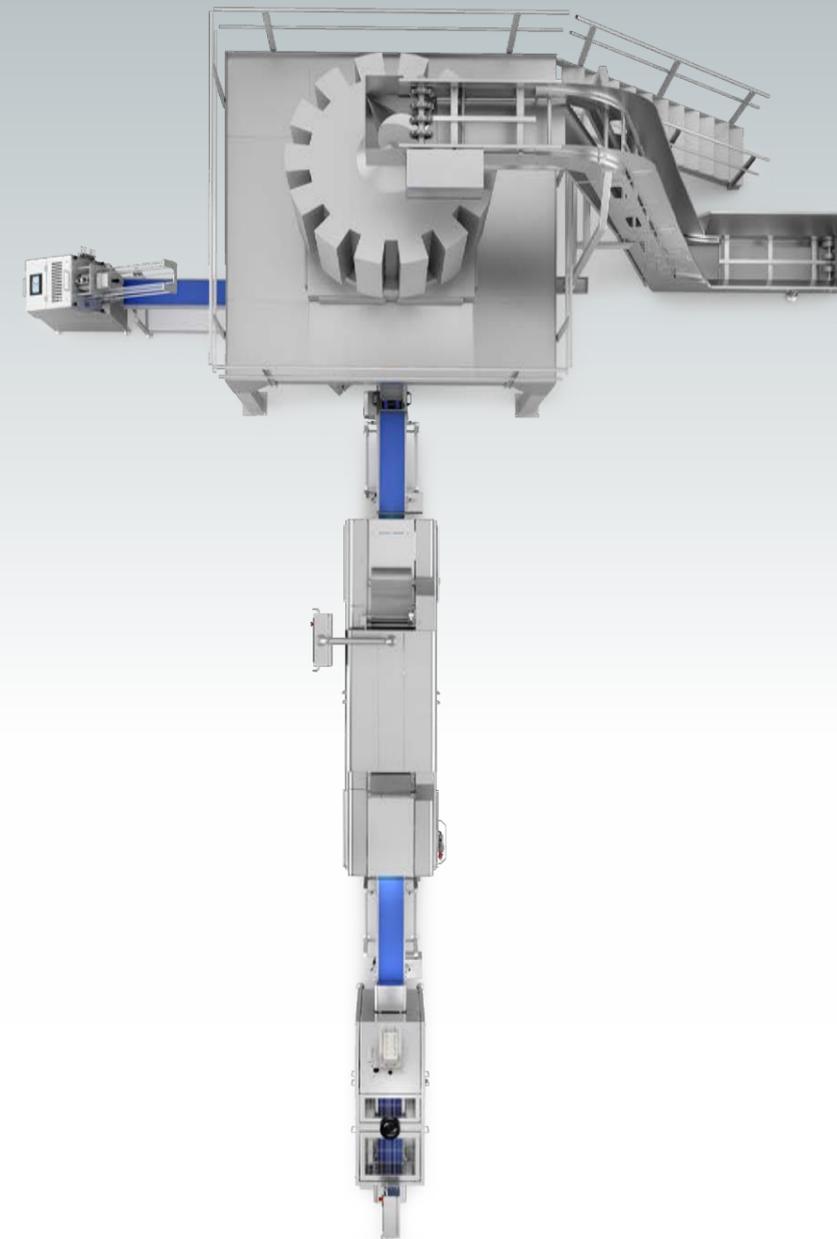
Giostra carica vaschette
Circular product pressor

Argo 720

Italian Pack II

LID30
Applicatrice automatica
Automatic lid applier

8 Meters



11 Meters

Argo#1

Argo#1

Linea Speciale
Special Line



DEN 35

Disimpilatore Denester

Italianpack, potendo contare sulla sua esperienza maturata in 30 anni di attività, si è concentrata sulla realizzazione di un **DISIMPILATORE AUTOMATICO**. Lo scopo principale della proposta è quello di assecondare le tendenze del settore in cui opera che si rivolgono ad una automatizzazione sempre più integrale delle linee di confezionamento.

Italianpack, with its long-standing experience gained in 30 years of business, has focused on the development of an **AUTOMATIC DENESTER**. The main purpose of this solution is to support the trends of the sector in which it operates, aiming at increasingly complete automation of the packaging lines.



LID 30

Applicatrice automatica di coperchi Automatic lid applier

Italianpack, azienda leader nella produzione delle macchine termosaldatrici, è lieta di presentare la sua nuova **APPLICATRICE AUTOMATICA DI COPERCHI LID30.**

Italianpack, a leading company in the production of traysealing machines, is pleased to present its new **AUTOMATIC LID30 LID APPLIER.**



Argo#2

Linea Speciale
Special Line

Nastro di Carico
Conveyor

Argo 720

Bilancia elettronica
Electronical weigher

Etichettatrice superiore e inferiore
Upper and lower labelling machine

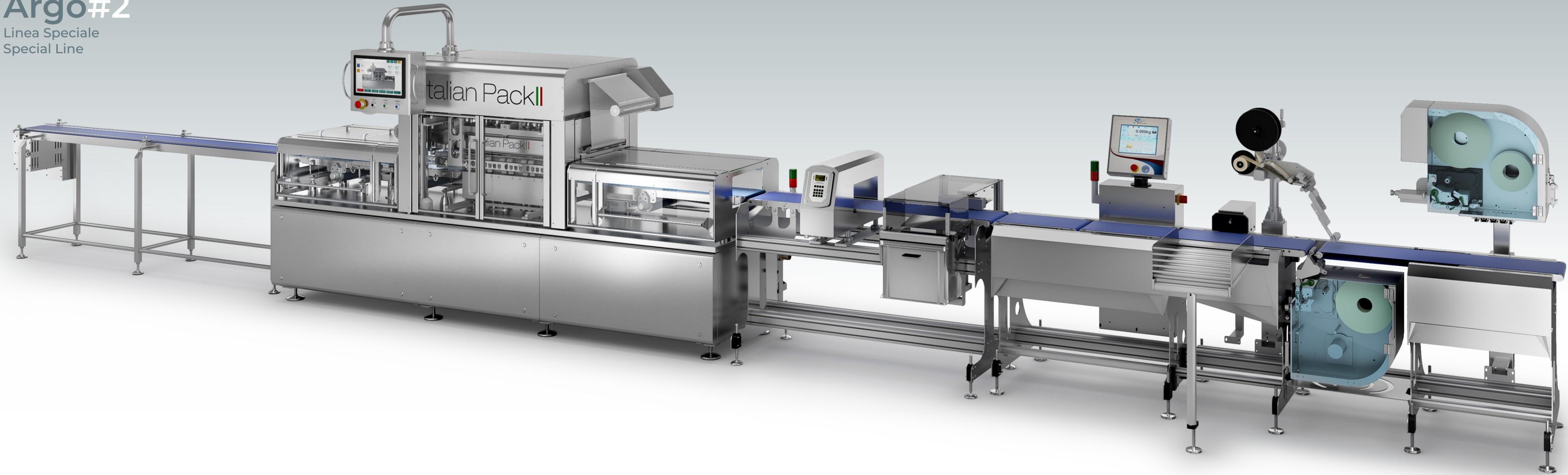
Metal detector



11 Meters

Argo#2

Linea Speciale
Special Line



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.



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.

DISTINCTIVE FEATURES



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