

Dati tecnici / Technical data / Données techniques / Datos técnicos	SPEEDY		SPEEDY 		SPEEDY 2 	
	N	VG	N	VG	N	VG
Dimensioni macchina (solo corpo macchina) / Machine dimensions Dimensions de la machine / Dimensiones de la máquina	2875 x 1570 x 955 mm		3230 x 1585 x 1085 mm		3570 x 1315 x 1595 mm	
Potenza installata (escluse pompe) / Installed power (no pumps included) / Puissance installée (hors pompes) / Potencia instalada (bombas de vacío no incluidas)	4 kW	6 kW	5 kW	7 kW	8 kW	11 kW
	400 V - 50 Hz - 3 P+N+GND		400 V - 50 Hz - 3 P+N+GND		400 V - 50 Hz - 3 P+N+GND	
Alimentazione pneumatica / Pneumatic feeding Consummation pneumatique / Alimentación pneumàtica	35 Nlt/cycle - 6 bar	40 Nlt/cycle - 6 bar	2 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 x 135 mm		500 x 270 x 135 mm		640 x 330 x 135 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 10 cicli/min max 10 cycles/min max 10 cycles/min max 10 ciclos/min	max 17 cicli/min max 17 cycles/min max 17 cycles/min max 17 ciclos/min	max 12 cicli/min max 12 cycles/min max 12 cycles/min max 12 ciclos/min	max 17 cicli/min max 17 cycles/min max 17 cycles/min max 17 ciclos/min	max 12 cicli/min max 12 cycles/min max 12 cycles/min max 12 ciclos/min
Max. dim. contenitori / Max. tray size / Max. dim. contenants / Max. dim. envases	380 x 270 mm		500 x 270 mm		640 x 330 mm	
1 vassoio x ciclo / 1 tray x cycle / 1 barquette x cycle / 1 envase por ciclo	180 x 270 mm		240 x 270 mm		310 x 330 mm	
2 vassoi x ciclo / 2 trays x cycle / 2 barquettes x cycle / 2 envases por ciclo	110 x 270 mm		150 x 270 mm		200 x 330 mm	
3 vassoi x ciclo / 3 trays x cycle / 3 barquettes x cycle / 3 envases por ciclo	80 x 270 mm		110 x 270 mm		145 x 330 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 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"**.

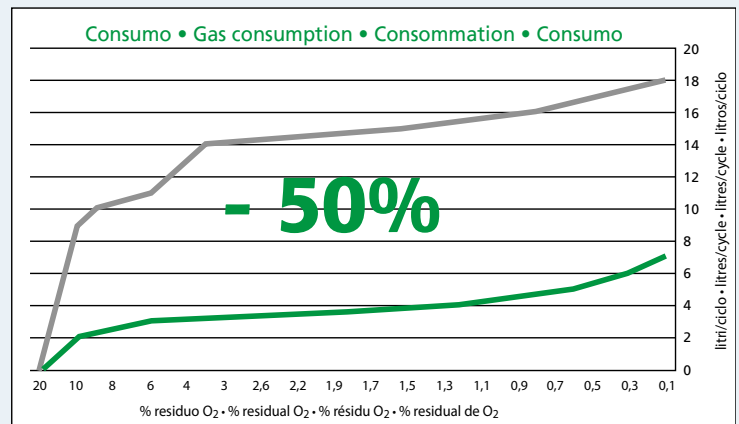
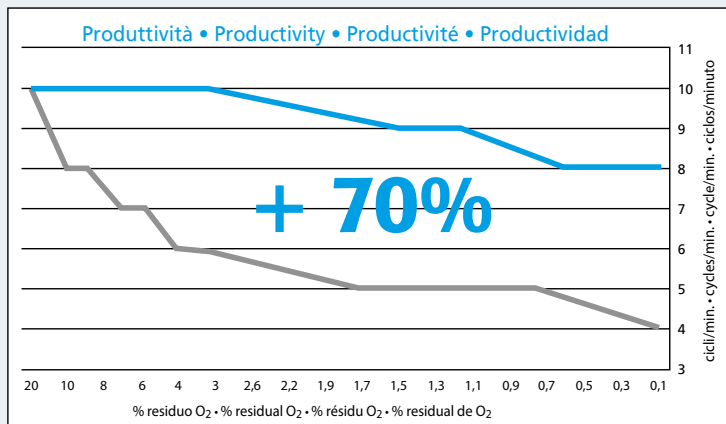


Macchina ad avanzamento elettromeccanico, riduzione dei consumi, della rumorosità e della manutenzione.

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.



La tecnologia **PROGAS**<sup>®</sup>, standard su tutta la gamma, può diminuire i consumi di gas fino al 50% aumentando la produttività fino al 100%. For instance the **PROGAS**<sup>®</sup> technology, as standard on the Foodpack range, will reduce the gas consumption up to 50% by increasing the productivity up to 100%. La technologie **PROGAS**<sup>®</sup>, standard sur toute la gamme, diminue la consommation de gaz jusqu'à 50% et augmente la productivité jusqu'à 100%. La tecnología **PROGAS**<sup>®</sup>, estandard en toda la gama, disminuye los consumos de gas hasta un 50% y aumenta la productividad hasta un 100%.



**ILPRA**<sup>®</sup>  
VIGEVANO - ITALY

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



# Foodpack

*So Easy, So Strong*

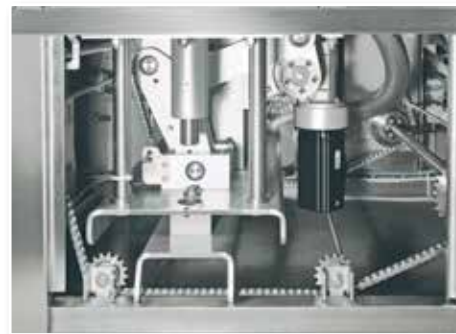
# Speedy



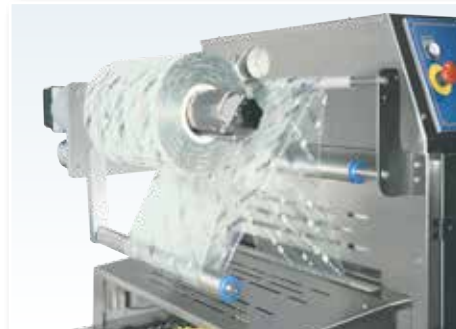
*Automatic • Compact • User-friendly  
Hygienic design • Energy saving*



# Speedy



Saldatura meccanica.  
Mechanical sealing.  
Scellage mécanique.  
Sellado mecánico.



Svolgitore elettronico proporzionale.  
Self-adjusting electronic unwinding system with encoder.  
Déroulement électronique proportionnel.  
Desbobinador electrónico proporcional.

# Speedy



Accessibilità totale.  
Total access.  
Accessibilité totale.  
Acceso total.



## 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 ridurne 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 50% rispetto alle soluzioni tradizionali, mentre la versione **ermec** 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 50% than traditional solutions, while the **ermec** Speedy version avoid the cost of compressed air and reduce the maintenance ones.




# Speedy 2



## 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 50% par rapport aux solutions traditionnelles, tandis que la version  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\***, estándar en toda la gama, disminuye por ejemplo los consumos de gas en un 50% respecto a las soluciones tradicionales, mientras que la versión  evita al cliente los costes de gestión del aire comprimido y reduce los relativos al mantenimiento.