



over 30

Keep your product in a fresh embrace



Keep your product in a fresh embrace



Che cos'è

Utilizzando uno speciale film di saldatura, il sistema **Overskin** crea una seconda pelle trasparente e praticamente invisibile sul prodotto, realizzando una confezione di aspetto estremamente fresco e naturale. Il film di saldatura si adatta alla forma del prodotto senza deformato. Il prodotto può sporgere oltre l'altezza della vaschetta. Il risultato è di dare la sensazione che il prodotto sia appoggiato su un vassoio. La freschezza del prodotto è mantenuta integra a lungo in quanto si utilizzano materiali ad alta barriera uniti ad un alto grado di vuoto.

L'eventuale presenza di liquidi antiestetici attorno al prodotto (sangue, acqua, siero ecc.) è completamente evitata grazie al fatto che la saldatura tra i due film, superiore ed inferiore, avviene su tutta la superficie della vaschetta. Le applicazioni tipiche sono: carne fresca, carni bianche, pesce, frutti di mare, piatti pronti, formaggio, pâtés.

Di cosa hai bisogno

- una termoformatrice Overskin ILPRA
- un film di formatura barriera (rigido o flessibile a seconda dell'applicazione)
- un film di saldatura per confezionamento skin.

Il cliente è libero nella scelta dei materiali di confezionamento da utilizzare, rivolgendosi al fornitore di fiducia.



What Overskin means

By using a special sealing film the **Overskin** packaging system makes a kind of invisible skin all around the product thus keeping its natural fresh appearance.

The sealing film is able to fit around the product shape without damaging the product itself, even when the content is higher than tray edge.

The result gives a different look to the packing. The freshness of product is remarkably long, because of using high barrier material together with high vacuum degree.

The sticking between upper and lower film is occurring on the whole surface of tray: in this way the liquid run-off (blood, water, serum) is stopped around the product.

The typical applications are: fresh meat, poultry meat, fish, seafood, ready meals, cheese, pâtés.

For this application you need

- an Overskin ILPRA thermoforming machine
- a barrier bottom film (rigid or flexible according to requirement)
- a top sealing film for skin packaging.

The customer can chose the most suitable material by applying to his trustee supplier.



Qu'est-ce-que-c'est

Le système **Overskin**, qui utilise un film de scellage spécial, crée une seconde peau transparente et pratiquement invisible sur le produit, réalisant un emballage d'aspect très frais et naturel.

Le film de scellage s'adapte à la forme du produit sans la déformer. Le produit peut dépasser la hauteur de la barquette.

Le résultat donne la réelle impression d'un produit tout simplement posé sur un plateau. La fraîcheur du produit est conservée intacte longtemps car on utilise du film haute barrière combiné à un haut degré de vide.

La présence éventuelle de liquides disgracieux autour du produit (sang, eau, sérum, etc.) est complètement évitée grâce au scellage entre les deux films, inférieur et supérieur, réalisé sur toute la surface de la barquette.

Les diverses applications sont: viandes fraîches, volailles, poissons, fruits de mer, plats cuisinés, fromages, pâtés.

Ce dont vous avez besoin

- une thermoformeuse Overskin ILPRA
- un film de scellage "barrière" (rigide ou souple selon l'application)
- un film de scellage pour emballage skin.

Le client est libre dans le choix des matériaux d'emballage à utiliser, en se tournant vers un fournisseur de confiance.





Que es

Utilizando un film especial de termosellado, el sistema **Overskin** crea una segunda piel transparente y practicamente invisible sobre el producto, realizando una confección de aspecto extremadamente fresco y natural.

El film de sellado se adapta a la forma del producto sin deformarlo. El producto puede sobresalir del envase. El resultado es el de crear una verdadera y real sensación de producto simplemente apoyado sobre un envase. La frescura del producto se mantiene integra durante tiempo si se utilizan materiales de alta barrera unidos a un alto grado de vacío.

La eventual presencia de liquidos antiesteticos alrededor del producto (sangre, agua, suero, etc..) se evita totalmente gracias al hecho que el sellado entre los dos films, superior e inferior, se realiza sobre toda la superficie de la bandeja. Las aplicaciones típicas son: carne fresca, carnes blancas, pescado, marisco, platos cocinados, queso, pâtés.

Que necesitais

- una termoformadora Overskin ILPRA
- un film de formado barrera (rígido o flexible según la aplicación).
- un film de sellado skin.

El cliente es libre en la elección de los materiales de sellado a utilizar, dirigiendose al proveedor de confianza.

Dati tecnici / Technical data / Données techniques / Datos técnicos	Formpack Overskin	Formpack Overskin Plus
Dimensioni macchina / Machine dimensions Dimensions de la machine / Dimensiones de la máquina	min 3000 - max 5600 x 1130 x 1880 mm	min 5300 - max (*) x 1130 x 1880 mm
Potenza installata / Installed power Puissance installée / Potencia instalada	440 V - 50 Hz - 3 PNE	
Alimentazione pneumatica / Pneumatic feeding Consommation pneumatique / Alimentación neumática	6 bars	
Classe di protezione / Protection class Classe de protection / Clase de protección	IP 65	
Lunghezza area di carico / Length of loading area Longueur de l'aire de chargement / Largo área de carga	500 - 1500 mm (**)	personalizzabile / customized personalisable / customizable
Capacità produttiva / Output Capacité de production / Capacidad productiva	fino a 14 cicli/minuto / up to 14 cycles/min. / jusqu'à 14 cycles/minute / hasta 14 ciclos/minuto	
Max. fascia film formatura (personalizzabile su richiesta) Max. bottom web film width (customized on request) Laize film à thermoformer max. (personnalisable sur demande) Ancho máx. film formado (personalizable bajo pedido)	460 mm	560 mm
Passo massimo / Max. index Pas maximum / Paso máximo	300 mm	540 mm
Altezza massima contenitori / Max. depth of containers Hauteur maximale des contenants / Altura máxima envases	100 mm	100 mm
Max. diam. bobine / Max. O.D. of reel Diamètre bobine maximum / Diamétre máx. bobinas	Formatura / Bottom web / Thermoformage / Formado 400 mm Saldatura / Top web / Soudure / Sellado 300 mm	Formatura / Bottom web / Thermoformage / Formado 500 mm (Option: Jumbo 1000 mm) Saldatura / Top web / Soudure / Sellado 300 mm

(*) Personalizzabile / It can be customized / Personnalisable / Personalizable

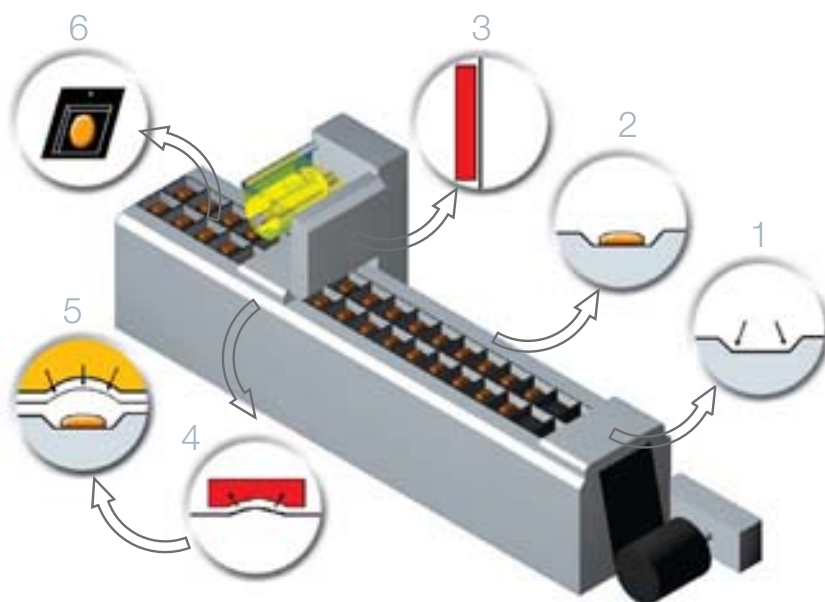
(**) Il dato dipende dalla configurazione macchina / Depending on machine configuration / En fonction de la configuration de la machine / Estas medidas son distintas según la configuración de la máquina

Il ciclo di confezionamento delle macchine Overskin ILPRA

The packaging cycle of ILPRA Overskin machines

Le cycle d'emballage de la machine Overskin ILPRA

El ciclo de termosellado de las máquinas Overskin ILPRA



1. Il film inferiore viene termoformato.
2. La vaschetta viene riempita con il prodotto.
3. Il film superiore è portato in temperatura una prima volta e successivamente trasportato all'interno della stazione di saldatura.
4. Il film di saldatura viene nuovamente trattato termicamente e reso deformabile all'interno della campana di saldatura che viene personalizzata in base alla geometria ed alle dimensioni del prodotto.
5. Il film copia la forma del prodotto e si ottiene la saldatura su tutta la superficie della confezione. A completa garanzia di ermeticità dell'imballo, viene eseguita anche una saldatura meccanica sul bordo del vassoio.
6. La vaschetta viene tagliata trasversalmente e longitudinalmente.

1. Le film inférieur est thermoformé.
2. La barquette est remplie avec le produit.
3. Le film supérieur est porté en température une première fois puis est transporté directement sous le poste de scellage.
4. Le film de scellage, à nouveau traité thermiquement, se déforme à l'intérieur de la cloche de scellage qui est adaptée à la géométrie et aux dimensions du produit.
5. Le film copie la forme du produit et on obtient la soudure sur toute la surface de l'emballage. Pour garantir complètement l'étanchéité de l'emballage, une soudure mécanique est même exécutée sur le bord de la barquette.
6. La barquette est coupée transversalement et longitudinalement.

1. The bottom film is thermoformed to get the required tray.
2. The tray is filled with product.
3. The top film is heated-up and then transferred to the sealing station.
4. The top film is treated once again with heating to make it deformable inside the chamber. This is fully customized according to the shape and dimensions of package.
5. The top film is going to perfectly reproduce the shape of product, by sealing all the package surface. To completely grant the tightness of package, a mechanical sealing is also performed around the tray edges.
6. The trays is lengthwise and widthways cut.

1. El film inferior es termoformado.
2. La bandeja es llenada con el producto.
3. El film superior es llevado a temperatura una primera vez y sucesivamente transportado al interior de la estación de sellado.
4. El film de sellado es tratado otra vez termicamente y resulta deformable en el interior de la campana de sellado que es personalizada en base a la geometría y a las dimensiones del producto.
5. El film copia la forma del producto y se obtiene el sellado del envase. Para una garantía de hermeticidad sobre el envase, se realiza un sellado mecanico sobre el borde del envase.
6. La bandeja es cortada transversalmente y longitudinalmente.

