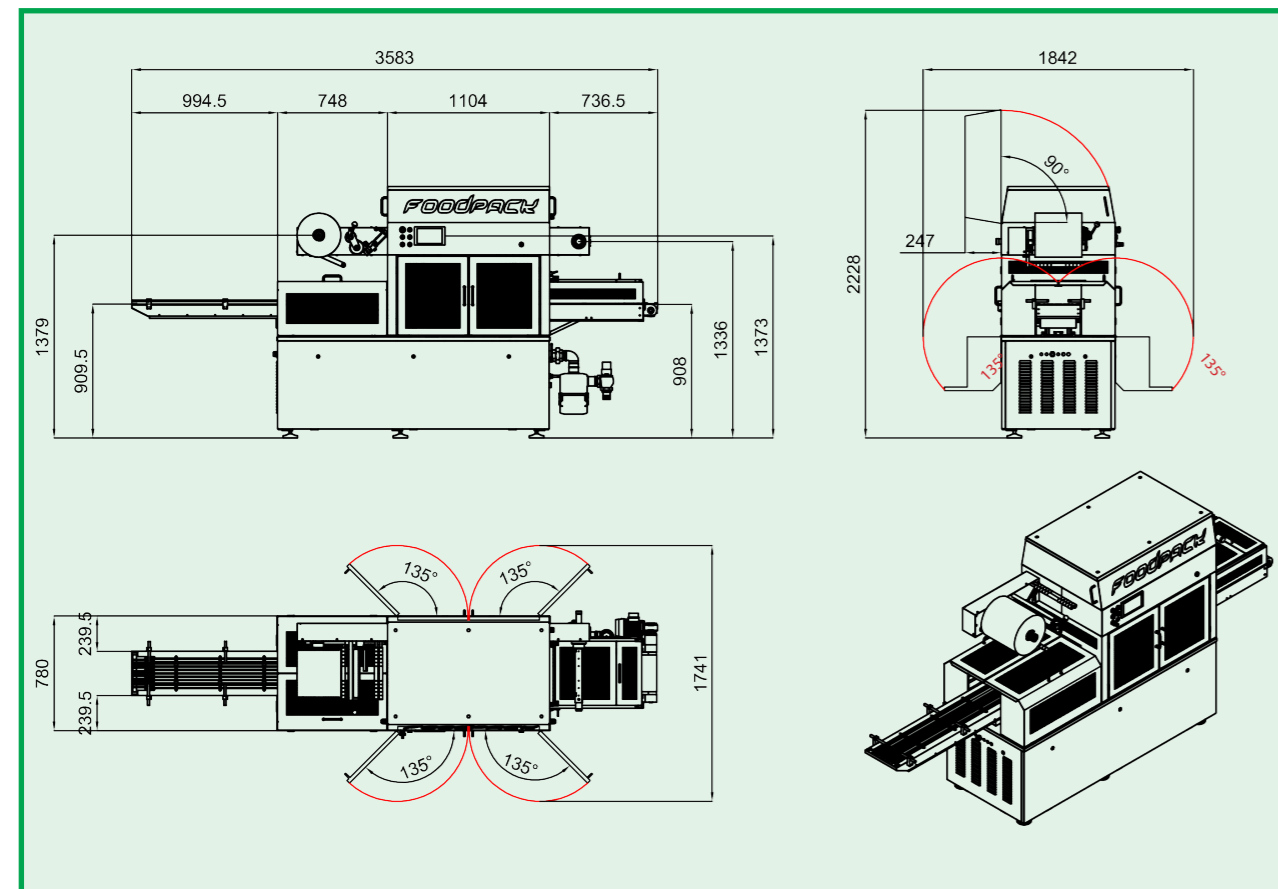


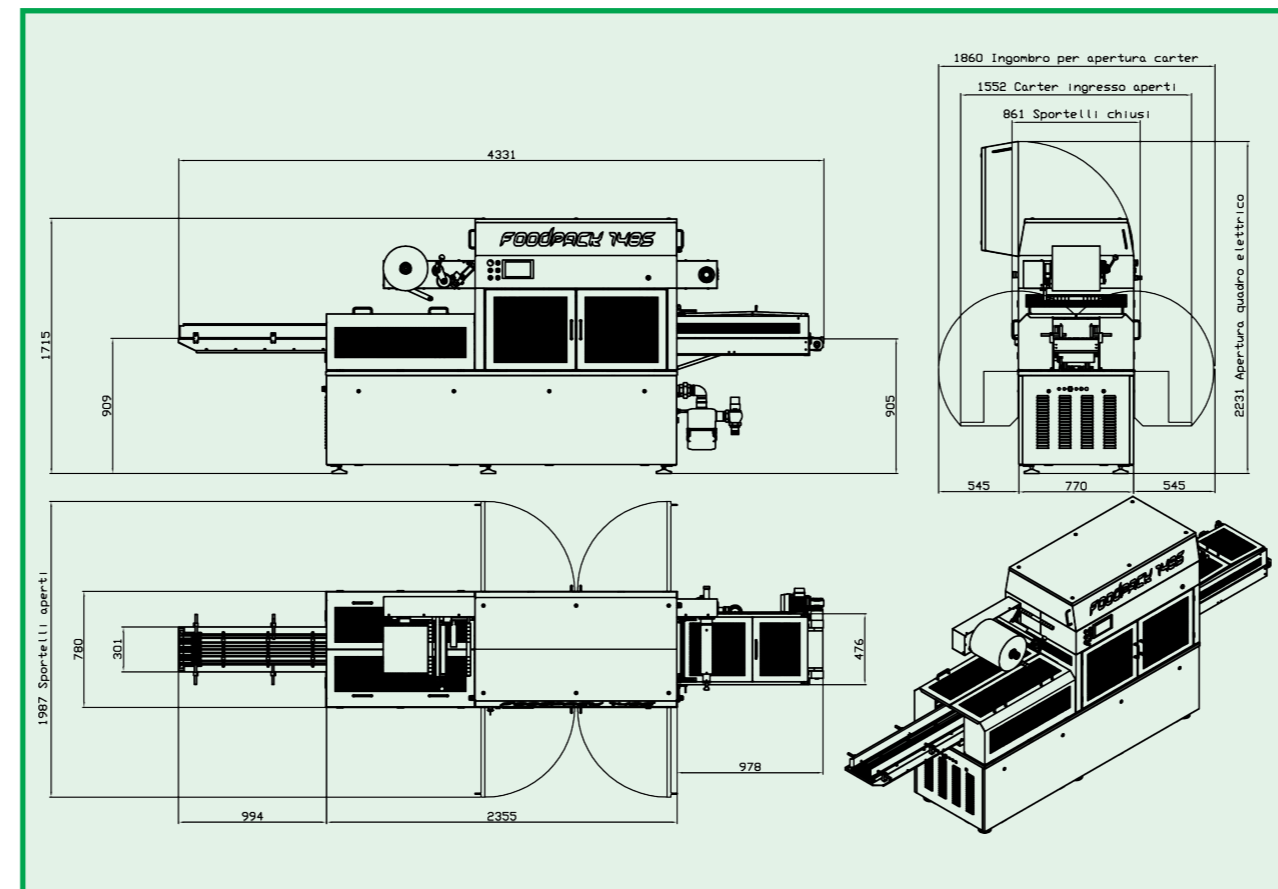
Dati tecnici / Technical data / Données techniques / Datos técnicos	1460 N	1460 VG
Dimensioni macchina / Machine dimensions Dimensions de la machine / Dimensiones de la máquina	3583 mm x 780 mm x h 1710 mm	
Dimensioni macchina con protezioni aperte / Machine dimensions with open doors Dimensions de la machine avec protections ouvertes / Dimensiones de la máquina con protecciones abiertas	3583 mm x 1842 mm x h 2228 mm	
Peso / Weight / Poids / Peso	750 Kg	750 Kg
Potenza installata / Installed power Puissance installée / Potencia instalada	5 Kw - 400 V - 50 Hz - 3P+N+GND	8-10 Kw - 400 V - 50 Hz - 3P+N+GND
Alimentazione pneumatica / Pneumatic feeding Consommation pneumatique / Alimentación neumática	6 bar cost.	
Classe di protezione / Protection class / Protection / Clase de protección	IP 65	
Dimensioni area di saldatura / Sealing area dimensions Dimensions aire de scellage / Dimensiones área de sellado	600 x 265 mm	
Capacità produttiva Output Capacité de production Capacidad productiva	max 18 cicli/min max 18 cycles/min max 18 cycles/min max 18 ciclos/min	max 12 cicli/min max 12 cycles/min max 11 cycles/min max 12 ciclos/min
Max. dim. contenitori / Max. Tray size / Max. dim. Contenants / Max. dim. envases	600 mm x 265 mm x h 120 mm	

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 technique, 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.



Dati tecnici / Technical data / Données techniques / Datos técnicos	1485 N	1485 VG
Dimensioni macchina / Machine dimensions Dimensions de la machine / Dimensiones de la máquina	4331 mm x 780 mm x h 1715 mm	
Dimensioni macchina con protezioni aperte / Machine dimensions with open doors Dimensions de la machine avec protections ouvertes / Dimensiones de la máquina con protecciones abiertas	4331 mm x 1860 mm x h 2231 mm	
Peso / Weight / Poids / Peso	1000 Kg	1000 Kg
Potenza installata / Installed power Puissance installée / Potencia instalada	4-8 Kw - 400 V - 50 Hz - 3P+N+GND	8-12 Kw - 400 V - 50 Hz - 3P+N+GND
Alimentazione pneumatica / Pneumatic feeding Consommation pneumatique / Alimentación neumática	6 bar cost.	
Classe di protezione / Protection class / Protection / Clase de protección	IP 65	
Dimensioni area di saldatura / Sealing area dimensions Dimensions aire de scellage / Dimensiones área de sellado	850 x 265 mm	
Capacità produttiva Output Capacité de production Capacidad productiva	max 15 cicli/min max 15 cycles/min max 15 cycles/min max 15 ciclos/min	max 11 cicli/min max 11 cycles/min max 11 cycles/min max 11 ciclos/min
Max. dim. contenitori / Max. Tray size / Max. dim. Contenants / Max. dim. envases	850 mm x 265 mm x h 120 mm	

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 technique, 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.



Better Production, Less Space

1460

1485

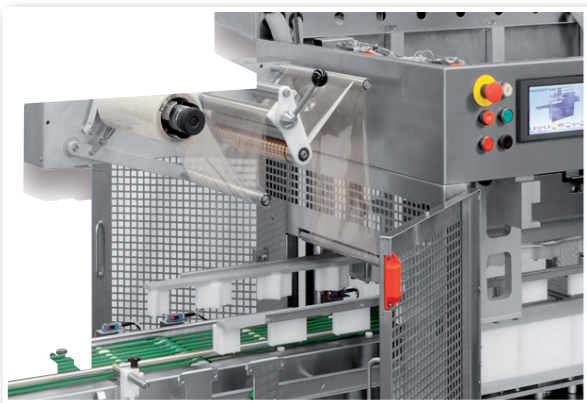


I.L.P.R.A. SpA
27029 Vigevano (PV) Italy • C.so Pavia, 30
Tel. +39 0381 9071 r.a. - Fax +39 0381 88245
E-mail: ilpra@ilpra.com • www.ilpra.com

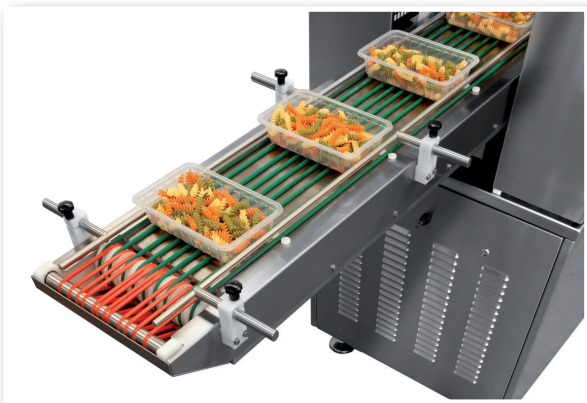


- Easy and Fast Integration
- Compact Best Production
- User Friendly Hygiene
- Customization





Sistema di svolgimento a velocità costante.
Unwinding system at constant speed.
Système de déroulement à vitesse constante.
Sistema de rebobinado a velocidad constante



Alimentazione in continuo.
Continuous loading system.
Avancement en continu.
Sistema de carga continuativa.



1485



Accessibilità totale.
Completely accessible.
Accessibilité totale.
Accesibilidad total.



Migliore igiene e pulizia.
Better hygiene and clearing.
Meilleure hygiène et nettoyage.
Mejor higiene y limpieza.



1460



Foodpack



FP 1460 / FP 1485

ILPRA completa il rinnovamento della gamma Foodpack con l'introduzione del nuovo modello: **FP 1485** che affianca la già affermata macchina termosaldatrice **FP 1460**. Questa termosaldatrice in linea automatica presenta un design e caratteristiche tecniche innovative che rispettano sempre più le richieste della clientela.

Massime prestazioni in un ingombro ridotto:

L'area di saldatura (fino a 850 mm) consente elevate produzioni, il design compatto (è lunga poco più di 3 metri) rende la macchina perfettamente idonea a lavorare anche in ambienti ridotti. Il nastro di carico, è stato progettato per consentire la immediata integrazione della macchina in una linea completa.

Tecnologia:

Le principali movimentazioni (ganasse, gruppo di svolgimento e riavvolgimento fil) sono azionate tramite motori brushless, con il risultato di ridurre notevolmente i consumi energetici e aumentare la produttività della macchina. Il pannello di controllo touch screen a colori integrato con software di programmazione semplice e intuitivo permette all'operatore di impostare o monitorare i parametri della macchina con pochi semplici passi.

Igiene e manutenzione:

Le **FP 1460** e **FP 1485** sono costruite in acciaio inox AISI 304 e alluminio anodizzato con classe di protezione IP 65 e sono perfettamente idonee per lavorare anche in ambienti aggressivi. Le protezioni a griglia e il quadro elettrico alloggiato nella parte superiore delle macchine, sono alcuni importanti accorgimenti realizzati per contrastare il ristagno di infiltrazioni e agenti corrosivi. Le protezioni possono essere aperte su entrambi i lati per agevolare la manutenzione e l'ispezione delle macchine.

Personalizzazione:

A disposizione di ogni singolo cliente, ILPRA propone numerosi optional per adattare le macchine alle specifiche esigenze di produzione.

FP 1460 / FP 1485

As part of ILPRA's continued enhancement program of its Foodpack line, ILPRA is proud to introduce the new model: **FP1485** which concludes the successful **FP 1460** tray sealer range. These models are an in-line tray sealing machine with the very latest construction and innovative. Features incorporated, giving advantages both technically and commercially.

High performance and space saving:

The new sealing area (up to 850 mm) is able to satisfy higher speed productions. Thanks to ILPRA's small and compact footprint (approx. 3 metres long) and condensed in feed conveyor it makes it very quick and easy to install and to integrate into an existing customer's production line.

The very latest technology:

Both machine actions are based on brushless movements which offer low energy consumption, increased production and reduced maintenance costs. These machines are also equipped with colour touch screen control panels which are very easy to see, read and use.

Hygiene and maintenance:

The **FP 1460** and **FP 1485** are made from AISI 304 stainless steel and anodized aluminum with IP 65 protection class and therefore can be used even in wet environments. All the working surfaces, protection doors and the electrical cabinets are sited on top of the machines to prevent water or other liquids to stagnate. The front and rear doors of the machines have been designed for increased ease of operation, washing and to give immediate access to all areas.

Customization:

On request, a wide range of options are available to be able to meet all the customer's requirements.

FP 1460 / FP 1485

ILPRA étend la gamme Foodpack par l'introduction d'un nouveau modèle: la **FP 1485** qui s'ajoute à la termoselleuse **FP 1460**. Ce termoselleuse automatique en ligne a une conception et des fonctionnalités innovantes qui répondent aux demandes des clients.

Meilleures performances dans un encombrement ré:

La zone de scellage (jusqu'à 850 mm) permet une production élevée, le design compact (un peu plus de 3 mètres) rend la machine idéale pour travailler dans des espaces restreints. Le convoyeur de chargement est conçu pour permettre l'intégration immédiate de la machine dans une ligne complète.

Tecnologia:

Les principaux mouvements (Bras, groupe de déroulement et d'enroulement du film) sont entraînés par des moteurs brushless, qui permettent de réduire considérablement la consommation d'énergie et d'augmenter les performances de production. Le panneau de commande par écran tactile de couleur est équipé d'un logiciel de programmation simple et intuitif qui permet à l'opérateur de définir ou de contrôler les paramètres de la machine lors des différentes étapes.

La **FP 1460** et la **FP 1485** sont réalisées en acier inox AISI 304 et aluminium anodisé et classe de protection IP 65, sont idéales pour travailler dans des environnements agressifs. Les protections grillagées, et l'armoire électrique située dans la partie supérieure des machines sont des mesures importantes visant à empêcher la stagnation, les infiltrations, et la corrosion. Les protections peuvent être ouvertes des deux côtés pour faciliter l'entretien et l'inspection des machines.

Personalisation:

Pour chaque catégorie de client, ILPRA offre de nombreuses options afin d'adapter les machines aux besoins spécifiques de la production.

FP 1460 / FP 1485

ILPRA completa la renovación de la gama Foodpack con la introducción de un nuevo modelo: la **FP 1485**, que affianca el éxito alcanzado con la **FP 1460**. Esta termoselladora en línea automática presenta un diseño y unas características técnicas innovadoras que responden a las necesidades del cliente.

Máximas prestaciones en un espacio reducido:

El área de sellado (hasta 850 mm) permite grandes producciones, el diseño compacto (de poco más de 3 metros de largo) hace que la máquina sea idónea para trabajar en ambientes reducidos. La cinta de carga ha sido proyectada para permitir la integración inmediata de la máquina en una línea completa.

Tecnología:

Los principales movimientos (brazos, grupo de desbobinado y rebobinado de film) se accionan mediante motores brushless, lo que reduce notablemente el consumo energético y aumenta la productividad. El panel de control integrado, táctil y de colores, funciona con un software de programación simple e intuitiva, que permite al operario introducir los parámetros de la máquina en pocos y simples pasos.

Higiene y mantenimiento:

La **FP 1460** y la **FP 1485** han sido construidas en acero inox AISI 304, aluminio anodizado y protección IP 65, y son perfectamente adecuadas para trabajar en ambientes agresivos. Las protecciones tipo rejilla y el cuadro eléctrico alojado en la parte superior de las máquinas, son algunas de las importantes novedades realizadas para impedir el estancamiento de infiltraciones y agentes corrosivos. Las protecciones pueden ser abiertas por ambos lados para agilizar el mantenimiento y la inspección de las máquinas.

Personalización:

A petición del cliente, ILPRA propone numerosas opciones para adaptar las máquinas a las exigencias específicas de producción.