

Comunicato stampa: notizia agg. 06.11.2020

ITALIANO:

Sono stati mesi in cui il nostro lavoro, come quello di molti altri, ha subito forti deviazioni ed imprevisti. Nonostante gli attuali scenari di difficoltà e di emergenza globale, la solidità dei valori di ILPRA e il costante impegno e ci hanno permesso di non abbandonare le ambizioni che riponevamo in questo anno lavorativo. Tutto ciò che volevamo dimostrare, tutto ciò che questo 2020 ha fatto per temprare le nostre esperienze, lo abbiamo concretizzato con la nascita di una nuova linea di macchine per il confezionamento alimentare, che ci rappresenta totalmente.

Con essa e da essa pretendevamo le qualità che ci hanno portato al risultato stesso: dinamicità, versatilità, compattezza e affidabilità.

Con grande orgoglio ILPRA presenta ora la nuova linea di macchine termosaldatrici per il packaging: Foodpack Hyper.

Una linea totalmente nuova, progettata per soddisfare un'elevata produzione e adatta ad un'ampia gamma di prodotti di confezionamento come frutta e verdura, carne, latticini, pesce, piatti pronti e molto altro.

La Foodpack Hyper è stata progettata per essere estremamente veloce ed è quindi in grado di lavorare fino a 25 cicli al minuto in versione gas/flush. L'area di saldatura è ancora più ampia (lunghezza 1000/1250/1450 mm x 350 mm opzionabile a 450 mm di lunghezza per lavorare su doppia linea).

La movimentazione dei contenitori verso l'area di saldatura avviene tramite **interpolazione di assi**: questo processo consiste nel lavoro di due ganasce che, in completa sinergia con il nastro di ingresso, prelevano i contenitori e li trasportano all'interno dell'area di saldatura con flusso no-stop.

Tutte le superfici di lavoro, le porte di protezione e il quadro elettrico sono posizionati sopra la macchina per evitare ristagni di acqua o liquidi e sono progettati per dare accesso immediato a tutte le aree.

Questa linea si distingue anche per l'affidabilità, la compattezza e la garanzia di durata nel tempo: è infatti costruita quasi interamente in inox. Anche il costo di gestione e manutenzione della macchina resta un tema importante e anche per questa linea le principali movimentazione sono ad azionamento brushless e minimi consumi di aria.

L'utente è in grado di utilizzare la Foodpack Hyper in breve tempo: il pannello di controllo touch screen è molto intuitivo e consente di memorizzare e recuperare le ricette di lavoro in modo veloce. Inoltre tramite badge assegnato all'operatore il sistema tiene un registro delle informazioni con piena tracciabilità delle operazioni consentite e autorizzate in base ai livelli e requisiti di sicurezza. Come tutte le nostre macchine ILPRA anche per la Hyper è possibile avere supporto anche con assistenza remota.

Il cliente, inoltre, può sempre rendere la Foodpack Hyper personalizzata e performante abbinando vari optional subito disponibili come sistemi di disimpilamento vaschette, dosaggio, codifica, etichettatura.

In un unico concetto il Foodpack Hyper è la sintesi dell'esperienza, della tecnologia e dell'innovazione di ILPRA in oltre sessant'anni di passione per il packaging alimentare e l'orgoglio di un brand sempre più internazionale, competitivo e di qualità garantita.

ILPRA SpA:
via E. Mattei 21/23
27036 Mortara PV Italy
Tel: +39 0384 2905
Web: www.ilpra.com

INGLESE:

During these difficult times, ILPRA has been proactive in researching new technology to share in the marketplace. Despite the actual global pandemic, ILPRA's values and constant commitment have allowed us not to forget our mission in providing quality packaging solutions throughout the global market. That being said, during these uncertain times we have produced the next generation Tray Sealing machine that is qualified to be the pinnacle in ILPRA Tray Sealer lineup, introduced as the "Hyper" Foodpack model.

The focus in the production of this new model is versatility, compactness and reliability, high production throughput.

This new line is designed to satisfy a high production rate and suitable for a wide range of applications such as produce, meat & poultry, dairy, seafood, ready meals and much more.

The Foodpack Hyper has been designed to be extremely fast and is therefore able to process up to 25 cycles per minute in gas/flush version. The sealing area is even wider (length 1000/1250/1450 mm x 350 mm optional at 450 mm length to work on double line) and it is carried out by mechanical handling with guaranteed precision, speed of execution, reduced maintenance and no consumption of compressed air.

This process sees the action of **two jaws which, in complete synergy with the infeed conveyor**, pick up the containers and transport them inside the sealing area, **never stopping the flow of the trays**.

All working surfaces, protective doors and electrical panel are positioned above the machine to avoid water or liquid stagnation and are designed to give immediate access to all areas.

This line also stands out for its reliability, compactness and guarantee of durability: it is in fact built almost entirely in 304 Grade Stainless Steel. Also the cost of management and maintenance of the machine remains an important issue and also for this line the main movements are from a servo/brushless motor, therefore reducing air consumption.

The touch screen control panel is intuitive and allows the storing and retrieving of working recipes very quickly. Moreover, by means of a badge assigned to the operator, the system keeps a record of information with full traceability of permitted and authorized operations according to safety levels and requirements. Like all our ILPRA machines also for the Hyper it is possible to have support also with remote assistance diagnostics.

The customer, can always make the Foodpack Hyper tailored and customized and performing by combining various options immediately available such as tray denesting systems, dosing, coding, labeling, etc...

In a single concept, Foodpack Hyper is the culmination of ILPRA's 60+ year of experience and passion in food packaging, and the pride of an increasingly international, competitive and efficient quality brand.

ILPRA SpA:
via E. Mattei 21/23
27036 Mortara PV Italy
Tel: +39 0384 2905
Web: www.ilpra.com