

# Italian Pack

Packaging Machines Since 1988



**CALYPSO**  
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. È in questa fase che un gruppo di consumati e competenti professionisti, forse un po' visionari e uniti da comuni valori etici, mettono 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 de lla 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

Italian Pack was established in 1988, Northern Italy, and is a leading manufacturer of tray sealing, vacuum packing and lidding machinery.

Italian Pack can offer their customers a extensive range of machines from a simple table top sealer to complete, fully automatic high speed lines, including tray denesting, conveying, tray filling, film sealing and lidding. Applications include standard air closing, modified atmosphere packaging (MAP) and skin packing.

Our loyal customers are from all divisions of the food industry; Ready Meals, Meat, Poultry, Fish, Seafood and Desserts.

From our purpose built factory in Como, the highly experienced team at ItalianPack ensure we remain at the forefront of technical advancement. We continue to offer quality solutions and a market leading range of manual to fully automated equipment to a worldwide customer base.

**Italian Pack - Quality, Reliability and Performance**



**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.

Le nostre macchine sono quindi disponibili con le seguenti tecnologie:



## VANTAGGI

### 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 che garantiscono alla confezione una idonea atmosfera capace di proteggere il prodotto e di garantirne la conservazione in modo appropriato fino alla shelf life dichiarata.

La confezione risulta più sicura e difficile da alterare con conseguente riduzione dei danneggiamenti, degli sprechi e dei resi rispetto al confezionamento in preincarto. Grazie all'utilizzo di miscele di gas alimentari sempre più appropriate ed evolute, il 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 all'utilizzatore commerciale di usufruire di importanti benefici dal punto di vista logistico grazie alla riduzione delle consegne e vantaggi nella gestione dello scaffale di vendita grazie al veloce approntamento dello stesso nei casi di promozioni e dei picchi di vendita.



### VANTAGGI confezionamento in SKIN

Le confezioni risultano facili da aprire grazie alla pelabilità dei materiali di confezionamento utilizzati. Il prodotto allunga la sua vita commerciale grazie al confezionamento sottovuoto e quindi viene aumentato il tempo di permanenza sugli scaffali e le opportunità di vendita.

La confezione risulta più sicura e difficile da alterare con conseguente riduzione dei danneggiamenti, degli sprechi e dei resi. L'effetto seconda pelle ottenuto, garantisce alla confezione un fantastico appeal visivo, una igiene ottimale e una garanzia di pulizia e integrità.

Possibilità di esposizione verticale con maggiore spazio di vendita disponibile grazie al minore ingombro della confezione nelle zone di esposizione e stoccaggio. Una volta confezionata in skin la carne continua il suo processo di maturazione e questo ne garantisce una migliore tenerezza, consistenza ed un eccellente gusto al consumo. Le confezioni una volta aperte permettono al prodotto di riossigenarsi e di tornare in pochi minuti al suo colore originale, senza che ne siano state alterate le qualità organolettiche e di freschezza.



# Packaging Genius!

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

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

Our highly reliable, top quality lines allow for increased productivity levels while complying with the most stringent standards of safety and hygiene.

Our machines can be configured with the following technologies:



## BENEFITS

BENEFITS of MODIFIED ATMOSPHERE packaging:

Optimum health and hygiene standards with airtight sealed trays. Increased expected shelf-life of the product with the injection of a suitable mix of food gases to ensure an adequate atmosphere that maintains the quality and freshness of the products throughout their shelf life.

Packaging is safer and tamper-proof, with reduced spoilage, waste and returns compared to over-the-counter food products.

The use of increasingly suitable and advanced gas combinations allows for the product to maintain its colour, taste and freshness unaltered.

The prolonged shelf-life of M.A.P. packed products allows our clients to significantly simplify distribution with less frequent deliveries, more efficient shelf management systems and maximized turnover during promotional sales and peak demand periods.



BENEFITS of SKIN packaging

The easy-peel packaging materials used allow for a convenient package opening.

Vacuum packaging results in an increased commercial life of the product, hence its shelf-life is prolonged with increased sales opportunities.

Packaging is safer and tamper-proof, with reduced spoilage, waste and returns.

The second-skin effect makes product presentation attractive, guarantees outstanding pack integrity and offers significant hygiene benefits.

The products can be displayed vertically for optimized shelf space and reduced storage space.

When packed in skin conditions, the meat continues its maturation process for enhanced tenderness, texture and taste.

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

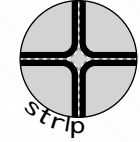
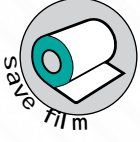
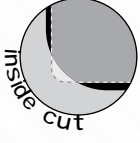


# CALYPSO product line

La confezionatrice di vaschette Calypso, disponibile nelle versioni Calypso Vac per il confezionamento in sottovuoto e atmosfera protettiva (m.a.p.) e Calypso Pack, con la sola funzione di sigillatura film, grazie alla soluzione della tavola rotante motorizzata a 4 stazioni, è una macchina di grande produttività oraria e di grande versatilità.

The Calypso packaging machine is available in two versions.

The Calypso Vac, for vacuum and protective atmosphere (m.a.p.), and Calypso Pack for film sealing function only. The machines offer a high productivity levels per hour.





### Teleassistenza | Remote Assistance

Teleassistenza remota tramite modem industriale

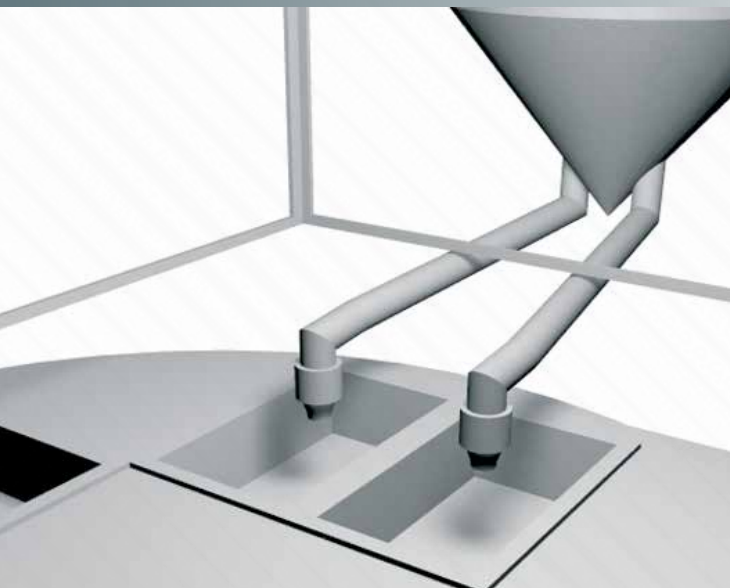
Remote tele-assistance via the company modem



### Kit estrazione | Automatic tray

Kit estrazione automatico di vaschette per agevolare le operazioni di carico e scarico.

Automatic tray lifter for easier loading and unloading operations.



### 4 stazioni | Multi station

4 stazioni con possibilità di inserire un dosatore.

Multi station facility which allows the use of dosing system.

CONFEZIONATRICI DI VASCHETTE IN SOTTOVUOTO E ATMOSFERA PROTETTIVA  
TRAY HEAT SEALING MACHINES WITH BOTH VACUUM AND GAS

Italian Pack   
Packaging Machines Since 1988

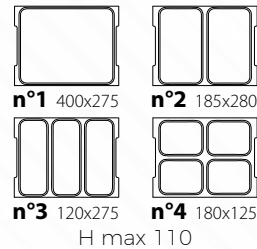
## Specifiche tecniche

## Technical Specifications

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

Peso (kg) Weight (kg)	750
Carrozzeria Frame made of	acciaio inox stainless steel
Alimentazione elettrica (standard) Electrical supply (standard)	3 x 400 V + N + PE - 50 Hz
Pompa alto vuoto lubrificata (mc/h) Lubricated high vacuum pump (mc/h)	✓ 100 ● 200 / 300
Potenza assorbita (kW) Power supplied (kW)	2,5 --> 7
Massima fascia bobina film (mm) Max reel film width (mm)	340
Massimo diametro esterno bobina film (mm) Max reel film diameter (mm)	240

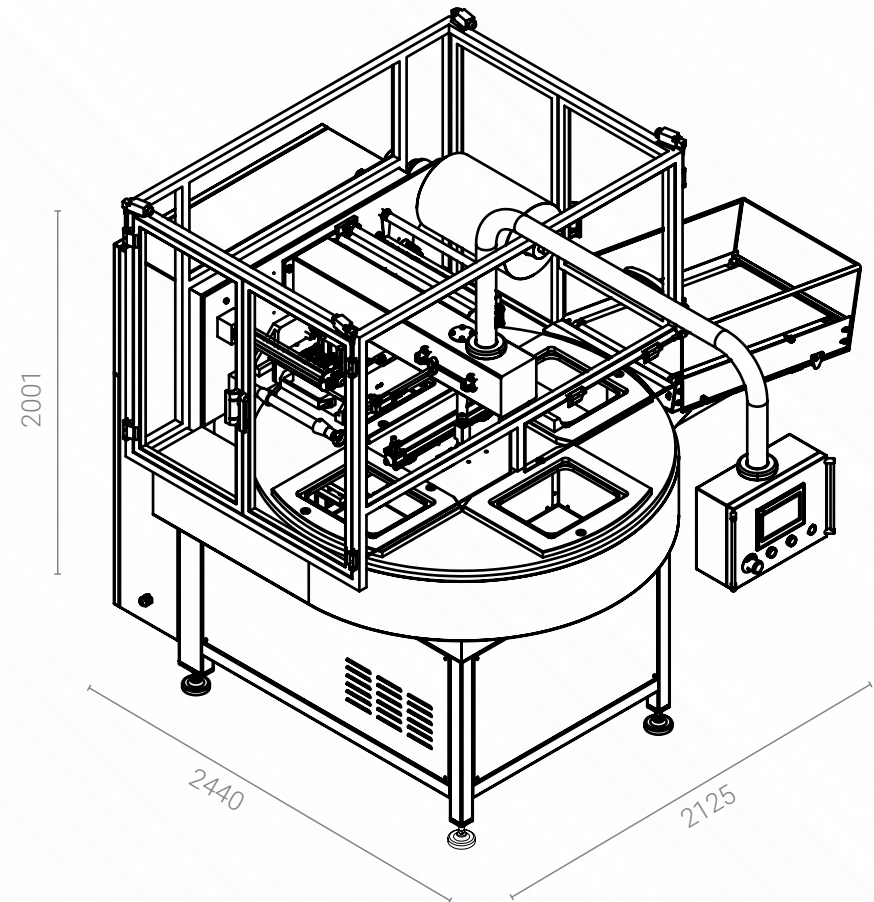
Massima dimensione vaschette  
(mm, P/L/H) CON  
TAGLIOSFRIDO  
Maximum trays dimension  
(mm, P/L/H) WITH CUTTING  
PROFILE



Avanzamento e riavvolgimento film automatico Automatic film feeding and rewinding	✓
--	---

Tipo Model	con tavola rotante a 4 stazioni 4 stations rotary table
---------------	--

Gestione macchina Operating system	PLC con sensore digitale del vuoto All functions are PLC controlled including vacuum and gas pressure
---------------------------------------	---



Numero cicli macchina Cycle/min	5/15
Versione PACK (senza tecnologia SOTTOVUOTO) PACK version (NO-VACUUM technology)	●







## TOP SEAL

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



## 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



## 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.



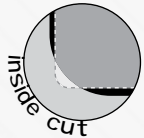
## VAC

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.



## 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.



## 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

L'utilizzo di polmoni ausiliari di raccolta in aggiunta all'ottimizzazione dei tempi e al controllo delle pressioni di immissione del gas, permettono un considerevole risparmio dello stesso



## 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



## PROTRUDING

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



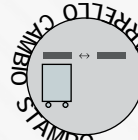
## PRE-HEATING

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



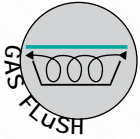
## DATA MANAGEMENT

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.



**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.



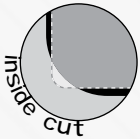
**SKIN**  
This VACUUM packaging method consists in the vacuum extraction of all the air inside the tray. The film is then sealed inside the tray and along its edges. Drawn by the vacuum toward the product, the film fits around it like a second skin.



**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.



**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.



**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**  
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.



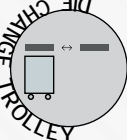
**PROTRUDING**  
The product may protrude 3-5 cm from tray edge.



**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**  
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.



# Italian Pack

Packaging Machines Since 1988

## Italian Pack Srl

Via al Bassone, 30, 22100 - COMO - Italy

☎(+39) 031.888.011

☎(+39) 031.888.050

✉sales@italianpack.it 

www.italianpack.com