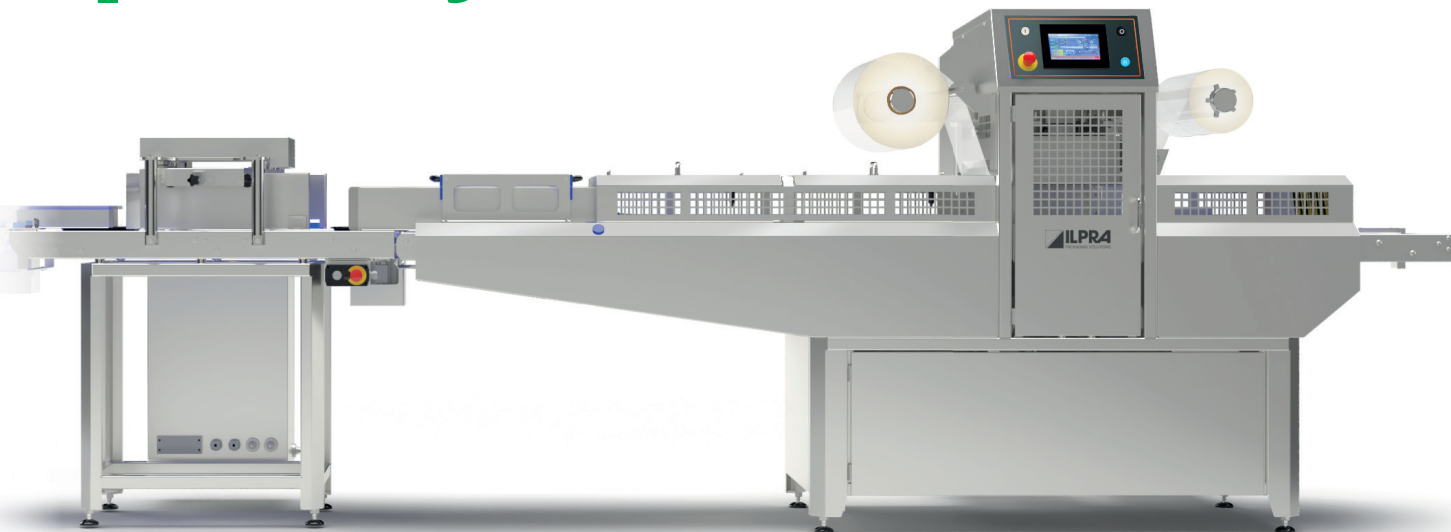


FOODPACK Speedy+



From the desire to make our popular FoodPack Speedy an in-line tray sealer, comes Speedy+. This new model is capable of integrating into any production line, further enhancing its already remarkable performance.

Dalla volontà di rendere la nostra popolare FoodPack Speedy una termosaldatrice in linea, nasce Speedy+. Questo nuovo modello è capace di integrarsi in qualsiasi linea di produzione, incrementando ulteriormente le sue già notevoli prestazioni.

Speedy+ est né de la volonté de faire de notre célèbre FoodPack Speedy une operculeuse en ligne. Ce nouveau modèle est capable de s'intégrer dans n'importe quelle ligne de production, améliorant encore ses performances déjà remarquables.

Del deseo de convertir nuestra popular FoodPack Speedy en una termoselladora en línea, nace Speedy+. Este nuevo modelo es capaz de integrarse en cualquier línea de producción, mejorando aún más su notable rendimiento.



SEALING



GAS FLUSH



MAP/ATP



VACUUM



SKIN



OVERSKIN



EXTRASKIN



EXTRASKIN ON
CARDBOARD

Technical data / Dati tecnici / Datos técnico / Données techniques

FP SPEEDY+

Dimensions / Dimensioni / Dimensiones / Dimensions

287 x 106 x h 158 cm

Weight / Peso / Peso / Poids

approx. 600 (N) / 680 (VG) Kg

Air consumption / Consumo aria / Consumo de aire / Consommation d'air

6 bar - 35 (N) / 40 (VG) Nit/cycle

Sealing area / Area di saldatura / Área de sellado / Surface de scellage

380 x 270 x h 135 mm



AUTOMATIC PRODUCT DIVERGER

*Smistatore automatico
Amplia área de carga
Large surface de chargement*

**TRANSPORT WITH DOUBLE RODS**

*Trasporto con doppie bacchette
Transporte con barras dobles
Transport avec doubles barres*

SEALING AREA

*Area di saldatura
Área de sellado
Zone de scellage*

MOTORIZED EJECTION BELT

*Nastro di uscita motorizzato
Banda de descarga motorizada
Tapis de sortie motorisé*

CUSTOMER'S INFEED CONVEYOR

*Nastro di ingresso del cliente
Sistema de alimentación de clientes
Système d'alimentation des clients*



🇬🇧 In addition to the possibility of working in-line, Speedy+ counts on improved tray transport by means of a double chain with rods. One ram pushes the container towards the sealing area while the other positions it precisely on the plate, avoiding slippage. This synchronised and interpolated movement, like the jaws, allows high speeds to be achieved while maintaining precise container positioning without neglecting gentleness.

🇮🇹 Oltre che alla possibilità di lavorare in linea, Speedy+ conta su un trasporto migliorato delle vaschette mediante doppia catena con bacchette. Una bacchetta spinge il contenitore verso l'area di saldatura mentre l'altra lo posiziona precisamente sul piattello, evitando slittamenti. Questo movimento sincronizzato ed interpolato, al pari delle ganasce, permette di raggiungere velocità elevate, mantenendo un posizionamento del contenitore preciso senza trascurare la delicatezza.

🇫🇷 Outre la possibilité de travailler en ligne, Speedy+ bénéficie d'un meilleur transport des barquettes grâce à une double chaîne à tiges. Un coulisseau pousse le contenant vers la zone de scellage tandis que l'autre le positionne avec précision sur la plaque, en évitant tout glissement. Ce mouvement synchronisé et interpolé, tout comme les mâchoires, permet d'atteindre des vitesses élevées tout en maintenant un positionnement précis du contenant sans négliger la douceur.

🇪🇸 Además de la posibilidad de trabajar en línea, Speedy+ cuenta con un transporte de bandejas mejorado mediante una doble cadena con varillas. Una de las varillas empuja el envase hacia la zona de sellado, mientras que la otra lo posiciona con precisión sobre la placa, evitando deslizamientos. Este movimiento sincronizado e interpolado, al igual que las mordazas, permite alcanzar altas velocidades manteniendo un posicionamiento preciso del envase sin descuidar la delicadeza.

