

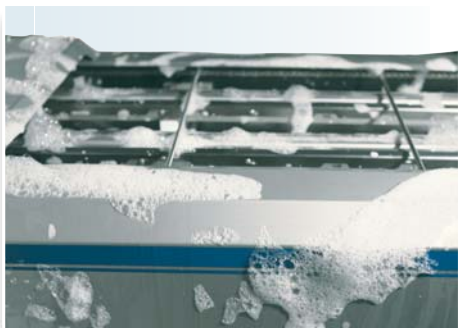
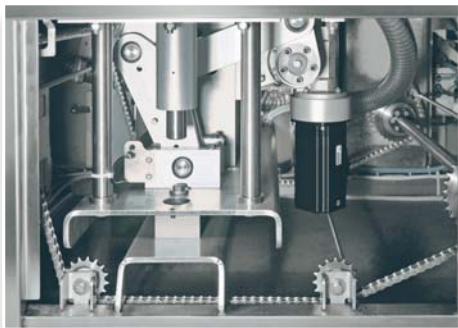
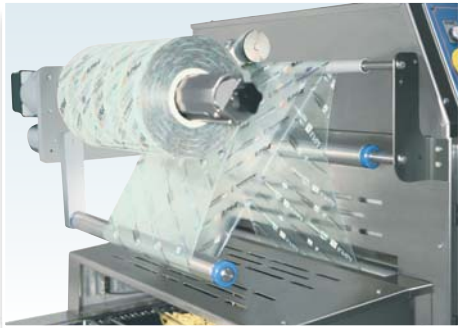


Foodpack

Speedy



Speedy



FP SPEEDY

Realizzata ogni anno in centinaia di esemplari, è una confezionatrice industriale che può vantare gli standard produttivi più elevati del mercato.

Realizzata in acciaio inox e classe di protezione IP 65, la Speedy è una macchina pensata per ridurre al minimo i costi di gestione.

L'affidabilità, la facilità di pulizia e manutenzione, la programmazione semplificata dei parametri di lavoro, la personalizzazione grazie a una vasta gamma di accessori, sono solo alcuni dei suoi punti di forza.

ILPRA infatti accresce le prestazioni del proprio modello Speedy con innovative tecnologie finalizzate a minimizzare i consumi e ad incrementare la produttività a tutto vantaggio delle richieste della clientela.

La tecnologia **PROGAS®**, standard su tutta la gamma, diminuisce ad esempio i consumi di gas del 40% rispetto alle soluzioni tradizionali, mentre la versione **e-mec** evita al cliente i costi di gestione dell'aria compressa, e riduce quelli relativi alla manutenzione.

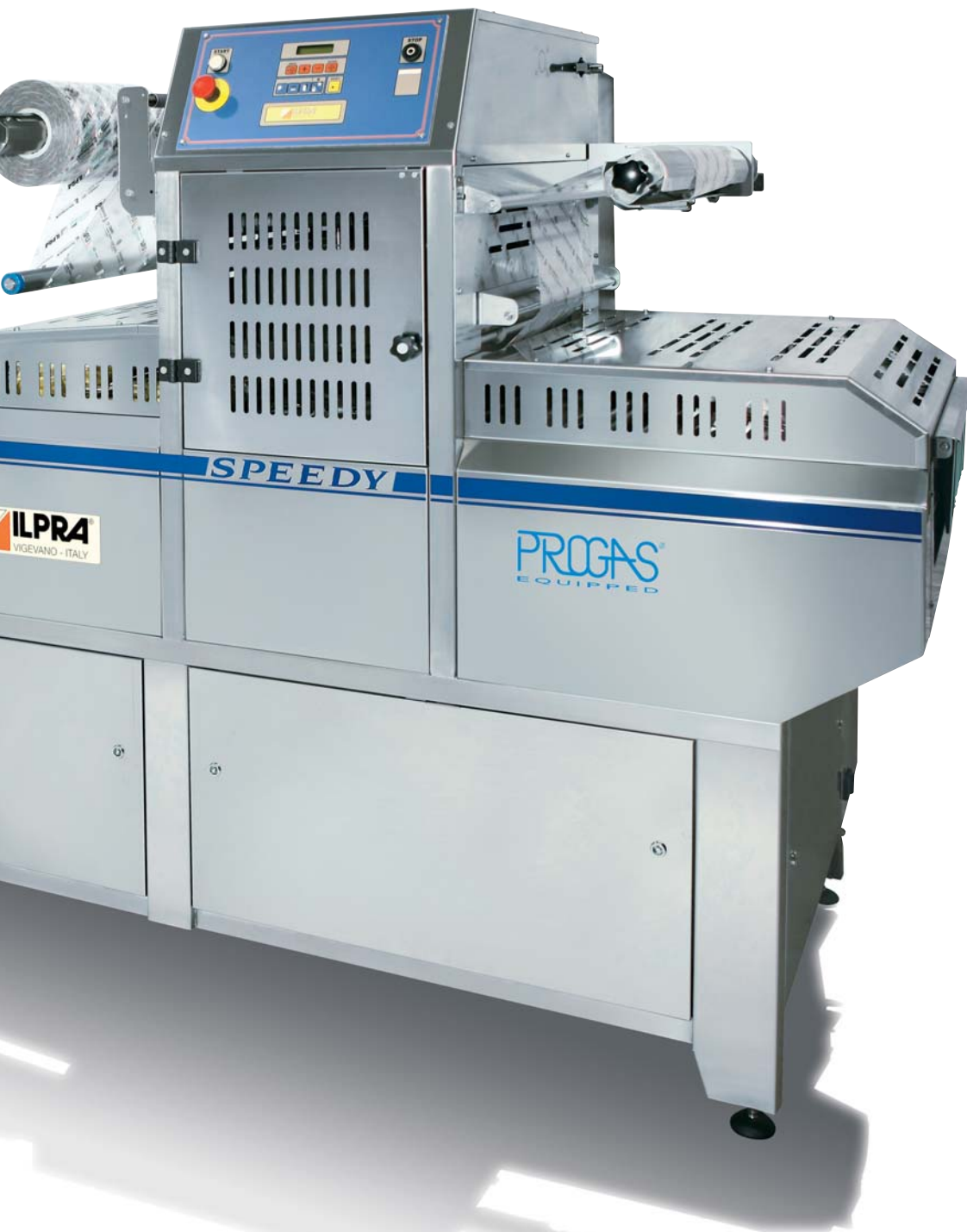
FP SPEEDY

Is designed to meet the highest constructive Standards and is manufactured in hundreds items every year.

The machine is mainly constructed in stainless steel, class protection IP 65, and is conceived to be a cost-effective model.

*Just few of its strongest points: **reliability, easy cleaning and maintenance, a simplified software** for working parameters, many available accessories which make the machine **fully customized**.*

*ILPRA improves the Speedy performance with innovative technology to obtain either low consumptions or capacity increase. For instance the **PROGAS®** technology, as standard on the Foodpack range, will reduce the gas consumption of 40% than traditional solutions, while the **e-mec** Speedy version avoid the cost of compressed air and reduce the maintenance ones.*



Foodpack

 **FP SPEEDY**

Réalisée chaque année en centaines d'exemplaires, c'est une fabrication industrielle qui peut se vanter des standards de production les plus élevés du marché. Fabriquée en acier inoxydable et classe de protection IP 65, la Speedy est une machine conçue pour minimiser les coûts d'exploitation.

Fiabilité, facilité de nettoyage et d'entretien, programmation simplifiée des paramètres de travail, **personnalisation** grâce à une large gamme d'accessoires, sont quelques-uns de ses points forts.

ILPRA améliore les performances de son modèle de Speedy avec des technologies innovantes conçues pour minimiser la consommation d'énergie et augmenter la productivité selon les demandes de la clientèle.

La technologie **PROGAS®**, standard sur toute la gamme, diminue par exemple la consommation de gaz de 40% par rapport aux solutions traditionnelles, tandis que la version **e-mec** évite au client le coût de la gestion de l'air comprimé et réduit ceux liés à l'entretien.


 **FP SPEEDY**

Fabricada cada año en centenares de ejemplares, es una termoselladora industrial que puede presumir ante los estándares productivos más elevados del mercado. Realizada en acero inox y clase de protección IP 65, la Speedy es una máquina pensada para reducir al mínimo los costes de gestión.

*La **fiabilidad**, la **facilidad de limpieza y mantenimiento**, la **programación simplificada** de los parámetros de trabajo, la **personalización** gracias a una vasta gama de accesorios, son solo algunos de sus puntos fuertes.*

ILPRA aumenta las prestaciones del propio modelo Speedy con innovadoras tecnologías destinadas a minimizar los consumos y a incrementar la productividad con todas las ventajas solicitadas por el cliente.

*La tecnología **PROGAS®**, estandar en toda la gama, disminuye por ejemplo los consumos de gas en un 40% respecto a las soluciones tradicionales, mientras que la versión **e-mec** evita al cliente los costes de gestión del aire comprimido y reduce los relativos al mantenimiento.*

| Dati tecnici / Technical data / Données techniques / Datos técnicos | SPEEDY | | SPEEDY  | |
|---|-----------------------|----------------------|--|--------|
| | N | VG | N | VG |
| Dimensioni macchina / Machine dimensions Dimensions de la machine / Dimensiones de la máquina | 2875 x 1570 x 955 | | 3230 x 1585 x 1085 | |
| Potenza media assorbita / Average consumption Consumation moyenne / Potencia media absorbida | 4 kW | 6 kW | 5 kW | 7 kW |
| | 400 V - 50 Hz - 3 PNE | | 400 V - 50 Hz - 3 PNE | |
| Alimentazione pneumatica / Pneumatic feeding Consumation pneumatique / Alimentación neumática | 35 Nlt/cycle - 6 bar | 40 Nlt/cycle - 6 bar | 2 Nlt/cycle - 6 bar | |
| Dimensioni area di saldatura / Sealing area dimensions Dimensions aire de scellage / Dimensiones area de sellado | 380 x 270 (135 h) | | 500 x 270 (135 h) | |
| Capacità produttiva (cicli/min) / Output (cycle/min) Capacité de production (cycle/min) / Capacidad productiva (ciclo min) | max 15 | max 10 | max 17 | max 12 |
| Max. dim. contenitori / Max. tray size / Max. dim. contenants / Max. dim. envases | | | | |
| 1 vassoio x ciclo / 1 tray x cycle / 1 barquette x cycle / 1 envase por ciclo | 380 x 270 | | 500 x 270 | |
| 2 vassoi x ciclo / 2 trays x cycle / 2 barquettes x cycle / 2 envases por ciclo | 180 x 270 | | 240 x 270 | |
| 3 vassoi x ciclo / 3 trays x cycle / 3 barquettes x cycle / 3 envases por ciclo | 110 x 270 | | 150 x 270 | |
| 4 vassoi x ciclo / 4 trays x cycle / 4 barquettes x cycle / 4 envases por ciclo | 80 x 270 | | 110 x 270 | |

Ci riserviamo il diritto di migliorare il ns. macchinario senza avviso / We reserve the rights to technically improve our equipment without notice / Dans le cadre d'amélioration techniques, nous nous réservons le droit d'apporter toute modification que nous jugerions nécessaire, sans avertissement au préalable / Nos reservamos el derecho de mejorar técnicamente nuestra maquinaria sin previo aviso.

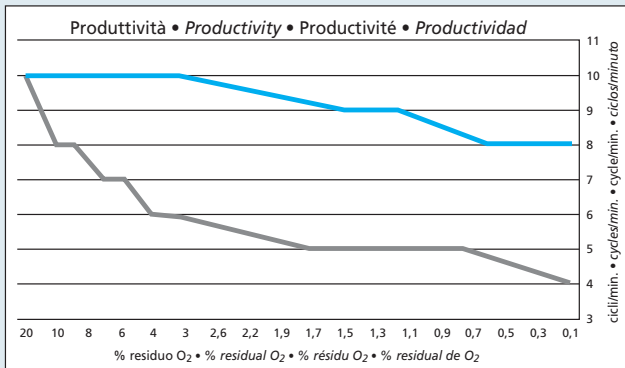


ILPRA ha sviluppato una nuova ed esclusiva ciclica di lavoro sulle proprie confezionatrici. Tale tecnologia, **brevettata**, è stata chiamata "**PROGAS®**".
 ILPRA has developed a new and exclusive working concept for its packaging machines. This new **patented** technology has been named "**PROGAS®**".
 ILPRA a développé un nouveau cycle de travail exclusif concernant le traitement de l'atmosphère des produits emballés. Cette technologie **brevetée** a été appelée "**PROGAS®**".
 ILPRA ha desarrollado un nuevo y exclusivo ciclo de trabajo en sus propias termoselladoras. Dicha tecnología, **patentada**, tiene el nombre de "**PROGAS®**".



Macchina ad avanzamento elettromeccanico, riduzione dei consumi, della rumorosità e della manutenzione.
 The machine is based on an electromechanical movement which offers low energy consumption, noise and maintenance.
 La machine est basée sur le mouvement électro-mécanique, réduction des consommations, des bruits et maintenance.
 Máquina basada en el movimiento electromecánico, reducción de los consumos, del ruido y mantenimiento.

PROGAS® TECNOLOGIA TRADIZIONALE • TRADITIONAL TECHNOLOGY • TECHNOLOGIE TRADITIONNELLE • TECNOLOGIA TRADICIONAL

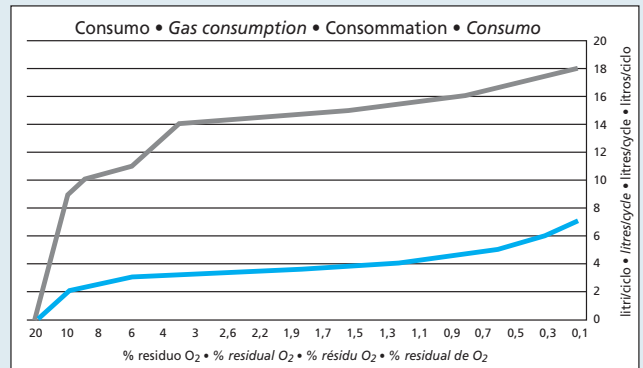


Con residui ossigeno dello 0,5% in vaschetta, la tecnologia "**PROGAS®**" raddoppia la produttività della confezionatrice.

With a residual oxygen of 0.5%, "**PROGAS®**" technology has doubled the machine capacity.

La technologie "**PROGAS®**" double la productivité en obtenant un taux d'oxygène résiduel de 0,5% dans l'emballage.

Con residual de oxígeno del 0,5% en el envase, la tecnología "**PROGAS®**" consigue doblar la producción de la termoselladora.



Allo stesso modo, sempre con riferimento a un residuo ossigeno dello 0,5% il consumo di gas si riduce enormemente passando da 17 a 5 litri / ciclo.

With a residual oxygen of 0.5%, "**PROGAS®**" technology reduces gas consumption from 17 to 5 liters per cycle.

Toujours avec un résiduel de 0,5% d'oxygène dans la barquette, la technologie "**PROGAS®**" diminue la consommation de gaz pour la compensation de 17 à 5 litres / cycle.

De la misma manera, siempre tomando como referencia un residual de oxígeno del 0,5%, la tecnología "**PROGAS®**" reduce el consumo de gas de 17 a 5 litros / ciclo.

Test di laboratorio effettuati sul modello "Speedy", utilizzando i principali contenitori standard in commercio (GA, B5, B6). / Laboratory data carried out on Speedy model, by using the most common trays in the market (GA, B5, B6). / Les données se réfèrent à des tests de laboratoire effectués sur le modèle SPEEDY en utilisant les principaux contenants standards présents sur le marché (GA, B5, B6). / Datos referentes a test de laboratorio, efectuado sobre el modelo "Speedy", utilizando los principales envases estandarés del mercado (GA, B5, B6).



I.L.P.R.A. SpA
 27029 Vigevano (PV) Italy • Corso Pavia, 30
 Tel. +39 0381 9071 r.a. - Fax +39 0381 88245
 E-mail: info@ilpra.com • web site: www.ilpra.com