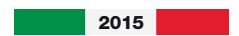




**J** **PACK**  
**Packaging Machines**

**Termosaldatrici alimentari**  
**Food thermosealing machines**  
Schalensiegler für Lebensmittel  
Machines thermoscelleuses pour les aliments

**MADE IN ITALY**





## Azienda

🇮🇹 JPack è un'innovativa e dinamica società italiana attiva da anni nel settore della progettazione e produzione di macchine per il confezionamento alimentare in vaschetta, sottovuoto e atmosfera protetta, sviluppate per rispondere alle esigenze di flessibilità ed ottimizzazione produttiva sia della distribuzione organizzata che delle piccole-medie imprese alimentari, come gastronomie, caseifici, macellerie e pastifici e tutti gli esercizi commerciali che necessitano del confezionamento alimentare. La gamma di prodotti JPack è in costante crescita, partendo dalle termosaldatrici semiautomatiche da banco, flessibili ed economiche ed ideali per piccoli negozi e gastronomie, fino a modelli automatici ed in linea, ideali per le applicazioni industriali e per realtà imprenditoriali più grandi.

Le soluzioni JPack comprendono anche una serie completa di macchine confezionatrici per il sottovuoto sia ad aspirazione esterna, che a campana, ideali per ogni applicazione: negozi di prossimità, ristorazione professionale, settore della trasformazione alimentare e applicazioni personalizzate specifiche per esigenze particolari.

## Company


🇮🇹 JPack is an innovative and dynamic Italian company which has been active for years in designing and producing trays, vacuum and MAP thermosealing machines, developed to meet the needs of flexibility and production optimization of both the mass retailing and the small-medium food companies such as: delicatessenes, dairy and pasta labs, butchers' and all the commercial activities requiring food packaging.

JPack products range is constantly increasing and goes from the counter trays sealing machines, which are flexible, with a competitive market price, ideal to small shops and delicatessenes, to the automatic and line models, suitable to industrial applications and larger business.

JPack solutions include a complete variety of vacuum packaging machines both with external suction and/or chamber, ideal for any applications: convenience stores, professional caterings, food processing field and customized applications for specific requirements.




## Firma

 JPack ist ein innovatives und dynamisches italienisches Unternehmen, das seit vielen Jahren Maschinen zum Verpacken von Lebensmitteln in Schalen mit Vakuum und unter Schutzgas als Halb- und Vollautomat entwickelt und herstellt. Im Fokus steht hier der Wunsch unserer Kundschaft (Handwerksbetriebe bis hin zum Mittelstand) nach Optimierung der Verpackungsprozesse.

Die JPack Produktpalette wächst ständig und besteht aus Tischschalensiegleren, flexibel und preisgünstig und ideal für kleine Geschäfte und Feinkostläden, bis zu den vollautomatischen Modellen, geeignet für den Mittelstand und industrielle Anwendungen. Die JPack Lösungen beinhalten auch eine breite Palette von Vakuum-Verpackungsmaschinen, sowohl externe Vakuumiergeräte, als auch die Kammervakuummaschinen: die ideale Lösung für kleine Geschäfte, professionelles Catering, Lebensmittelverpackung und kundenspezifische Anwendungen.

## Société

 JPack est une société italienne innovatrice et dynamique, active depuis plusieurs années dans le développement et la production de machines pour le packaging des aliments en barquettes, sous vide ou en AMP, développés pour répondre aux exigences de flexibilité et optimisation productive soit de la distribution organisée que de et moyennes entreprises alimentaires, comme delicatesses, labos laitiers et des pâtes, boucheries et tous les activités commerciales qu'ont besoin du packaging alimentaire. La gamme des produits JPack est constamment en élargissement et inclut les machines thermoscelleuses à comptoir pour barquettes, flexibles, économiques et idéales pour petits magasins et delicatesses, pour finir avec les modèles automatiques et en ligne, idéales pour les applications industrielles et pour les réalités entrepreneuriales.

Les solutions JPack incluent une série complète de machines pour le packaging sous vide à aspiration externe et à cloche, que sont idéales pour toutes les applications, magasins de proximité, restauration professionnelle, secteur de la transformation alimentaire et des applications personnalisées que sont spécifiques pour des exigences particulières.





## Termosaldatrici alimentari

🇮🇹 JPack produce e commercializza un'ampia gamma di termosaldatrici per vaschette ideali per rispondere alle esigenze di piccole attività commerciali, della ristorazione professionale, del settore HO.RE.CA. e dell'industria agroalimentare.

L'assortimento comprende sia termosaldatrici elettriche compatte con funzione di sola sigillatura, ideali per il trasporto e il mantenimento di cibi destinati ad un consumo giornaliero o al take-away, che modelli pneumatici con impianto per sottovuoto e atmosfera protettiva (MAP), studiati per prodotti o semilavorati particolarmente deperibili o destinati alla vendita a libero servizio, che necessitano di una conservazione e una presentazione ottimale sui punti vendita.

JPack garantisce un servizio completo, partendo dall'analisi delle necessità del cliente, in termini di confezionamento, di durata, di dimensioni e finitura estetica, alla successiva verifica della fattibilità del progetto, con l'individuazione delle soluzioni migliori in termini di macchinari, velocità e automazione degli strumenti, alla tipologia, numero ed intercambiabilità degli stampi, fino all'assistenza post-vendita.

## Thermosealing machines for food

🇬🇧 JPack manufactures and commercializes a wide range of thermosealing machines for trays, ideal to meet the needs of small commercial activities, professional catering, HO.RE.CA. businesses and food and agriculture processing companies.

JPack's range includes both small electric thermosealing machines for sealing only, ideal for the carrying and maintenance of food intended to be consumed daily or for the take away, and pneumatic models with vacuum and protected atmosphere (MAP) system, studied for perishable food or half-processed products or free service selling items that need to be well preserved and displayed in store.

JPack guarantees a complete service, starting from the analysis of customer's needs, in terms of packaging, durability, sizes and aesthetical finishing, to the following check on the project feasibility with the individuation of the best solution concerning machines, speed and instruments automation, type, quantity and interchangeability of the moulds, up to the aftersales service.



## Schalensiegelgeräte für Lebensmittel

 JPack produziert und handelt mit einer breiten Palette von Schalensiegeln, die den Bedarf der kleinen Unternehmen, der Großküchen, des HO.RE.CA. Bereich und der Lebensmittelindustrie decken.

Unsere Palette besteht sowohl aus kompakten elektrischen Schalensiegeln (für den Transport und die Aufbewahrung der Lebensmittel des täglichen Genusses oder für Take-Away) als auch aus pneumatischen Modellen mit Vakuum- und Schutzgaseinrichtung für die optimale MAP Verpackung.

JPack garantiert einen kompletten Service, von der Kundenbedarfsanalyse Verpackungstyp bis hin zur Machbarkeitsstudie mit der Bestimmung der besten Lösungen (Maschine, Leistung, Automatisierung, Werkzeuge, usw.) und den dazu erforderlichen Kundendienst.

## Machines thermoscelleuses pour les aliments

 JPack produit et commercialise une grande gamme de machines thermoscelleuses pour barquettes idéales pour répondre aux exigences des petites activités commerciales, de la restauration professionnelle, du secteur HO.RE.CA. et de l'industrie agro-alimentaire.

L'assortiment inclut soit thermoscelleuses électriques et compactes avec la seule fonction de sceller, idéales pour le transport et la conservation des aliments destinés à une consommation journalière ou au take-away, que modèles pneumatiques avec le système pour le vide et l'atmosphère protectrice (MAP), étudiés pour produits ou demi-produits particulièrement périssables ou destinés à la vente à libre-service, qui nécessitent d'une conservation et une présentation optimale dans les points de vente.

JPack garantit un service complet, en partant par l'analyse des besoins des clients en termes de packaging, durée, dimensions et finition esthétique, à la successive étude de faisabilité du projet, avec l'individuation des solutions, les meilleures en termes de machines, rapidité et automatisation des instruments, à la typologie, quantité et interchangeabilité des moules, jusqu'au service après-vente.

**TERMOSALDATRICI ELETTRICHE MANUALI / MANUAL ELECTRIC THERMOSEALING MACHINES**  
**MANUELLER ELEKTRISCHER SCHALENSIEGLER / THERMOSCELLEUSES ELECTRIQUES MANUELLES**





		<b>TSM101-R</b>	<b>TSM102-R</b>	<b>TSM105-R</b>
1	Modello / Model			
2	Dimens. macchina / Peso / Machine sizes / Weight	mm 260 x 390 h 500 / 20 kg	mm 315 x 450 h 555 / 25 kg	mm 485 x 510 h 555 / 35 kg
3	Dim. max vaschette / Tray max sizes	mm 205 x 150 h 100	mm 260 x 195 h 155	mm 370 x 280 h 155
4	Largh. e diam. max bobine / Reel max width and diam.	L= 150 - Ø 160 mm	L= 210 - Ø 200 mm	L= 380 - Ø 200 mm
5	Alimentazione / Feeding	<b>Elettrica / Electric / Elektrische / Electrique</b>	<b>Elettrica / Electric / Elektrische / Electrique</b>	<b>Elettrica / Electric / Elektrische / Electrique</b>
6	Caricamento vaschetta e movimentazione / Tray loading and movement	<b>Manuale / Manual / Manuelle / Manuelle</b>	<b>Manuale / Manual / Manuelle / Manuelle</b>	<b>Manuale / Manual / Manuelle / Manuelle</b>
7	Stampo (Infinity, FnF fisso non fust., FF fisso fust.) / Mould (Infinity, FnF Fixed no die-cut, FF Fixed with die-cut)	I, FnF	I, FnF	I, FnF
8	Cambio stampo / Mould change	•	•	•
9	Stampo personalizzabile / Customizable mould	•	•	•
10	Svolgim. autom. del film / Film automatic unwinding	•	•	•
11	Avvisatore acust. fine ciclo / Cycle-end acoustic device	•	•	•
12	Cicli al minuto / Cycles/minute	6-8	6-8	6-8
13	Contacicli parziale e totale / Partial and tot. cycle counter			
14	Programmi saldatura digitali personalizzati / Customized digital sealing programmes	5	5	5
15	Voltaggio - Assorbimento / Voltage - Absorption	220 V - 500 W	220 V - 700 W	220 V - 1400 W
16	Soluzioni ideali per / Ideal solutions for	<ul style="list-style-type: none"> <li>» <b>Piccole gastronomie, supermercati, negozi alimentari e catering</b></li> <li>» Small delicatessenes, supermarkets, grocers' and catering</li> <li>» Kleine gastronomische Betriebe, Supermärkte / LEH, Catering</li> <li>» Petites delicatessenes, supermachés, épiceries, services traiteurs</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>» <b>Laboratori gastronomici artigianali, aziende casearie, catering e centri cottura</b></li> <li>» Artisan gastronomic laboratories, dairy factories, catering and cooking centres</li> <li>» Produktentwicklung für Fertiggerichte, Catering, Großküchen.</li> <li>» Labos gastronomiques artisanaux, usines laitières, services traiteurs et centres cuisson</li> </ul>
17	Punti di forza / Advantages	<ul style="list-style-type: none"> <li>» <b>Rapidità di installazione</b></li> <li>» <b>Manutenzione minima</b></li> <li>» <b>Pulizia veloce</b></li> <li>» <b>Ingombro ridotto</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» <b>Schnelle Installation</b></li> <li>» <b>Minimaler Ersatzteilbedarf</b></li> <li>» <b>Schnellreinigung</b></li> <li>» <b>Reduziertes Volumen.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» <b>Rapidità di installazione</b></li> <li>» <b>Manutenzione minima</b></li> <li>» <b>Pulizia veloce</b></li> <li>» <b>Ampie dimensioni della superficie saldante</b></li> <li>» <b>Soluzione XL ottima per prestazioni/prezzo</b></li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>» <b>Rapid installation</b></li> <li>» <b>Minimum maintenance</b></li> <li>» <b>Quick cleaning up</b></li> <li>» <b>Reduced volume</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» <b>Rapidité d'installation</b></li> <li>» <b>Manutention minimale</b></li> <li>» <b>Nettoyage vite</b></li> <li>» <b>Volume réduit</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» <b>Schnelle Installation</b></li> <li>» <b>minimaler Ersatzteilbedarf</b></li> <li>» <b>Schnellreinigung</b></li> <li>» <b>größflächiger Siegelbereich</b></li> <li>» <b>XL optimales Preis-Leistungs-Verhältnis</b></li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>» <b>Rapid installation</b></li> <li>» <b>Minimum maintenance</b></li> <li>» <b>Quick cleaning up</b></li> <li>» <b>Wide sealing area sizes</b></li> <li>» <b>XL solution great for performance/price</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» <b>Rapidité d'installation</b></li> <li>» <b>Manutention minimale</b></li> <li>» <b>Nettoyage vite</b></li> <li>» <b>Grandes dimensions de la placque scellante</b></li> <li>» <b>Solution XL excellent pour performance/prix</b></li> </ul>	



## TERMOSALDATRICI ELETTRICHE SEMIAUTOMATICHE / SEMI-AUTOMATIC ELECTRIC THERMOSEALING MACHINES HALBAUTOMATISCHER ELEKTRISCHER SCHALENSIEGLER / THERMOSCELLEUSES ELECTRIQUES SEMI-AUTOMATIQUES



	 	
<b>1</b>	<b>Modello</b>	<b>Model</b>
<b>2</b>	<b>Dimens. macchina / Peso</b>	<b>Machine sizes / Weight</b>
<b>3</b>	<b>Dim. max vaschette</b>	<b>Tray max sizes</b>
<b>4</b>	<b>Largh. e diam. max bobine</b>	<b>Reel max width and diam.</b>
<b>5</b>	<b>Alimentazione</b>	<b>Feeding</b>
<b>6</b>	<b>Caricamento vaschetta e movimentazione</b>	<b>Tray loading and movement</b>
<b>7</b>	<b>Stampo (Infinity, FnF fisso non fust., FF fisso fust.)</b>	<b>Mould (Infinity, FnF Fixed no die-cut, FF Fixed with die-cut)</b>
<b>8</b>	<b>Cambio stampo</b>	<b>Mould change</b>
<b>9</b>	<b>Stampo personalizzabile</b>	<b>Customizable mould</b>
<b>10</b>	<b>Svolgim. autom. del film</b>	<b>Film automatic unwinding</b>
<b>11</b>	<b>Avvisatore acust. fine ciclo</b>	<b>Cycle-end acoustic device</b>
<b>12</b>	<b>Cicli al minuto</b>	<b>Cycles/minute</b>
<b>13</b>	<b>Contacicli parziale e totale</b>	<b>Partial and tot. cycle counter</b>
<b>14</b>	<b>Programmi saldatura digitali personalizzati</b>	<b>Customized digital sealing programmes</b>
<b>15</b>	<b>Voltaggio - Assorbimento</b>	<b>Voltage - Absorption</b>
<b>16</b>	<b>Soluzioni ideali per</b>	<b>Ideal solutions for</b>
<b>17</b>	<b>Punti di forza</b>	<b>Advantages</b>

**TSS101-R**

**TSS102-R**

**TSS105-R**

mm 240 x 390 h 500 / 20 kg

mm 295 x 450 h 555 / 25 kg

mm 460 x 510 h 555 / 35 kg

mm 205 x 150 h 100

mm 260 x 195 h 155

mm 370 x 280 h 155

L= 150 - Ø 160 mm

L= 210 - Ø 200 mm

L= 380 - Ø 200 mm

**Elettrica / Electric / Elektrische / Electrique**  
**Manuale + Elettrica / Manual + Electric**  
Manuelle + Elektrische / Manuelle + Electrique

**Elettrica / Electric / Elektrische / Electrique**  
**Manuale + Elettrica / Manual + Electric**  
Manuelle + Elektrische / Manuelle + Electrique

**Elettrica / Electric / Elektrische / Electrique**  
**Manuale + Elettrica / Manual + Electric**  
Manuelle + Elektrische / Manuelle + Electrique

I, FnF

I, FnF

I, FnF

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

6-8

6-8

6-8

•

•

•

9

9

9

220 V - 550 W

220 V - 750 W

220 V - 1500 W

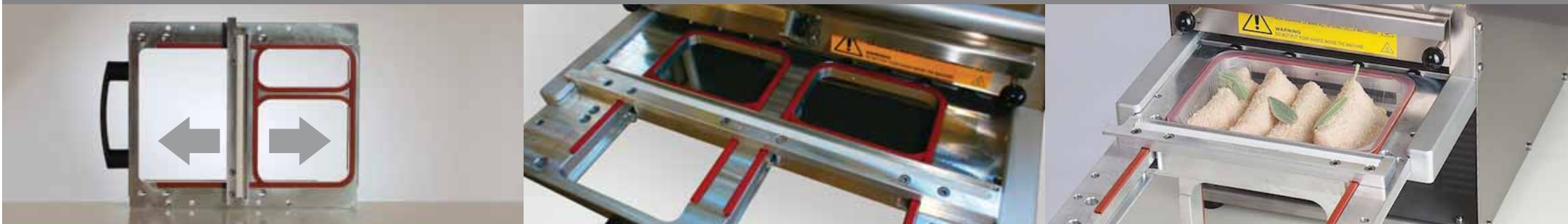
» Gastronomie, Ipermercati, negozi di prossimità, laboratori artigianali con piccole produzioni, catering e centri cottura  
» Delicatessenes, Hypermarkets, grocers', small production artisan laboratories, caterings and cooking centres  
» Gastronomie, Supermärkte - Großflächen, mittelständige Lebensmittelproduzenten, Großküchen  
» Delicatessenes, hypermarchés, épiceries, labos artisanaux avec petites productions, services traiteurs et centres cuisson

» **Rapidità di installazione**  
» **Manutenzione minima**  
» **Pulizia veloce**  
» **Sigillatura automatica**  
» **Ingombro ridotto**  
» **Soluzioni personalizzabili di lavaggio Gas per TSS102-R, TSS102-F e TSS105-R**  
» **Stampi fustellati TSS102-F**

» **Rapid installation**  
» **Minimum maintenance**  
» **Quick cleaning up**  
» **Automatic sealing**  
» **Reduced volume**  
» **Gas flushing customizable solutions for TSS102-R, TSS102-F and TSS105-R**  
» **Die-cut moulds TSS102-F**

» **Schnelle Installation**  
» **Minimaler Ersatzteilbedarf**  
» **Schnellreinigung**  
» **Automatische Siegelung**  
» **Reduziertes Volumen**  
» **Individuelle Kundenanfertigung für der Zuführung von Schutzatmosphäre TSS102-R, TSS102-F and TSS105-R**  
» **Randstanzung - Werkzeug TSS102-F**

» **Rapidité d'installation**  
» **Manutention minimale**  
» **Nettoyage vite**  
» **Soudure automatique**  
» **Volume réduit**  
» **Solutions personnalisables de balayage gaz pour TSS102-R, TSS102-F et TSS105-R**  
» **Moule avec découpe TSS102-F**



## Il brevetto Infinity

🇮🇹 Infinity è un dispositivo brevettato, nato da un progetto JPack per rispondere alle esigenze di flessibilità del comparto del confezionamento alimentare professionale, assicurando un risparmio effettivo in termini di tempo e denaro.

Il sistema Infinity, con un unico stampo modulare, una sola macchina e un'unica bobina, permette in pochi secondi, di sigillare una vasta gamma di vaschette di diverse dimensioni, sia in cartoncino che in polipropilene.

Questa speciale applicazione offre un servizio ideale per confezionare e mantenere freschi gli alimenti ed è particolarmente adatto ai banchi di gastronomia.

## Infinity patent

🇺🇸 Infinity is a patented device, that was born from a JPack project to respond to the need of flexibility of the professional food packaging segment, by assuring an effective saving, time and moneywise. The Infinity system, by one unique modular mould, one machine and a reel, allows the user to seal in few seconds a wide range of different trays sizes, both made of paperboard and polypropylene. This special application offers an ideal service to package and keep food fresh and it is particularly suitable to shops counters

## Infinity-Patent

🇩🇪 Infinity ist ein eingetragenes Warenzeichen, das aus einem JPack Projekt entstand, um alle Anforderungen in Punkto Flexibilität des professionellen Lebensmittelbereichs zu erfüllen, und hiermit eine tatsächliche Zeit- und Geldeinsparung umzusetzen.

Durch nur ein modulares bewegliches Werkzeug kann eine Maschine mit einer Folienrolle und ohne Werkzeugswechsel eine breite Schalenpalette von verschiedenen Abmessungen aus PP – Schalen oder auch kaschierte Pappschalen in wenigen Sekunden siegeln.

Diese ist eine ideale Anwendung für die Verpackung von Lebensmitteln und ist besonders geeignet für den Lebensmitteleinzelhandel und die Gastronomie, um die frischen Produkte im Beisein des Kunden in nur wenigen Sekunden zu verpacken.

## Brevet Infinity

🇫🇷 Infinity est un dispositif breveté, né d'un projet JPack pour répondre aux exigences de flexibilité du secteur du packaging alimentaire professionnel, en assurant un épargne effectif en termes de temps et argent. Le système Infinity avec un seul moule, une seule machine et une unique bobine, permet, en peu secondes, de sceller une vaste gamme de barquettes de dimensions différentes, en carton et en polypropylène. Cette application spéciale offre un service idéal pour confectionner et maintenir les aliments frais et est particulièrement adapté aux comptoirs des delicatessen.



## Stampi Infinity / Infinity Moulds / Infinity Werkzeuge / Moule Infinity

	INFINITY 1	INFINITY 2	INFINITY PLUS
<b>MACCHINE / Machines</b> Maschinen / Machines	TSM101-R / TSM102-R / TSM105-R / TSS101-R / TSS102-R / TSS105-R	TSM102-R / TSM105-R / TSS102-R / TSS105-R	TSM102-R / TSM105-R / TSS102-R / TSS105-R
<b>SCHEMA / Pattern</b> Muster / Schéma			
<b>FORMATI VASCHETTE / Trays sizes</b> Schalengröße / Dimensions barquettes	137x190 / 137x125 / 137x95	260x190 / 230x190 / 137x190 / 137x95	260x190 / 230x190 / 137x190 / N°2 137x95 / 125x137
<b>VANTAGGI / Advantages</b> Nutzen / Avantages	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Permette di sigillare 2 formati di vaschette in plastica e due in cartoncino. (vedi tabella vaschette Infinity) Questo stampo può essere in versione doppia sulla versione TSS105-R (due vaschette contemporaneamente una di fianco all'altra).</li> <li>» It allows to seal 2 sizes of plastic trays and 2 paperboard trays (see Infinity trays chart). This mould can be double on the TSS105-R (2 trays, one next to the other at the same time)</li> <li>» Es erlaubt die Versiegelung von 2 Kunststoffschalen sowie 2 Kartonschalen (kaschert). Siehe Infinity Schaleneinsatz - Tabelle. Dieses Werkzeug kann zweifach mit der TSS105-R Version zum Einsatz gebracht werden - 2 Schalen mit einem Verpackungsgang.</li> <li>» Permet de sceller 2 formats de barquettes en plastique et deux en carton (voire tableau des barquettes Infinity). Ce moule peut être en version double sur la version TSS105-R (2 barquettes dans le même temps, une à côté de l'autre)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Può sigillare tutte le vaschette in plastica e 3 vaschette in cartoncino ma non il formato 125x137 (vedi tabella vaschette Infinity)</li> <li>» Can seal all plastic trays and 3 paperboard trays with the exception of size 125x137 (see Infinity trays chart)</li> <li>» Es erlaubt die Versiegelung von allen Kunststoffschalen und 3 Kartonschalen mit einer Abmessung von 125x137 (siehe Infinity Schaleneinsatz Tabelle)</li> <li>» Peut sceller tous les barquettes en plastique et 3 en carton mais pas le format 125x137 (voire tableau des barquettes Infinity)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Permette di sigillare la gamma completa delle vaschette sia in plastica che in cartoncino. Inoltre possono essere sigillate contemporaneamente 2 vaschette monodose in plastica 137x95</li> <li>» It allows to seal the whole range of plastic and paperboard trays. Furthermore two single-dose 137x95 plastic trays can be sealed at the same time</li> <li>» Es erlaubt die Versiegelung von allen aufgeführten Kunststoff- und Kartonschalen. Darüber hinaus die Einzelgröße 137x95 Kunststoffschale die zur gleichen Zeit versiegelt werden kann</li> <li>» Permetts de sceller la gamme complète de barquettes en plastique et en carton. Aussi les deux barquettes mono-dose en plastique 137x95 peuvent être scellées dans le même temps</li> </ul>

## Vaschette Infinity / Infinity Trays / Infinity Schalen / Barquettes Infinity

Infinity 1	Infinity 2	Infinity Plus	Dimensioni Tray size	Materiale Material	CC	PZ x CT PCS x Box	
•	•	•	137x95x30	Polipropilene - Polypropylene	200	1000	
•	•	•	137x95x45	Polipropilene - Polypropylene	300	1000	
•	•	•	137x95x63	Polipropilene - Polypropylene	400	1000	
•		•	137x125x50	Cartoncino - Paperboard	410	900	
•	•	•	190x137x20	Polipropilene - Polypropylene	390	600	
•	•	•	190x137x38	Polipropilene - Polypropylene	600	500	
•	•	•	190x137x50	Polipropilene - Polypropylene	750	500	
•	•	•	190x137x72	Polipropilene - Polypropylene	1000	500	
•	•	•	190x137x85	Polipropilene - Polypropylene	1500	400	
•	•	•	190x137x50	Cartoncino - Paperboard	750	600	
	•	•	230x190x25	Polipropilene - Polypropylene	790	400	
	•	•	230x190x35	Polipropilene - Polypropylene	1400	400	
	•	•	230x190x50	Polipropilene - Polypropylene	1640	400	
	•	•	230x190x65	Polipropilene - Polypropylene	2130	350	
	•	•	230x190x50	Cartoncino - Paperboard	1210	300	
	•	•	260x190x20	Polipropilene - Polypropylene	930	500	
	•	•	260x190x35	Polipropilene - Polypropylene	1400	400	
	•	•	260x190x50	Polipropilene - Polypropylene	2000	400	
	•	•	260x190x65	Polipropilene - Polypropylene	2500	350	
	•	•	260x190x85	Polipropilene - Polypropylene	3000	240	
	•	•	260x190x95	Polipropilene - Polypropylene	3500	300	
	•	•	260x190x50	Cartoncino - Paperboard	1660	300	



## Film / Film / Film / Film

Infinity 1	Infinity 2 Infinity Plus	Materiale Material	Per poliprop. For polyprop.	Per cartonc. For paper	Programma cons. Suggested program	Fascia Width	Bobina da mtl Film reel
•		PET-PP	•		P1 Temp. 165 Sec 1.3	150	200
•		PET-PE	•	•	P3 Temp. 175 Sec 3.0	150	200
•		Melinex		•	P3 Temp. 175 Sec 3.0	150	400
	•	PET-PP	•		P1 Temp. 165 Sec 1.3	200	200
	•	PET-PE	•	•	P3 Temp. 175 Sec 3.0	200	200
	•	Melinex		•	P3 Temp. 175 Sec 3.0	200	400

**TERMOSEALDATRICI SEMIAUTOMATICHE CON FUSTELLA / SEMI-AUTOMATIC THERMOSEALING MACHINES WITH DIE-CUT**  
**HALBAUTOMATISCHER SCHALENSIEGLER MIT FOLIENAUSSTANZUNG / MACHINES SEMI-AUTOMATIQUE AVEC DÉCOUPE**



1	Modello	Model	<b>TSS102-F</b>
2	Dimens. macchina / Peso	Machine sizes / Weight	mm 295 x 450 h 555 / 25 kg
3	Dim. max vaschette	Tray max sizes	mm 235 X180 h 135
4	Largh. e diam. max bobine	Reel max width and diam.	L= 210 - Ø 200 mm
5	Alimentazione	Feeding	<b>Elettrica / Electric / Elektrische / Electrique</b>
6	Caricamento vaschetta e movimentazione	Tray loading and movement	<b>Manuale-Elettrica / Manual-Electric</b> Manuelle-Elektrische / Manuelle-Électrique
7	Stampo (Infinity, FnF fisso non fust., FF fisso fust.)	Mould (Infinity, FnF Fixed no die-cut, FF Fixed with die-cut)	FF
9	Cambio stampo	Mould change	
11	Stampo personalizzabile	Customizable mould	•
	Svolgim. autom. del film	Film automatic unwinding	•
	Avvisatore acust. fine ciclo	Cycle-end acoustic device	•
12	Cicli al minuto	Cycles/minute	6-8
13	Contacicli parziale e totale	Partial and tot. cycle counter	•
14	Programmi saldatura digitali personalizzati	Customized digital sealing programmes	9
15	Voltaggio - Assorbimento	Voltage - Absorption	220 V - 750 W



**TSS110**

			mm 560 x 580 h 510 / 65 kg
			mm 420 x 280 h 135
			L= 430 - Ø 250 mm
			<b>Elettrica-Pneumatica / Electric-Pneumatic</b> Elektrische-Pneumatische / Electrique-Pneumatique
			<b>Manuale-Pneumatica / Manual-Pneumatic</b> Manuelle-Pneumatische / Manuelle-Pneumatique
			FF
			<b>Stampo e controstampo / Mould and upper-mould</b> Ober- und Unterwerkzeug / Moule et contre-moule
			•
			•
			•
			6-8
			•
			9
			220 V - min 1500 max 2500W



16	Punti di forza	Advantages	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Rapidità di installazione</li> <li>» Manutenzione minima</li> <li>» Pulizia veloce</li> <li>» Sigillatura automatica</li> <li>» Ingombro ridotto</li> <li>» Soluzioni personalizzabili di lavaggio Gas</li> <li>» Stampi fustellati</li> </ul>
----	----------------	------------	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>» Schnelle Installation</li> <li>» Minimaler Ersatzteilbedarf</li> <li>» Automatische Siegelung</li> <li>» Schnellreinigung</li> <li>» Reduziertes Volumen</li> <li>» Individuelle Kundenanfertigung der Schutzatmosphäre</li> <li>» Randstanzung Werkzeug</li> </ul>
--

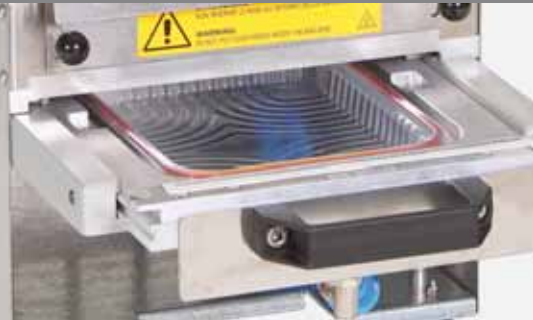
<ul style="list-style-type: none"> <li>» Grandi dimensioni della superficie saldante</li> <li>» Alta produttività</li> <li>» Manutenzione minima</li> <li>» Ottima finitura estetica della vaschetta</li> </ul>
---

<ul style="list-style-type: none"> <li>» Große Siegefläche</li> <li>» Hohe Produktivität</li> <li>» Minimaler Ersatzteilbedarf</li> <li>» Optimale Umsetzung von verkaufsförderlichen Verpackungen.</li> </ul>
--



1	Modell	Größe/Gewicht	Max. Schalengröße	Max Rollenbreite und -Durchmesser	Zuführung	Verschleißvorgang mit Bewegungsablauf	Werkzeug	Werkzeugwechsel	Werkzeug nach Kundenvorgabe
1	Modèle	Dimensions/Poids	Dim. max. barquettes	Largeur et diamètre max bobine	Alimentation	Chargement barquette et mouvementation	Moule (Infinity, FnF, Fixe sans Découpe, FF Fixe Découpe)	Change moule	Moule personnalisable
10	Autom. Restfilm - Aufrollen	Verpackungsvorgang / Beendung mit akust. Signal	Verpackungstakte/Minute	Arbeitszählwerk / Gesamtzählwerk	Individ. digital einstellbare Siegel Programme	Spannung - Absorption	Vorteile		
10	Déroulement automatique film	Dispositif acoustique fin de cycle	Cycles/minute	Compteur de cycles partiel et total	Programmes des scellage digitaux person.	Voltage - Absorption	Avantages		





# Stampi con e senza fustella

## Moulds with and without die-cut

### TSS101-R / TSM101-R

### TSS102-R / TSM102-R

### TSS105-R / TSM105-R

### TSS102-F

TIPOLOGIA STAMPI Moulds types Formentyp Types moules	Senza fustellatura No die-cut Ohne Konturenschnitt Sans découpe		Senza fustellatura No die-cut Ohne Konturenschnitt Sans découpe		Senza fustellatura No die-cut Ohne Konturenschnitt Sans découpe		Fustellati With die-cut Mit Konturenschnitt Avec découpe	
DIMENSIONI MAX. / Maximum sizes Maximumgrößen / Dimensions maximum	205x150 h 100		260x195 h 155		370x280 h 155		235x180 h 135	
ESEMPI STAMPI Moulds examples Formenveranschaulichung Exemple de moules	2 vaschette 137x95 2 trays 137x95 2 Schalen 137x95 2 barquettes 137x95	1 vaschetta 120x165 1 tray 120x165 1 Schale 120x165 1 barquette 120x165	1 vaschetta 218x150 1 tray 218x150 1 Schale 218x150 1 barquette 218x150	1 vaschetta 265x180 1 tray 265x180 1 Schale 265x180 1 barquette 265x180	1 vaschetta 320x260 1 tray 320x260 1 Schale 320x260 1 barquette 320x260	2 vaschette 180x180 2 trays 180x180 2 Schalen 180x180 2 barquettes 180x180	1 vaschetta 225x175 1 tray 225x175 1 Schale 225x175 1 barquette 225x175	1 vaschetta 230x145 1 tray 230x145 1 Schale 230x145 1 barquette 230x145
IMMAGINI E CAMPI D'APPLICAZIONE Pictures and application field Fotos und Anwendungsgebiete Photos et domaine d'application								
	<ul style="list-style-type: none"> <li>» <b>Gastronomie / Piccole rivendite / Caseario</b></li> <li>» Delicatessenes/Small shops/dairy factories</li> <li>» Delikatessengeschäfte/kleine Verkaufsstellen/Käseereien</li> <li>» Delicatessenes/petits magasins/usines laitières</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>» <b>Gastronomie / Piccole rivendite / Caseario</b></li> <li>» Delicatessenes/Small shops/dairy factories</li> <li>» Delikatessengeschäfte/kleine Verkaufsstellen/Käseereien</li> <li>» Delicatessenes/petits magasins/usines laitières</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>» <b>Pastifici / Caseario / Catering / Mense</b></li> <li>» Pasta and dairy factories/caterings/canteens</li> <li>» Teigwarenfabrik/Käseereien/Verpflegungsservice</li> <li>» Usines de pâte et laitières/services traiteurs/cantines</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>» <b>Gastronomie / Rivendite / Caseario / Macellerie</b></li> <li>» Delicatessenes/Shops/Dairy factories/Butchers'</li> <li>» Delikatessengeschäfte/Käseereien/Fleischereien</li> <li>» Delicatessenes/Magasins/Usines laitières/Boucheries</li> </ul>	



# Werkzeuge mit und ohne Konturenschnitt Moules avec et sans découpe

## TSS110

- » Fustellati
- » With die-cut
- » Mit Konturenschnitt
- » Avec découpe

420x280 h135

2 vaschette 180x180  
2 trays 180x180  
2 Schalen 180x180  
2 barquettes 180x180

4 vaschette 137x95  
4 trays 137x95  
4 Schalen 137x95  
4 barquettes 137x95



- » Pastifici/Caseario/Catering/Mense
- » Pasta and dairy factories/caterings/canteens
- » Teigwarenfabrik/Käsereien/Verpflegungsservice
- » Usines de pâte et laitières/Services traiteurs/Cantines

## TSS115

- » Senza fustellatura
- » No die-cut
- » Ohne Konturenschnitt
- » Sans découpe

370x260 h105

1 vaschetta 320x260  
1 tray 320x260  
1 Schale 320x260  
1 barquette 320x260

2 vaschette 250x180  
2 trays 250x180  
2 Schalen 250x180  
2 barquettes 250x180



- » Macellerie/Pastifici/Caseario/Catering/Mense
- » Butchers'/Pasta Cabs/Dairy/Caterings/Canteens
- » Fleischereien/Teigwaren Fabrik/Käsereien/Verpflegungsservice
- » Boucheries/Pâte et laitières/Services traiteurs/Cantines

## TSS125

- » Senza fustellatura / Fustellati
- » No die-cut / With die-cut
- » Ohne Konturenschnitt / Mit Konturenschnitt
- » Sans découpe / Avec découpe

420x280 h100 (optional 150)

1 vaschetta 320x260  
1 tray 320x260  
1 Schale 320x260  
1 barquette 320x260

4 vaschette 137x190  
4 trays 137x190  
4 Schalen 137x190  
4 barquettes 137x190



- » Macellerie/Pastifici/Caseario/Catering/Mense
- » Butchers'/Pasta Cabs/Dairy/Caterings/Canteens
- » Fleischereien/Teigwaren Fabrik/Käsereien/Verpflegungsservice
- » Boucheries/Pâte et laitières/Services traiteurs/Cantines

## TSS130

- » Fustellati
- » With die-cut
- » Mit Konturenschnitt
- » Avec découpe

270x260 h70

1 vaschetta 265x180  
1 tray 265x180  
1 Schale 265x180  
1 barquette 265x180

1 vaschetta 180x180  
1 tray 180x180  
1 Schale 180x180  
1 barquette 180x180



- » Alte produzioni/Macellerie/Pastifici/Catering/Mense
- » High productions/Butchers'/Pasta Cabs/Caterings/Canteens
- » Delikatessengeschäfte/Verkaufstellen/Fleischereien
- » Hautes productions/Boucheries/Pâte/ Services traiteurs/Cantines

## TSS135

- » Fustellati
- » With die-cut
- » Mit Konturenschnitt
- » Avec découpe

390x260 h100

1 vaschetta 320x260  
1 tray 320x260  
1 Schale 320x260  
1 barquette 320x260

2 vaschette 260x160  
2 trays 260x160  
2 Schalen 260x160  
2 barquettes 260x160



- » Alte produzioni/Macellerie/Pastifici/Catering/Mense
- » High productions/Butchers'/Pasta Cabs/Caterings/Canteens
- » Delikatessengeschäfte/Verkaufstellen/Fleischereien
- » Hautes productions/Boucheries/Pâte/ Services traiteurs/Cantines



**TERMOSALDATRICI AUTOMATICHE IN MAP**  
**MAP AUTOMATIC THERMOSEALING MACHINES**  
**HALBAUTOMATISCHE SCHALENSIEGLER MIT ATMOSPHÄRE - MAP**  
**THERMOSCELLEUSES SEMI-AUTOMATIQUES EN MAP**



1 Modello		Model		<b>TSS130</b> (Carrellata / With trolley / Mit Wagen / A chariot)		<b>TSS135</b> (Carrellata / With trolley / Mit Wagen / A chariot)		
2	Dimens. macchina / Peso	Machine sizes / Weight		mm 1020 x 590 h 1450 / 170 kg		mm 1050 x 700 h 1490 / 220 kg		
3	Dim. max vaschette	Tray max sizes		mm 270 x 260 h 70		mm 390 x 260 h 100		
4	Largh. e diam. max bobine	Reel max width and diam.		L= 320 - Ø 200 mm		L= 440 - Ø 200 mm		
5	Alimentazione	Macchina	Feeding	Machine	6/8 bar - 16 NL/C 3 bar	6/8 bar - 18 NL/C 3 bar		
		Gas	Gas					
6	Caricamento vaschetta e movimentazione	Tray loading and movement		Automatica+Pneumatica/Automatic+Pneumatic Automatische+Pneumatische/Automatique+Pneumatique		Automatica+Pneumatica/Automatic+Pneumatic Automatische+Pneumatische/Automatique+Pneumatique		
7	Stampo (Infinity, FnF fisso non fust., FF fisso fust.)	Mould (Infinity, FnF Fixed no die-cut, FF Fixed with die-cut)		FF		FF		
8	Cambio stampo	Mould change		Stampo e controstampo / Mould and upper-mould Ober- und Unterwerkzeug / Moule et contre-moule		Stampo e controstampo / Mould and upper-mould Ober- und Unterwerkzeug / Moule et contre-moule		
9	Stampo personalizzabile	Customizable mould		•		•		
10	Svolgim. autom. del film	Film automatic unwinding	Recupero sfrido standard / Standard scrap recovery		Standard Restfilmbwicklung Récupère squelettes standard		Recupero sfrido standard / Standard scrap recovery Standard Restfilmbwicklung Récupère squelettes standard	
			Pompa per il vuoto	Vacuum pump		40 m³/h		40 m³/h
12	Atmosfera protetta - MAP	Protective atmosphere - MAP		•		•		
13	Avvisatore acust. fine ciclo	Cycle-end acoustic device		•		•		
14	Cicli al minuto	Cycles/minute		5/10		5/10		
15	Contaclicli parziale e totale	Partial and tot. cycle counter		•		•		
16	Programmi saldatura digitali personalizzati	Customized digital sealing programmes		10		10		
17	Voltaggio - Assorbimento	Voltage - Absorption		220 V - min 2500 max 3500W		220 V - min 2500 max 3500W		
18	Soluzioni ideali per	Ideal solutions for		<ul style="list-style-type: none"> <li>» Laboratori gastronomici, pastifici, laboratori di carne, catering, centri cottura, salumifici e laboratori artigianali con medie produzioni con necessità di conservazione in MAP</li> <li>» Gastronomic laboratories, pasta factories, butcher's laboratories, caterings, salami factories and medium production artisan laboratories needing the MAP conservation</li> <li>» Gastronomie, Produktentwicklung, Pasta Produzenten, Fleisch- und Wurstwaren Produzenten, Catering benötigen die Schutzatmosphäre Einrichtung für längere Mindesthaltbarkeiten.</li> <li>» Labos gastronomiques, usines de pâtes, labos boucheries, services traiteurs, charcuteries, et labos artisanaux avec medium productions avec la nécessité de conserver en MAP</li> </ul>				
19	Punti di forza	Advantages	» Movimentazione pneumatica delle vaschette brevettata		» Patented pneumatic movement of the trays		» Patentiertes pneumatisches Zuführungssystem	
			» Confezionamento in linea automatico		» Automatic line packing		» Vollautomatische Verpackung	
			» Flessibilità nell'utilizzo della macchina (solo sigillatura, solo vuoto, e sigillatura in atmosfera modificata)		» Flexibility (sealing only, vacuum only, MAP sealing)		» Flexibilität (nur Siegeln, Vakuum und Versiegeln in MAP)	
			» Sensore per il controllo % di vuoto e gas		» Vacuum and gas percentage checking sensor		» Prozentuale Prüfung der Vakuum und Atmosphäre mittels Sensor-Prüfung	
			» Percentuale gas positiva o negativa		» Positive or negative gas percentage		» Positive oder negative prozentuale Atmosphären	
			» Grandi dimensioni della superficie saldante		» Wide sealing area sizes		» Große Siegelfläche	
			» Ottima finitura estetica della vaschetta		» Excellent aesthetical tray finishing		» Optimale Umsetzung von verkaufsförderlichen Verpackungen	
			» Movimentazione pneumatica delle vaschette brevettata		» Mouvement pneumatique des barquettes breveté		» Mouvement pneumatique des barquettes breveté	
			» Confezionamento in linea automatico		» Packaging en ligne automatique		» Packaging en ligne automatique	
			» Flessibilità nell'utilizzo della macchina (solo sigillatura, solo vuoto, e sigillatura in atmosfera modificata)		» Flexibilité de utilisation de la machine (seulement scellage, seulement vide, scellage MAP)		» Flexibilité de utilisation de la machine (seulement scellage, seulement vide, scellage MAP)	
			» Sensore per il controllo % di vuoto e gas		» Détecteur pour le control de la pourcentage de vide et de gaz		» Détecteur pour le control de la pourcentage de vide et de gaz	
			» Percentuale gas positiva o negativa		» Pourcentage gaz positive ou negative		» Pourcentage gaz positive ou negative	
			» Grandi dimensioni della superficie saldante		» Grandes dimensions de la superficie scellante		» Grandes dimensions de la superficie scellante	
			» Ottima finitura estetica della vaschetta		» Excellente finition esthétique des barquettes		» Excellente finition esthétique des barquettes	



## Il brevetto AutoSpeed per linee automatiche

Le macchine JPack TSS 130 e TSS135 per il confezionamento in linea sono dotate dell'innovativo brevetto AutoSpeed (N 3456), interamente progettato e realizzato da JPack con l'obiettivo di rendere le operazioni di sigillatura veloci e assolutamente affidabili. A differenza delle macchine tradizionali, che utilizzano un sistema di trasporto a catena e bacchette, il dispositivo JPack di caricamento, traslazione ed espulsione delle vaschette, applicato alla navetta di carico, trasporta automaticamente la vaschetta durante il ciclo, e permette di semplificare, velocizzare e rendere affidabile l'operazione di sigillatura.

## Automatic lines, AutoSpeed patent

The TSS130 and TSS135 JPack machines for the line packaging are provided with the innovative Autospeed patent (N 3456) entirely designed and realized by JPack with the aim to make the sealing operations faster and completely safe. If traditional machines use chain and rods moving systems, the JPACK tray loading, translating and ejection device, applied to the loading shuttle, works in an innovative way. It automatically takes the tray during the cycle making the sealing operation easier, quicker and safer.

## Nastrino di alimentazione

Il modello TSS 130 può essere corredato da un nastrino di alimentazione automatica applicato in fase di carico delle vaschette, rendendo il dispositivo a tutti gli effetti una macchina automatica in linea.

## Feeding belt

The TSS130 model can be provided with an automatic feeding belt applied for the tray loading, fully making the device an automatic line machine.

## Le brevet Autospeed pour lignes automatiques

Eine weitere verpackungstechnische Besonderheit bietet das Autospeed Patent (N 3456) als Produktzufuhr – Innovation für den angrenzenden Verpackungsraum an unseren Modellen TSS 130 und TSS 135. TSS 130 / 135 verzichten komplett auf traditionelle Produktzuführung mittels Ketten- oder Stabzuführung. Mit den beweglichen Edelstahlplatten wird das zu verpackende Gut sensorgesteuert der Verpackungskammer bzw. dem Werkzeug zugeführt. Wir erreichen durch unsere einzigartige Zufuhrtechnologie einen störungsfreien, sicheren und schnelleren vollautomatischen Verpackungsvorgang als herkömmliche Modelle.

## Automatische AutoSpeed Patent

Les machines JPack TSS130 et TSS135 pour le packaging en ligne sont équipées avec le brevet innovatif AutoSpeed (N 3456) entièrement projeté et réalisé par JPack avec l'objectif de rendre les opérations de scellage plus vites et absolument fiables. A différence des machines traditionnelles qui utilisent un system de transport en chaines et en barres, le dispositif JPack de chargement, translation et expulsion des barquettes, appliqué à la navette de chargement, transporte automatiquement la barquette pendant le cycle et permet de simplifier, accélérer et rendre fiable l'opération de scellage.



## Zuführband

Die TSS130 Modell kann zusätzlich mit einem automatischen Zuführband bei Schalenladung für eine Erhöhung der Auslastung der Maschine sorgen. Damit wird aus TSS130 eine vollautomatische Maschine mit verlängerter Verpackungszuführung. (Auszeichnung).

## Tapis d'alimentation

Le modèle TSS130 peut être équipé d'un tapis d'alimentation automatique appliqué en phase de chargement des barquettes, en rendent le dispositif à tous effets une machine automatique en ligne.




**CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO AUTOMATICA IN LINEA  
MAP AUTOMATIC THERMOSEALING MACHINE IN LINE  
AUTOMATISCHE SCHALENSIEGLER MIT ATMOSPHÄRE IN LINIE  
THERMOSCELLEUSE AUTOMATIQUE MAP EN LIGNE**








1	Modello	Model	<b>TSS140</b>
2	Dimens. macchina / Peso	Machine sizes / Weight	mm 2700 x 940 h 1490 / 300 kg
3	Dim. max vaschetta	Tray max sizes	mm 370 x 270 h 110
4	Largh. e diam. max bobine	Reel max width and diam.	L= 450 - Ø 300 mm
4	Alimentazione	Macchina	Feeding
4		Gas	
5	Caricamento vaschetta e movimentazione	Tray loading and movement	Automatica/Automatic Automatische/Automatique
6	Stampo (Infinity, FnF fisso non fust., FF fisso fust.)	Mould (Infinity, FnF Fixed no die-cut, FF Fixed with die-cut)	FF
7	Cambio stampo	Mould change	Stampo e controstampo / Mould and upper-mould Ober- und Unterwerkzeug / Moule et contre-moule
8	Stampo personalizzabile	Customizable mould	•
9	Svolgim. autom. del film	Film automatic unwinding	Recupero sfrido standard / Standard scrap recovery Standard Restfilmabwicklung Récupère squelettes standard
10	Pompa per il vuoto	Vacuum pump	63 m³/h integrata (100 m³/h optional)
11	Atmosfera protetta - MAP	Protective atmosphere - MAP	•
12	Avvisatore acust. fine ciclo	Cycle-end acoustic device	•
13	Cicli al minuto	Cycles/minute	9/12 solo sigillatura   4/5 MAP
14	Contacicli parziale e totale	Partial and tot. cycle counter	•
15	Programmi saldatura digitali personalizzati	Customized digital sealing programmes	10
15	Voltaggio - Assorbimento	Voltage - Absorbition	380 V - 50Hz 3P+N+T
16	Soluzioni ideali per	Ideal solutions for	» Laboratori gastronomici, pastifici, laboratori di carne, catering, centri cottura, salumifici e laboratori artigianali con medie produzioni con necessità di conservazione in MAP » Gastronomic laboratories, pasta factories, butcher's laboratories, caterings, salami factories and medium production artisan laboratories needing the MAP conservation » Gastronomie, Produktentwicklung, Pasta Produzenten, Fleisch- und Wurstwaren Produzenten, Catering benötigen die Schutzatmosphäre Einrichtung für längere Mindesthaltbarkeiten. » Labos gastronomiques, usines de pâtes, labos boucheries, services traiteurs, charcuteries, et labos artisanaux avec medium productions avec la nécessité de conserver en MAP
18	Punti di forza	Advantages	» Confezionamento in linea automatico » Flessibilità nell'utilizzo della macchina (solo sigillatura, solo vuoto, e sigillatura in atmosfera modificata) » Skin pack/inject Gas (optional) » Sensore per il controllo % di vuoto e gas » Percentuale gas positiva o negativa » Controllo automatico della temperatura » Grandi dimensioni della superficie saldante » Ottima finitura estetica della vaschetta » Touch screen 4 pollici » Automatic line packing » Flexibility (sealing only, vacuum only, MAP sealing) » Skin pack/inject Gas (optional) » Vacuum and gas percentage checking sensor » Positive or negative gas percentage » Automatic temperature control » Wide sealing area sizes » Excellent aesthetical tray finishing » Touch Screen 4 inches » Vollautomatische Verpackung » Flexibilität (nur Siegeln, Vakuum und Versiegeln in MAP) » Skin pack/inject Gas (optional) » Prozentuale Prüfung der Vakuum und Atmosphäre mittels Sensor-Prüfung » Positive oder negative prozentuale Atmosphären » Große Siegelfläche » Automatischer Temperatursteuerung » Optimale Umsetzung von verkaufsförderlichen Verpackungen » Touch Screen 4" » Packaging en ligne automatique » Flexibilité de utilisation de la machine (seulement scellage, seulement vide, scellage MAP) » Skin pack/inject Gas (optional) » Détecteur pour le control de la pourcentage de vide et de gaz » Pourcentage gaz positive ou negative » Contrôle automatique de la température » Grandes dimensions de la superficie scellante » Excellente finition esthétique des barquettes » Ecran tactile 4 pouces



# Accessori / Optionals / Zubehören / Accessoires

	<b>GRUPPO FORATORE</b> Micropuncher group Perforiereinrichtung Groupe microperforateur	<b>TAGLIERINO FRONTALE</b> Head-on cutter Folientrennmesser Cutter frontal	<b>CUFFIA PROTEGGI FILM</b> Film-protector cover Schutzhaube für Folienabdeckung Couverture de protection du film	<b>LAVAGGIO GAS</b> Gas flushing Die Zuführung von Schutzatmosphäre Balayage Gaz
<b>MACCHINE / Machine</b> Maschine / Machine	TSM 101-R / TSM 102-R / TSM 105-R TSS101-R / TSS102-R / TSS105-R	TSM 102-R / TSM 105-R / TSS 102-R / TSS105-R / TSS115	TSS102-R	TSS102-R / TSS102-F
<b>FOTOGRAFIA / Picture</b> Foto / Photo				
<b>INFO / Info</b> Info / Info	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Dispositivo per la creazione una serie di fori sul film per permettere la trasudazione del prodotto</li> <li>» Device used to punch the film in order to allow the product perspiration</li> <li>» Perforiereinrichtung erlaubt die Verpackung von heißen Lebensmittel (Wasserdampf)</li> <li>» Dispositif pour la création de crevaison pour permettre le sueur du produit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Dispositivo per il taglio automatico del film nella parte centrale</li> <li>» Device for the automatic cut of the film in its middle</li> <li>» Schneidvorrichtung trennt die Folie zwischen den Verpackungen in der Mitte</li> <li>» Dispositif pour tailler automatiquement le film dans le milieu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Sistema di protezione della bobina di film da sporco e polvere</li> <li>» Film protection system from dirt and dust</li> <li>» Schutzeinrichtung gegen Verschmutzung der Folie</li> <li>» Système de protection du film de sale et poudre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Dispositivo optional per immettere gas all'interno della vaschetta per prolungare lo shelf-life</li> <li>» Optional device to put gas into the trays in order to increase the shelf-life</li> <li>» Optionales Werkzeug für die Zuführung von Schutzatmosphäre/MAP in die Verpackung</li> <li>» Dispositif optionel pur mettre le gaz à l'intérieur de la barquette pour prolonger le shelf-life</li> </ul>
<b>CAMPI D'APPLICAZIONE</b> Application field Anwendungspähre Domaine d'application	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Mense / Gastronomie / Prodotti caldi</li> <li>» Canteens / Delicatessenes / Hot products</li> <li>» Kantine / Gastronomie / Heiße Produkte</li> <li>» Cantines / Delicatessenes / Produits chauds</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Mense catering</li> <li>» Canteens / Caterings</li> <li>» Kantine / Catering</li> <li>» Cantines / services traiteurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Piccole rivendite</li> <li>» Small shops</li> <li>» Kantine / Catering</li> <li>» Petits magasins</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Piccole rivendite</li> <li>» Small shops</li> <li>» Kleine / Geschäfte</li> <li>» Petits magasins</li> </ul>

	<b>CENTRATURA BOBINA</b> Reel balancing Rollenablaufbalancierung Centre-bobine	<b>RECUPERO SFRIDO</b> Scrap recovery Restfilmaufroller Enroulage du film	<b>STAMPI PER COPERCHI PRETAGLIATI</b> Pre-cut covers moulds Vorschneider Moules pour couvercle pre-taillé	<b>STAMPI PER SKIN PACK</b> Skin pack moulds Werkzeuge für Skin Pack Moules pour Skin Pack	<b>STAMPI PERSONALIZZATI</b> Custom-made moulds Eingerichtete/Werkzeuge Moules personnalisés
<b>MACCHINE / Machine</b> Maschine / Machine	TSS125 / TSS 130 / TSS135	TSS125			
<b>FOTOGRAFIA / Picture</b> Foto / Photo					
<b>INFO / Info</b> Info / Info	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Dispositivo di centratura della bobina che permette di posizionare la stampa del film al centro dello stampo</li> <li>» Reel balancing device allows to put the film print in the middle of the mould</li> <li>» Rollensteuerung für die gewünschte Platzierung der bedruckten Folie</li> <li>» Dispositif de centrature de la bobine que permet de positionner l'impression du film au centre du moule</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Sistema di recupero automatico del film per la minimizzazione degli sprechi e ottimizzazione del lavoro</li> <li>» Automatic film recovery system to minimize the scrap and optimize the job</li> <li>» Automatischer Filmaufwickler zur Reduzierung des Ausschusses und der Optimierung der Rollennutzung</li> <li>» Système pour enrôler automatiquement le film pour minimiser les excès et optimiser le travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Dispositivo per la sigillatura di vaschette con coperchi di dimensioni predefinite</li> <li>» Device for sealing trays with pre-shaped lids</li> <li>» Siegelvorrichtung zur Verschließung von Schalen mit vorgefertigten Deckeln</li> <li>» Dispositif pour sceller les barquettes avec couvercles de dimensions standard</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Sistema per il confezionamento di vaschette con Skin Pack</li> <li>» Packaging system with Skin Pack</li> <li>» Verpackungssystem für Skin Pack</li> <li>» Système pour sceller barquettes avec Skin Pack</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Massima flessibilità ed adattabilità nella realizzazione di stampi di ogni genere</li> <li>» Maximum flexibility and adaptability for the production of any kind of moulds</li> <li>» Maximale Flexibilität und Anpassungsmöglichkeit für alle Arten von Formen</li> <li>» Maximum flexibilité et adaptabilité pour la réalisation de tous les types de moules</li> </ul>
<b>CAMPI D'APPLICAZIONE</b> Application field Anwendungssphäre Domaine d'application	<ul style="list-style-type: none"> <li>» <b>Medie/alte produzioni, media/grande distribuzione</b></li> <li>» Middle/high productions, middle/big distribution</li> <li>» Mittlere-Hohe Produktion, mittlere hohe Vertrieb</li> <li>» Medium-hautes productions et grande distribution</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>» <b>Gastronomie caseario</b></li> <li>» <b>Delicatessenes / dairy factory</b></li> <li>» Delikatessengeschäfte / Käseereien</li> <li>» Delicatessenes / usine laitières</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» <b>Tutti i settori</b></li> <li>» <b>Any field</b></li> <li>» Allesphäre</li> <li>» Tous les secteurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» <b>Tutti i settori</b></li> <li>» <b>Any field</b></li> <li>» Allesphäre</li> <li>» Tous les secteurs</li> </ul>

# **J**PACK

**Packaging Machines**

Distribuito da / Distributed by:

