

# 4000

# FILL SEAL



**INOX  
+  
IP 65**

## FILL SEAL 4000

La FILL SEAL 4000 è una riempitrice/termo-saldatrice a tavola rotante a 8 posizioni, completamente automatica, in grado di garantire produzioni fino a 4000 pezzi ora. L'elevata versatilità delle soluzioni progettuali di questo modello consente il confezionamento di una vasta gamma di prodotti liquidi e pastosi (yogurt, formaggi, latte, margarina, burro, marmellata, miele, sughi pronti, zuppe, ecc.) anche contenenti piccole parti solide in sospensione. Allo stesso modo la macchina permette di utilizzare contenitori di qualsiasi materiale (PP, PET, APET, alluminio, cartoncino accoppiato), e differenti sistemi di chiusura sia da dischetto prefustellato sia da bobina.

- **Affidabilità:** le movimentazioni primarie sono completamente meccaniche: questo garantisce una ciclica veloce e precisa, affidabilità nel tempo e operazioni di manutenzione ridotte al minimo. L'interfaccia operatore, semplice e intuitiva, rende la macchina facile da utilizzare e riduce al minimo il costo di addestramento del personale.
- **Igiene:** la classe di protezione IP 65, e il design industriale, rendono le operazioni di pulizia facili e veloci. Su richiesta sono disponibili vari sistemi di sanitizzazioni (cappa a flusso laminare, trattamento materiali, ecc.) e dosatori predisposti al lavaggio in CIP.
- **Elevata tecnologia:** dosatori volumetrici ad alta precisione, componentistica di primo livello (Festo Siemens, ecc.), esclusivo utilizzo di materiali nobili (acciaio inox e alluminio anodizzato).
- **Elevata personalizzazione:** è disponibile su richiesta una vasta gamma di optional per adattare la macchina alle specifiche esigenze di ogni singola applicazione: dosatore addizionale, dispositivo snap on lid per il posizionamento di coperchi in materiale plastico salva-aroma, versione DOSATRONIC con regolazione automatica del dosatore, agitatori per tramoglia, ecc. Gli elevati standard realizzativi della tradizione ILPRA, l'affidabilità di questo modello, la sua praticità di utilizzo e l'ottimo rapporto qualità/prezzo, fanno della Fill Seal 4000 uno dei modelli di maggior successo della gamma ILPRA FILL SEAL.

## FILL SEAL 4000

The FILL SEAL 4000 is a filling/sealing machine with an 8-station rotary table. It is completely automatic and able to achieve an output of 4000 pieces per hour. The high versatility of this model allows to package a wide range of liquid and doughy products such as yogurt, cheese, milk, margarine, butter, jam, honey, sauces, soups, etc., even containing some solid parts. The machine can run several kinds of containers (such as PP, PET, APET, aluminium, couplet cardboard) and can seal both pre cut lids and films coming from reel.

- **Reliability:** the main motions are mechanical, which grants a quick and precise working cycle and minimal maintenance operations. The control panel is friendly use, thus making the machine easy to run and reducing the cost of the staff training.
- **Hygiene:** the IP 65 protection class and the industrial design make the cleaning operations of the machine simple and fast. Sanitisation systems (laminar flow cap, treatment of materials, etc.) and filling systems with CIP facilities are available on request.
- **High technology:** volumetric fillers with high dosing precision, first class components (Festo, Siemens, etc.) exclusive use of noble materials (stainless steel and anodized aluminium).
- **Customization:** a wide range of options is available to satisfy the several packaging requirements of customers, such as: additional filling systems, snap on lid systems, DOSATRONIC version with automatic adjustment of the filler, mixer to fit inside the hopper, etc. The all above mentioned features, besides a great quality/price rate, make this model as one of the most successful of ILPRA FILL SEAL series.

## FILL SEAL 4000

La FILL SEAL 4000 est une machine automatique de remplissage/thermoformage à plateau tournant à 8 positions, conçue pour productions jusqu'à 4000 pièces/heure. Ce modèle est spécialement adapté pour le conditionnement de produits liquides et pâteux même contenant des marquants, tels que (yaourt, fromage, lait, margarine, beurre, confiture, miel, sauce, soupe, etc.). Elle permet également l'utilisation de tout type de contenants (PP, PET, APET, aluminium et carton complex) et différents systèmes de fermeture tels que opercules prédecoupés ou films en bobines.

- **Fiabilité:** tous les mouvements principaux sont mécaniques permettant une cyclique rapide, précise et fiable dans le temps. Les opérations de manutention sont réduites au minimum. L'interface opérateur est simple et intuitive ce qui rend la machine facile à utiliser en réduisant le coût de formation du personnel.
- **Hygiène:** la classe de protection IP 65 et le design industriel rendent les opérations de nettoyage simples et rapides. En option, différents systèmes de sanitisation sont disponibles (flux laminaire, traitement matériaux, etc.) et doseurs prédisposés au lavage CIP.
- **Technologie avancée:** doseurs volumétriques de haute précision, composants de première qualité (Festo, Siemens, etc.), utilisation exclusive de matériaux nobles (acier inox, aluminium anodisé).
- **Grande personnalisation:** sur demande, une vaste gamme d'options disponibles pour adapter et personnaliser la machine en fonction du besoin spécifique à chaque application: doseur additionnel, dispositif, snap on lid, pour le positionnement des couvercles en plastique, préserve arôme, version DOSATRONIC avec régulation automatique du dosage, agitateurs pour trémie, etc. Les caractéristiques technologiques d'avant-garde réalisées dans la tradition ILPRA, la fiabilité de ce modèle, la simplicité d'utilisation et son rapport qualité/prix, font de la Fill Seal 4000 l'un des modèles le plus recherché de la gamme ILPRA FILL SEAL.

## FILL SEAL 4000

La FILL SEAL 4000 es una llenadora/termo-selladora con mesa rotativa de 8 posiciones, completamente automática, capaz de garantizar producciones de hasta 4000 piezas/hora.

La gran versatilidad de este modelo permite el envasado de una amplia gama de productos líquidos y pastosos (yogurt, quesos, leche, margarina, mantequilla, mermelada, miel, salsas, sopas, etc.) también con tropezones. La máquina permite usar cualquier tipo de envase de cualquier material tipo (PS, PET, APET, aluminio, cartón) y diferentes sistemas de cierre tanto a través de disquete precortado como a partir de bobina.

- **Fiabilidad:** los movimientos primarios son totalmente mecánicos, esto garantiza un ciclo veloz y preciso, fiable en el tiempo, y operaciones de mantenimiento reducidas al mínimo. El interfase operario, simple e intuitivo, hace la máquina fácil de utilizar y reduce al mínimo el coste de formación del personal.
- **Higiene:** la protección IP 65 y el diseño industrial, hacen que las operaciones de limpieza sean fáciles y rápidas. Disponemos, bajo pedido, de varios sistemas de higienización (campana de flujo laminar, tratamiento de materiales, etc.) y dosificadores predisposados para el lavado en CIP.
- **Elevada tecnología:** dosificadores volumétricos de alta precisión, componentes de primer nivel (Festo, Siemens, etc.) exclusivo uso de materiales nobles (acero inox y aluminio anodizado).
- **Elevada personalización:** bajo petición hay disponible una amplia gama de opciones para adaptar la máquina a las exigencias específicas de cada aplicación: dosificadores adicionales, dispositivo snap on lid para la colocación de tapas, versión DOSATRONIC con regulación automática del dosificador, removedores para tolv, etc. Los elevados estándares productivos de la tradición Ilpra, la fiabilidad de este modelo, su practicidad de uso y la óptima relación calidad/precio, hacen de la Fill Seal 4000 uno de los modelos de mas éxito de la gama ILPRA FILL SEAL.

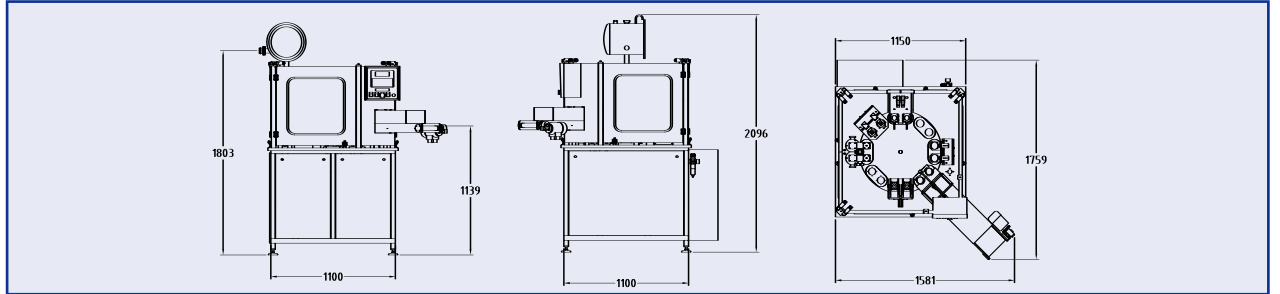
## 4000

### FILL SEAL 4000

#### Dati tecnici / Technical data / Données techniques / Datos técnicos

	<b>Fill Seal 4000</b>	<b>Fill Seal 4000 L</b>
Dimensioni macchina / Machine dimensions / Dimensions de la machine / Dimensiones de la máquina	1581 x 1759 x 2096 mm	1681 x 1826 x 2078 mm
Peso / Weight / Poids / Peso	800 Kg approx	900 Kg approx
Potenza installata / Installed power / Puissance installée / Potencia instalada	2 kW - 400 V - 50 Hz - 3 PNE	2,5 kW - 400 V - 50 Hz - 3 PNE
Alimentazione pneumatica / Pneumatic feeding / Consommation pneumatique / Alimentación pneumática	1100 NI / min - 6 bar	1100 NI / min - 6 bar
Capacità di dosata / Filling capacity / Capacité de dosage / Capacidad de llenado	50 - 500 cc.	50 - 500 cc.
Capacità produttiva / Output / Cadence / Capacidad productiva	fino a / up to / jusque / hasta 40 cycles/min	fino a / up to / jusque / hasta 30 cycles/min
Max. dimensione dei contenitori / Container max. dimensions / Dimension maxi des contenants / Max. Dimensiones del envase	diam. 95 mm / h 120 mm	diam. 125 mm / h 120 mm

Ci riserviamo il diritto di migliorare tecnicamente il ns. macchinario senza preavviso / We reserve the rights to carry out technical improvements to our equipment without giving prior notice / Nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications techniques que nous jugerions nécessaires, sans préavis / Nos reservamos el derecho de mejorar técnicamente nuestra maquinaria sin preaviso.



**Tavola rotante a 8 posizioni**  
**8 Station rotary table**  
**Plateau tournant à 8 positions**  
**Mesa rotativa con 8 posiciones**



**Classe di protezione IP 65**  
**IP 65 protection class**  
**Classe de protection IP 65**  
**Protección IP 65**



**I.L.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