

TESTIMONIAL



HI-Tech and Top Hygienic Concept Machine

MD

Very Hygienic • High Performance • Reliability • Best Technology
Efficient and Customisation • User-Friendly

 **ILPRA**[®]
VIGEVANO - ITALY

MD SERIES



ALTE PRESTAZIONI

Le macchine della serie MD sono progettate per essere veloci, precise e per soddisfare qualsiasi esigenza di confezionamento.

MANUTENZIONE

La macchina offre all'operatore un facile accesso per effettuare ispezioni, manutenzioni e sanificazioni.

ELEVATA TECNOLOGIA

La macchina utilizza la tecnologia e-mec basata sulla movimentazione "brushless" delle stazioni di lavoro, con riduzione dei consumi energetici e della rumorosità.

AFFIDABILITÀ GARANTITA

L'utilizzo di sistemi elettronici per l'azionamento delle stazioni di lavoro permette di abbinare alle elevatissime prestazioni, riduzioni di stress meccanico e un'affidabilità garantita.

FACILITÀ DI GESTIONE

Il pannello "touch screen" permette un controllo completo della macchina con modalità semplici e rapide.

VERSATILITÀ

Possono essere utilizzati materiali e contenitori personalizzati in base alle preferenze del cliente. Su richiesta la macchina è personalizzabile con una vasta gamma di optionals.



HIGH PERFORMANCE

The MD ILPRA Form Fill Seal machine has been engineered to run faster, whilst maintaining total precision of the formation of the product in order to meet customers specific packaging needs.

ADVANCED TECHNOLOGY

The MD line is designed with e-mec technology based on electro-mechanical motion of working stations by means of Brushless motors.

USER-FRIENDLY

The touch screen control panel is very easy to read and use. All the machines parameters can be monitored and reset from the control panel.

MAINTENANCE

The design of the machine allows easy access to all areas of the machine for ease of inspection of routine maintenance.

GUARANTEED RELIABILITY

By using the very latest electronic components it is possible to combine high performance, reduced wear and tear of moving parts over a long period of time resulting in a highly efficient thermoforming machine.

VERSATILITY

The client can choose the most suitable material and trays. On request, the machine can be customized with several options to suit specific customers needs.



HAUTES PERFORMANCES

Les machines MD sont conçues pour être rapides et précises, et pour répondre à tous les besoins liés au conditionnement.

HAUTE TECNOLOGIE

La ligne MD utilise la technologie e-mec basée sur le mouvement électromécanique des postes de travail exercé par un moteur brushless.

FACILITÉ D'UTILISATION

Le panneau de contrôle munit d'écran tactile permet la meilleure gestion simple et rapide pour tous les paramètres de fonctionnement de la machine.

ENTRETIEN

Le model MD est conçue pour permettre à l'operateur l'accès facile. Le nettoyage, inspection et sanitisation deviennent faciles et rapides.

FIABILITÉ GARANTIE

L'utilise des systèmes électriques pour l'actionnement des stations de travail, nous permet d'ajouter à les performances élevées une réduction des contraintes mécaniques de tous les composants et haute fiabilité.

POLYVALENCE

Le client est libre dans le choix des matériaux d'emballage à utiliser sur la base des préférences. La machine peut disposer, sur demande, d'une large gamme d'option pour une adaptation à toutes les exigences de travail.



ALTAS PRESTACIONES

La Form Fill Seal han sido diseñadas para ser veloces, precisas y para satisfacer cualquier exigencia de envasado.

ELEVADA TECNOLOGÍA

Estos modelos MD han sido diseñados con tecnología e-mec basada en el movimiento electromecánico de las estaciones de trabajo mediante motores brushless.

FACILIDAD DE USO

Mediante un panel de control táctil, todos los parámetros de trabajo de la máquina están a disposición del operario, con un modo de uso rápido y sencillo.

MANTENIMIENTO

La máquina ha sido diseñada para permitir al operario un fácil acceso y poder realizar mejor la inspección, mantenimiento y limpieza.

FIABILIDAD GARANTIZADA

El uso de sistemas eléctricos para el accionamiento de las estaciones de trabajo de la máquina permite elevadísimas prestaciones, y minimizar el esfuerzo mecánico. Mayor fiabilidad.

VERSATILIDAD

Se pueden usar todos los materiales de envasado principales según las preferencias del cliente. Hay disponible una amplia gama de opciones para adaptar la máquina a las diferentes exigencias.

MD SERIES



Dal costante lavoro di ricerca e sviluppo e dall'esperienza nell'ambito dei sistemi di termoformatura, saldatura e dosaggio, **ILPRA** ha sviluppato la nuova gamma di macchine **Form Fill Seal** modello **MD**.

Questi modelli sono stati progettati per il confezionamento di prodotti alimentari liquidi e cremosi quali ad esempio yogurt, formaggi spalmabili, marmellate, miele, salse, paté, purea di frutta e acqua, ..ecc.



The MD series is an expression of **ILPRA** technical knowledge and experience gained over many years. Listening to customers needs **ILPRA** has evolved the new **Form Fill Seal** line with **MD** machines.

The line is ideal for a wide range of products such as yogurt, cheese, margarine, honey, sauces butter, fruit jams and water ..etc.



TECHNOLOGY: 

PROTECTION: 



En suite à son approfondie travail dans la recherche et développement, et sur la base de sa grande expertise dans le domaine des systèmes du thermoformage, du dosage, et du scellage, ILPRA a développé la nouvelle gamme de machines Form Fill Seal modèle MD.

Ces modèles ont été conçus pour le conditionnement de produits alimentaires liquides et crémeux. Entre lesquelles nous trouvons le yaourt, les fromages à tartiner, les confitures, le miel, les sauces, le paté, les jus de fruits, l'eau ..etc.



Del constante trabajo de búsqueda y desarrollo y de la experiencia en el ámbito de los sistemas de termoformado, sellado y dosificación, ILPRA ha desarrollado la nueva gama de máquinas Form Fill Seal modelo MD.

Estos modelos han sido diseñados para el envasado de productos alimentarios líquidos y cremosos por ejemplo yogurt, queso untable, mermelada, miel, salsas, pate, zumos de fruta, agua ..etc.



INNOVAZIONE

Tutti i modelli della linea MD utilizzano tecnologia **ermec** che consente di raggiungere elevate produttività e riduzione dei consumi, garantendo il rispetto degli standard ecologici e dei risparmi energetici. Ulteriori vantaggi sono la riduzione del 60% delle emissioni acustiche e una forte limitazione degli stress meccanici. I modelli MD si pongono all'avanguardia nelle nuove tendenze del settore.



INNOVATION

All the MD models incorporate the very latest **ermec** technology that means to save energy, reduce noise and increase the production capacity. It grants a better compliance with the most update ecological and energy-saving standards. The acoustic emissions are reduced up to 60% together with the reduction of mechanical wearing of components. According to the market requirements this is a state of the art line.



INNOVATION

Tous les modèles utilisent la technologie **ermec**, avec l'objectif de productivité plus élevée et la réduction de la consommation d'énergie, avec garantie pour les réglementations écologiques et énergétiques. Réduction jusqu'à 60% des émissions sonores et la limitation du stess mécanique. Les machines MD sont placés comme modèles avant-gardistes en accord avec les tendances du secteur.



INNOVACIÓN

Los modelos de la linea MD utilizan la tecnología **ermec**, con el resultado de la reducción de consumo energético y conseguir producciones mayores. De la misma manera se puede garantizar una mayor compatibilidad con las normativas ecológicas y de ahorro energético. Otras ventajas son reducción de nivel sonoro hasta 60% y minimizar el esfuerzo macánico. Los modelos MD se sitúan a la vanguardia de las nuevas tendencias del sector.



Stazione di taglio in sagoma con matrice punzone.

Punching die station for shaped cut.

Station de coupe en silhouette avec des poinçons.

Estación corte perimetral con punzón.



Dosatore volumetrico (C.I.P.) per miniporzioni.

Volumetric filling system (C.I.P.) suitable for mini pack.

Doseur volumétrique (N.E.P.) pour portions individuelles.

Dosificador volumétrico (C.I.P.) predisposto para mini porciones.



ermec Alte prestazioni, consumi ridotti.

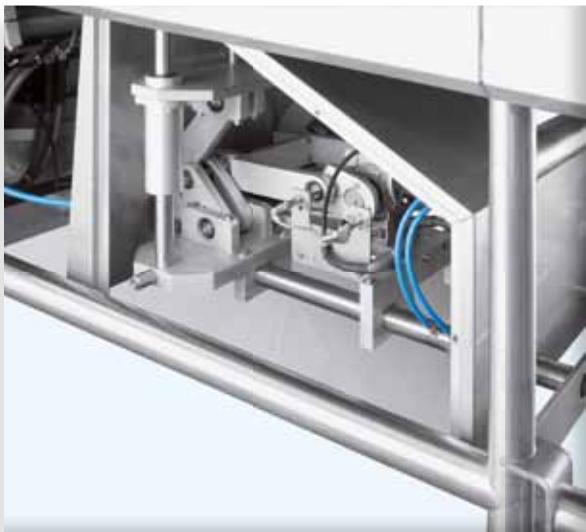
ermec High performance, low consumption.

ermec Haute performance, consommations faible.

ermec Altas prestaciones, consumo reducido.



Lampade UV per abbattimento carica batterica.
UV lamps to kill the bacteria presence.
Lampes UV pour tuer les bactéries.
Lámpara UV para abatimiento de carga bacteriana.



Telaio in tubolare ed Hygienic Box per massima lavabilità.
Stainless steel tubolar and Hygienic Box to optimize the
cleaning process.
Cadre tubulaire et Hygienic Box pour le meilleur lavage.
Chasis tubular y Hygienic Box para una máxima limpieza.



Dosatore elettronico (C.I.P.) per yogurt.
Electronic filling system (C.I.P.) for yogurt.
Doseur électriques (N.E.P.) pour yaourt.
Dosisificador electrónico (C.I.P.) para yogurt.

PROTECTION:



IGIENE

Tutti questi modelli sono dotati di particolari accorgimenti igienici che le rendono perfettamente idonee a lavorare anche in ambiente lattiero-caseario. I cinematici sono racchiusi all'interno di speciali contenitori ermetici denominati ILPRA Hygienic Box che impediscono l'accumulo di eventuali residui alimentari. Le macchine possono essere dotate di sistemi di igienizzazione e di "Ultra Clean System".



HYGIENIC

The ILPRA MD thermoforming machine has been designed with specific and very strict hygienic standards in mind which allows the machine to perform in both wet and corrosive environment such as in the dairy and other similar industries incorporating all mechanical drives. The ILPRA HB hygienic cell which is fully sealed to prevent contamination of liquids and/or food residues. The MD machine can also be equipped with the optional "Ultra Clean System" which results in a very hygienic and controlled packaging environment.



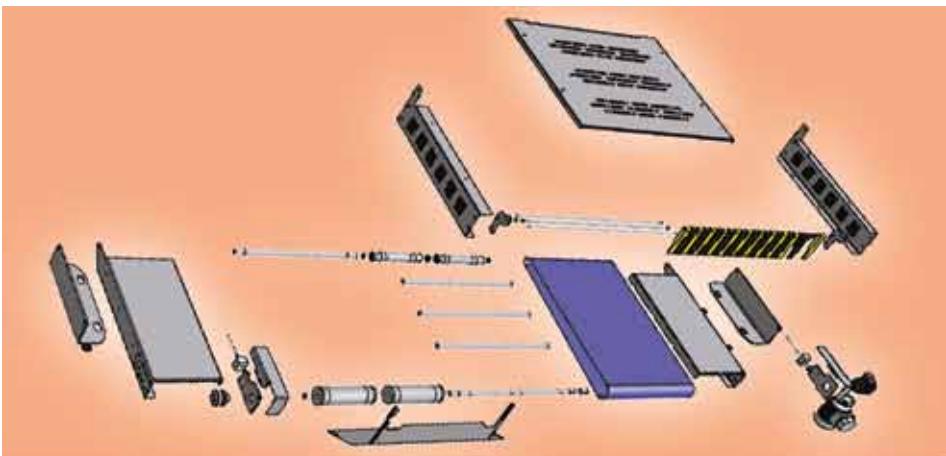
HYGIÈNE

Tous ces modèles sont équipées de précautions particulières d'hygiène, qui rendent ces machines parfaitement appropriées pour travailler dans le secteur laitier. Les éléments mobiles sont enfermés dans des récipients étanches spéciaux appelés ILPRA Hygenic Box qui empêchent l'accumulation de résidus alimentaires. Les machines peuvent être aussi réalisés avec conception de sanitisation "Ultra Clean System".



HIGIENE

Todos estos modelos están dotados de dispositivos higiénicos especiales que la hacen perfectamente idonea para trabajar en el ambiente de las empresas lácteas. Las piezas móviles estan cerradas dentro de un recipiente hermético especial denominado ILPRA Hygienic Box que impide la acumulación de eventuales residuos alimentarios. Posibilidad de máxima higiene con "Ultra Clean System".



ILPRA S.p.A.

Direzione e stabilimento:
27029 Vigevano PV - ITALY
Corso Pavia, 30
Tel: + 39 0381 9071
Fax: + 39 0381 88245
E-mail: info@ilpra.com
web site: www.ilpra.com

ILPRA SERVICE

27036 Mortara PV - ITALY
Via E. Mattei, 21/23
Tel: + 39 0384 296251
Fax: + 39 0384 293231
E-mail: ilpraservice@ilpra.com

ILPRA SYSTEM U.K.

Unit 7, RO24 Avro Gate
Broadmoor Road
South Marston Business Park
Swindon, Wiltshire SN3 4AG
Tel: 01793 832020
Fax: 10793 828300
E-mail: office@ilpra.co.uk
www.ilpra.co.uk

ILPRA SYSTEM ESPAÑA S.L.

Pol. Ind. Plà d'en Boet
c/ Batista i Roca, 31-35. 1°
08302 MATARÓ
BARCELONA
Tel: + 34 93 757 34 62
Fax: + 34 93 757 39 00
E-mail: comercial@ilpra.es
www.ilpra.es

ILPRA FRANCE

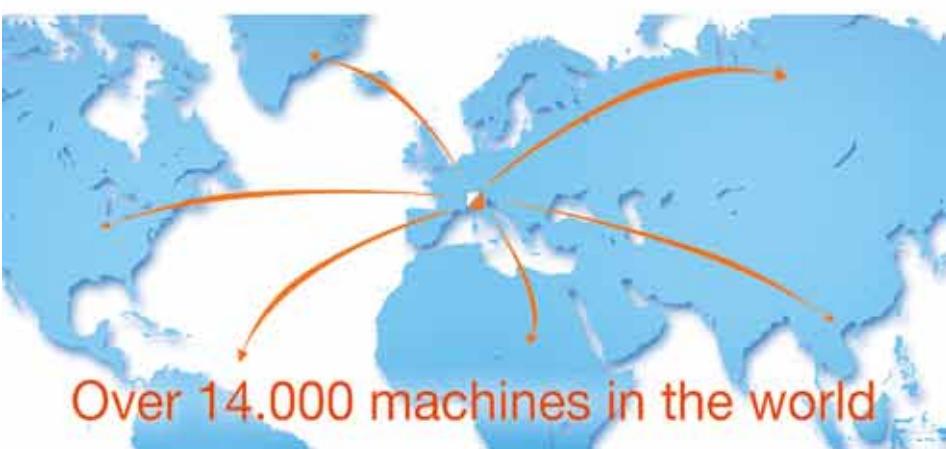
Z.A. Route de Thiers s/Thève
60520 PONTARME
FRANCE
Tel: + 33 3 4454180
Fax: + 33 3 44545181
E-mail: ilprafrance@ilpra.com
www.ilpra.com

ILPRA BENELUX B.V.

Hermesweg, 19
3771 ND Berneveld
HOLLAND
Tel: + 31 342 404 730
Fax: + 31 342 404 731
E-mail: info@ilpra.nl
www.ilpra.nl

ILPRA POL - SYSTEM Sp.zo.o

ul. J. Jedenaka, 2
32-020 WIELICZKA
KRAKOW
POLAND
Tel: + 48 122784916
Fax: + 48 122783581
e-mail: micra@tecnofoodpol.pl
www.ilprapol.com



ILPRA®
VIGEVANO - ITALY