



Passion for packaging



Fresh Food Packaging

HEAT SEALING MASTER

HeatSealingMaster è la gamma di vassoi termosaldabili idonei al confezionamento di alimenti freschi come la carne, il pesce o i latticini, in atmosfera modificata (M.A.P.). La caratteristica principale di questa nuova gamma è che è stata progettata seguendo la logica dell'Eco-Design per avere le migliori performance con il minimo utilizzo di materiale e nell'ottica dell'Economia Circolare per un fine vita finalizzato al riciclo dei vassoi.

HeatSealingMaster is the range of heat-sealable trays suitable for modified atmosphere packaging (M.A.P.) for meat, fish or dairy products.

The main feature of this new range is the fact that it has been designed according to Eco-Design, to ensure the very best performance with the minimal use of materials and to a Circular Economy approach for an end-of-life finalized to the recycling of trays.



HEAT SEALING MASTEREVO

I vassoi delle linee HeatSealingMasterEvo in **R-PET** di trasparenza eccezionale hanno un elevato contenuto di riciclato e sono al 100% riciclabili nel flusso della plastica PET.

*The HeatSealingMasterEvo **mono -PET** trays of exceptional transparency have a high recycled content and are 100% recyclable in the PET plastic stream.*



HEAT SEALING MASTERBIO

I vassoi della linea HeatSealingMasterBio in bio-plastica come il **Mater- Bi® di Novamont** possono essere compostati in impianti di compostaggio industriale.

*The HeatSealingMasterBIO trays made from bio-plastic such as **Novamont's Mater-Bi®** can be composted in industrial composting plants.*



HEAT SEALING MASTERDUO

I vassoi HeatSealingMasterDuo con struttura **multistrato PET/PE** sono caratterizzati da un'eccellente proprietà di termosaldatura.

*The HeatSealingMasterDUO **multilayer PET/PE** trays are characterized by excellent heat sealing properties.*

La gamma è composta da 7 formati, ciascuno disponibile in varie altezze.
 The range consists of 7 profiles each available in various heights.

FORMATO PROFILES	DIMENSIONI DIMENSIONS	ALTEZZE DISPONIBILI AVAILABLE HEIGHTS
M190 	190x144	h45 h50 h63
M205 	205x160	35h
M205 12 polpette 	205x160	35h
M230 	230x145	h25 h27 h30 h35 h40 h45 h60 h75
M230 2 hamburgers 	230x145	h28
M230 2 hamburgers 	230x145	h40
M230 J2 1/3 	230x145	h40
M250 	250x180	h25 h27 h30 h35 h40 h45 h60 h75
M275 	275x175	h40 h63 h75
VASSOI GASTRONORM		
1/4 GASTRO M262,5  PP	262,5x161,2	h50 h70 h95
1/2 GASTRO M320  PP	320x265	h40, h50, h65, h80, h95

Tutti i formati sono realizzabili con altezza da h25 fino a h103. / Each profile can be realized with height from h25 up to h103.

Tutti i formati e altezze (ad eccezione di HeatSealingMasterBio e vassoi gastronorm) sono disponibili anche con fondo MicroCell.
 All sizes and heights (except HeatSealingMasterBio and gastronorm trays) are available also with MicroCell bottom.

HEAT SEALING MASTEREVO



I vassoi della linea HeatSealingMasterEvo in **PET monomateriale**, di trasparenza eccezionale, hanno un contenuto elevato di riciclato e sono al 100% riciclabili nel flusso della plastica PET.

I vassoi HeatSealingMasterEvo sono disponibili anche con l'assorbimento meccanico **MicroCell**.

*The HeatSealingMasterEvo **mono-PET** trays of exceptional transparency have a high recycled content and are 100% recyclable in the PET plastic stream. The HeatSealingMasterEvo trays are available also with the mechanical absorption **MicroCell-bottom**.*

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO PRODUCT FEATURES

- Ridotto impatto ambientale grazie all'elevato contenuto di PET riciclato
- Trasparenza eccezionale
- Presentazione ottimale per massima attrattività visive e impatto sullo scaffale
- *Reduced environmental impact thanks to the high content of recycled PET*
- *Exceptional clarity*
- *Excellent presentation for a strong visual appeal and on-shelf impact*



I vassoi della linea HeatSealingMasterBio in **bioplastica** come il **Mater-Bi® di Novamont** possono essere **compostati** in impianti di compostaggio industriale e sono disponibili nel colore standard bianco. Altri colori compostabili su richiesta sono rosa, rosso, azzurro e nero. I vassoi HeatSealingMasterBio sono disponibili con assorbente classico o compostabile su richiesta.

*The HeatSealingMasterBio trays made from **bioplastic** such as **Novamont's Mater-Bi®** can be composted in industrial plants and are available in the standard colour white. Other compostable colours available on request are pink, red, blue and black. The HeatSealingMasterBio trays are available with classic absorbent pad or compostable pad on request.*



Gli assorbenti per i vassoi **HeatSealingMasterBio** sono certificati compostabili in combinazione con il vassoio in bioplastica secondo la norma EN13432.

*The absorbent pads for the trays **HeatSealingMasterBio** are certified compostable in combination with the tray in bioplastic according to the european standard EN13432.*



HEAT SEALING MASTERBIO



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO PRODUCT FEATURES

- Ridotto impatto ambientale grazie al materiale compostabile smaltibile nella raccolta differenziata dell'organico.
- Ampia gamma di colori compostabili disponibili
- Eccellente attrattività a scaffale
- Ottima integrità e shelf life del prodotto grazie all'efficace barriera naturale e alla forte tenuta della saldatura
- *Reduced environmental impact thanks to the compostable material that can be disposed of in the organic waste stream.*
- *Wide range of compostable colours available*
- *Excellent on-shelf appeal*
- *Perfect product integrity and shelf life due to the effective natural barrier and good seal strength*

Contributo Conai ridotto ulteriormente per gli imballaggi in bioplastica compostabile da €170 a €130/t a partire dal 1 aprile 2024. (Biorepack, consorzio di filiera per il riciclo degli imballaggi in bioplastica del sistema CONAI, <https://biorepack.org/>).

HEAT SEALING MASTERDUO



I vassoi HeatSealingMasterDuo con struttura **multistrato PET/PE** sono caratterizzati da **un'eccellente proprietà di termosaldatura** la quale impedisce perdite indesiderate e previene lo spreco alimentare grazie alle sue proprietà di estensione della shelf-life.

I vassoi HeatSealingMasterDuo sono disponibili anche con l'assorbimento meccanico **MicroCell**.

*The HeatSealingMasterDUO **multilayer PET/PE** trays are characterized by excellent heat sealing properties. This avoids undesirable leakages and food waste thanks to its shelf life-extending properties. The HeatSealingMasterDuo trays are also available with the mechanical absorption **MicroCell-bottom**.*

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO PRODUCT FEATURES

- Qualità del cibo assicurata e riduzione dello spreco alimentare grazie all'eccellente integrità della termosaldatura
- Tenuta superiore di termosaldatura anche con contaminazione
- Vassoi ideali per confezionamento automatico ad alta velocità
- Vassoi disponibili con colori personalizzati

- *Secured food quality and food waste reduction thanks to the outstanding seal integrity*
- *Superior heat sealing quality even with contamination*
- *Trays designed for high speed automatic packing*
- *Trays available with custom colours*



**VASSOIO
2 HAMBURGER**

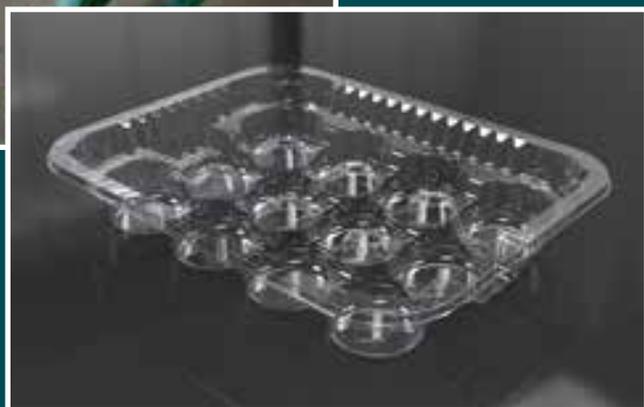


TRAY FOR 2 HAMBURGERS



**VASSOIO
12 POLPETTE**

TRAY FOR 12 MEATBALLS



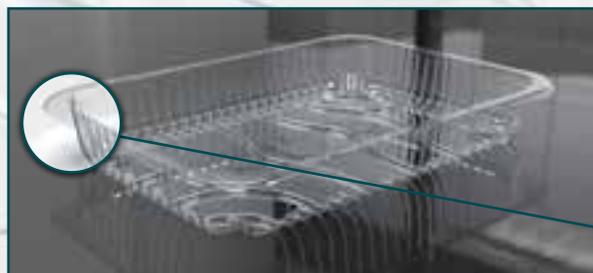
STRETCHMASTER

Stretchmaster è la gamma di vassoi carne che è stata progettata specificamente per i sistemi di confezionamento con linee automatiche che utilizzano film estensibile o flow pack, seguendo la logica dell'Eco-Design per avere le migliori performance con il minimo utilizzo di materiale e nell'ottica dell'Economia Circolare per un fine vita finalizzato al riciclo dei vassoi.

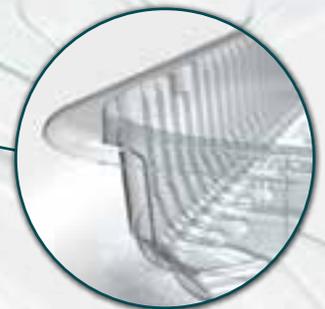
***Stretchmaster** is the range of meat trays specifically designed for packaging systems based on stretch film or flow pack, according to the Eco-Design concept, to ensure the very best performance with the minimal use of materials and to a Circular Economy approach for an end-of-life finalized to the recycling of trays.*

La progettazione specifica per il confezionamento con film stretch e flow-pack, ha portato all'elaborazione di apposite geometrie degli angoli e del raccordo del fondo con le pareti del vassoio. Inoltre, il bordo superiore ad attrito ridotto ed anti-taglio **ERGO+ (Extended Rounded rim + reduced Grip On)** contribuisce a sopportare le sollecitazioni delle linee di confezionamento automatico e a garantire l'affidabilità di processo.

*The specific design for stretch or flow-pack packaging systems, has led to the realization of special shapes of the corners and of the connection of the bottom with the walls of the tray. Furthermore, the **ERGO+ (Extended Rounded rim + reduced Grip On)** upper edge, helps to withstand the stresses of the automatic packaging lines and to guarantee the reliability of the process.*



Bordo ERGO+ Rim



STRETCHMASTEREVO

I vassoi della linea StretchmasterEvo in **PET monomateriale** hanno un contenuto elevato di riciclato e sono al 100% riciclabili nel flusso della plastica PET.

*The StretchmasterEvo **mono-PET** trays have a high recycled content and are 100% recyclable in the PET plastic stream.*



STRETCHMASTERBIO

I vassoi della linea StretchmasterBio in bio-plastica come il **Mater-Bi® di Novamont** possono essere compostati in impianti di compostaggio industriale.

*The StretchmasterBIO trays made from bio-plastic such as **Novamont's Mater-Bi®** can be composted in industrial composting plants.*

La gamma è composta da 6 formati, ciascuno disponibile in varie altezze.
The range consists of 6 profiles each available in various heights.

FORMATO PROFILES	DIMENSIONI DIMENSIONS	ALTEZZE DISPONIBILI AVAILABLE HEIGHTS
W190 	190x144	h17, h27, h37
W230 	230x145	h25, h35
W231 	231x180	h17, h27, h37
W250 	250x180	h25, h35
W267 	267x173	h115
W275 	275x175	h22, h37

Tutti i formati sono realizzabili con altezza da h25 fino a h103. / Each profile can be realized with height from h25 up to h103.

Tutti i formati e altezze (ad eccezione di StretchmasterBio) sono disponibili anche con fondo MicroCell.
All sizes and heights (except StretchmasterBio) are available also with MicroCell bottom.

STRETCH MASTEREVO



I vassoi della linea **StretchmasterEvo** in **PET monomateriale**, di trasparenza eccezionale, hanno un contenuto elevato di riciclato e sono al 100% riciclabili nel flusso della plastica PET.

I vassoi **StretchmasterEvo** sono disponibili con assorbimento meccanico MicroCell che cattura e intrappola gli essudati senza bisogno del classico assorbente e anche con fondo "piatto" con o senza assorbente.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO PRODUCT FEATURES

- Ridotto impatto ambientale grazie all'elevato contenuto di PET riciclato
- Trasparenza eccezionale
- Presentazione ottimale per massima attrattività visive e impatto sullo scaffale
- Ottima macchinabilità grazie allo specifico design e ai bordi ERGO⁺
- *Reduced environmental impact thanks to the high content of recycled PET*
- *Exceptional transparency*
- *Excellent presentation for a strong visual appeal and on-shelf impact*
- *Smooth production flow and high processability thanks to its design and ERGO⁺ rims*



The StretchmasterEvo **mono-PET** trays of exceptional transparency have a high recycled content and are 100% recyclable in the PET plastic stream.

The StretchmasterEvo trays are available with Microcell-bottom that captures and traps exudates without the need of a classic absorbent pad and are also available with a "flat" bottom with or without absorbent pad.

STRETCHMASTERBIO



I vassoi della linea StretchmasterBio in bioplastica come il **Mater-Bi® di Novamont** possono essere **compostati** in impianti di compostaggio industriale e sono disponibili nei colori standard nero o bianco. Altri colori compostabili disponibili su richiesta sono rosa, rosso o azzurro. I vassoi **StretchmasterBio** sono disponibili con assorbente classico o compostabile su richiesta.

*The Stretchmasterbio trays made from bioplastic such as **Novamont's Mater-Bi®** can be **composted** in industrial plants and are available in the standard colours black or white. Other compostable colours available on request are pink, red or blue. The **StretchmasterBio** trays are available with classic absorbent pad or compostable pad on request.*



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO PRODUCT FEATURES

- Ridotto impatto ambientale grazie al materiale compostabile smaltibile nella raccolta differenziata dell'organico.
 - Ampia gamma di colori compostabili disponibili
 - Eccellente attrattività a scaffale
 - Ottima macchinabilità grazie allo specifico design e ai bordi ERGO⁺
-
- *Reduced environmental impact thanks to the compostable material that can be disposed of in the organic waste stream.*
 - *Wide range of compostable colours available*
 - *Excellent on-shelf appeal*
 - *Smooth production flow and high processability thanks to its design and ERGO⁺ rims*



I vassoi di entrambe le linee sono disponibili con 2 diverse soluzioni per assorbire gli essudati della carne, con fondo Microcell or pad assorbente.

MicroCell

Tutta la gamma, nelle sue formulazioni di struttura **Evo** e **Duo**, è disponibile con fondo "assorbente" **MicroCell** che cattura e intrappola gli essudati senza bisogno del classico assorbente.

*The whole range, in its **Evo** and **Duo** substrates, is available with the **MicroCell** "absorber" bottom that traps and retains the exudates with no need for the classic absorbent pad.*



Fondo del vassoio con **MicroCell** integrato: grazie alla tensione superficiale, gli essudati sono intrappolati nelle celle evitando così l'uso di assorbenti.

***MicroCell** integrated in the bottom of the tray: thanks to surface tension, exudate remains trapped in the cells, thereby avoiding any need for additional absorbent pads.*

STRETCHMASTER

The trays of both lines are available with 2 different solutions to absorb meat exudates, with MicroCell bottom or absorbent pad.

ASSORBENTE - ABSORBENT PAD

Per i vassoi **EVO** e **DUO**, su richiesta, sono disponibili assorbenti con diverse capacità di assorbimento.

*For the **ECO** and **DUO** trays absorbent pads with different absorption capacities are available on request.*



ASSORBENTE COMPOSTABILE - COMPOSTABLE PAD

Per i vassoi con la formulazione di materiale **BIO** sono disponibili assorbenti con diverse capacità di assorbimento e possono essere certificati compostabili in combinazione con il vassoio in bioplastica.

*For the trays made from **bio-material**, pads with different absorption capacities are available and can be certified compostable in combination with the bioplastic tray.*

PACKAGING SECONDARIO - SECONDARY PACKAGING

L'imballaggio per entrambe le linee, HeatSealing- e Stretchmaster, è personalizzabile su richiesta. Il cliente potrà scegliere tra l'opzione **a perdere**, la scatola o il pallet box di cartone, e l'opzione **a rendere**, il pallet box di plastica.

*The packaging for both lines, HeatSealing- and Stretchmaster, can be customised on request. The customer will be able to choose between the **disposable option**, the cardboard box or the corrugated cardboard pallet box, and the **returnable option**, the plastic pallet box.*



PRODOTTI SELEZIONATI

Best Packaging è un contest ideato dall'Istituto Italiano dell'Imballaggio per promuovere e far conoscere soluzioni e sistemi di imballaggio che risultino innovativi o migliorativi rispetto a quanto presente sul mercato nazionale e rispetto al mercato di riferimento per il settore di utilizzo. I vassoi o le vaschette qui presentati sono stati selezionati, in relazione con il prodotto confezionato, per partecipare alla corrispondente edizione del concorso e in alcuni casi sono stati premiati negli ambiti speciali quality design, innovazione o ambiente.

SELECTED PRODUCTS

Best Packaging is a contest created by the Italian Packaging Institute to promote and raise awareness of packaging solutions and systems that are innovative or improved compared to what is present on the national market and compared to the reference market for the sector of use. The trays or punnets presented here have been selected, with special attention to the packed product, to participate in the corresponding edition of the competition and in some cases have been awarded in the special areas of quality design, innovation, or environment.

Best packaging 2023



Vassoio termosaldabile realizzato in Mater-Bi® certificato compostabile per il confezionamento di pasta fresca ripiena. Dopo l'uso il vassoio può essere smaltito nella raccolta differenziata dell'organico.

Heat-sealable tray made of certified compostable Mater-Bi® for the packaging of fresh filled pasta. After use, the tray can be disposed of in the organic waste collection.

Best packaging 2019



Vaschetta in PLA per 100g di stracchino. Dopo l'uso la vaschetta può essere smaltita nella raccolta differenziata dell'organico.

Tray made from PLA for the packaging of 100g of soft cheese. After its use, the tray can be disposed of in the organic waste collection.

Best packaging 2022



Vassoio termosaldabile in Mater-Bi® per il confezionamento di prodotti ittici. Dopo l'uso il vassoio può essere smaltito nella raccolta differenziata dell'organico.

Heat-sealable tray in Mater-Bi® for the packaging of fish products. After use, the tray can be disposed of in the organic waste collection.

Best packaging 2023



Vassoio termosaldabile 'HeatSealingMaster Barriera' realizzato in mono-PET riciclato e riciclabile senza EVOH per il confezionamento di salumeria pre-affettati in M.A.P. ad alta capacità barriera, in grado di garantire la durabilità di un prodotto alimentare deperibile.

Heat sealable tray, 'HeatSealingMaster Barrier', made from recycled mono-PET, without EVOH, for the packaging of cold-cut in M.A.P. with high barrier capacity, able to guarantee the durability of a perishable food product.



Sprint è l'innovativo servizio di progettazione di packaging design di ILIP, di soluzioni che massimizzano la funzionalità del packaging e della intera linea di confezionamento. Insieme al cliente si sviluppano nuovi prodotti su misura e grazie al suo esperto team di progettazione si definiscono anche le metodologie di realizzazione, i tempi ed i costi finali.

Sprint is ILIP's innovative packaging design service, planning & development of solutions that maximizes the functionality of the packaging and of the entire packaging line. New tailor-made products are developed along with the customer and thanks to the Ilip expert design team also methods of realization, time and final costs are worked out.

Case history: M250



Vassoi HeatSealingMaster, termosaldabili in R-PET, h27 o h45 per il confezionamento di pasta ripiena.

Heat sealable tray, HeatSealingMaster, made from R-PET with height 27mm or 45mm for the packaging of filled pasta.

Case history: B50 & B54



Vaschetta in R-PET con fondo "fluid collection system" per tenere il prodotto sollevato dal liquido.

R-PET tray with "fluid collection system" bottom to keep the product raised from the liquid.

Case history: M255



Vassoio HeatSealingMaster in R-PET, 255x216 h17, per il confezionamento di salumi ed affettati, stampabile anche in R-PET barriera.

HeatSealingMaster tray in R-PET, 255x216 h17, for the packaging of cold-cut in M.A.P., available also in high barrier R-PET.

Case history: W231



Vassoio Stretchmaster in R-PET per il confezionamento con film estensibile di prodotti avicoli.

R-PET Stretchmaster tray for the packaging of poultry products by the use of stretch film.



RIGHT HERE. RIGHT NOW.

Con una capacità di riciclo di imballaggi per alimenti in PET post consumo di 60.000 tonnellate all'anno, contribuiamo alla realizzazione **dell'economia circolare degli imballaggi** per alimenti e a raggiungere gli **obiettivi di riciclo italiani ed europei** migliorando l'ambiente delle comunità in cui operiamo.

Thanks to the recycling capacity of post-consumer PET food packaging of 60.000 tons per year, we contribute to the realization of the **circular economy of food packaging** and to the achievement of the **Italian and European recycling targets** and help improving the environmental sustainability in the communities in which we operate.

L'integrazione verticale del R-PET: un ciclo chiuso che apre all'ambiente.

ILPA è un caso concreto di economia circolare, l'unico gruppo a livello europeo ad avere integrato verticalmente il ciclo del R-PET, **dalle bottiglie e vassoi o cestini in PET post-consumo** a un nuovo imballaggio per alimenti, garantendo origine e tracciabilità. Ilip si occupa dell'ultima parte del processo: la termoformatura dei film per realizzare imballaggi per alimenti in R-PET con un contenuto medio di riciclato dell'80%.

The vertical integration
of R-PET: a closed loop
that opens up to the
environment.

ILPA is a concrete example of circular economy, the only group in Europe to have integrated vertically its R-PET manufacturing cycle, **from post-consumer bottles, trays or punnets** made of PET to new food packaging solutions, while ensuring the origin and traceability of the material. Ilip is in charge of the last step in the process: thermoforming the sheets to make R-PET food packaging, with an average recycled content of 80% .



Leggi di più sull'impegno di ILIP verso una maggiore sostenibilità ambientale.
Read more about ILIP's commitment to a greater environmental sustainability.

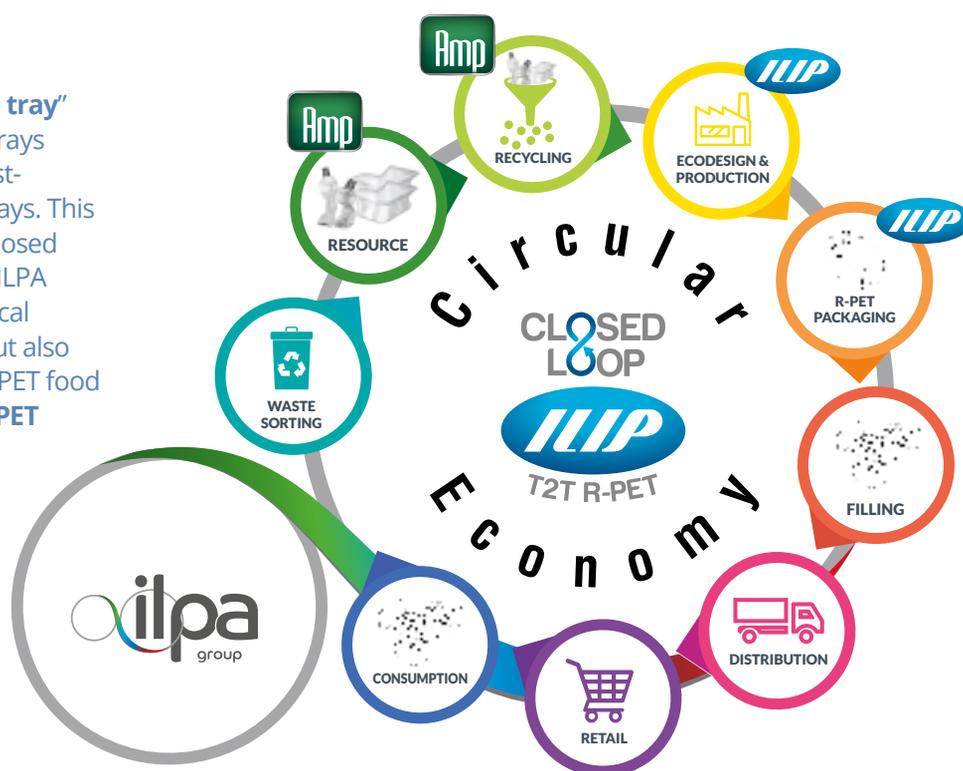


T2T R-PET®

l'acronimo di **"tray to tray"** in PET riciclato, di vassoi in R-PET prodotti riciclando vassoi in PET o R-PET post consumo. Si tratta della realizzazione dell'obiettivo del "closed loop", ovvero del "ciclo chiuso", non solo interno al Gruppo ILPA grazie all'integrazione verticale del riciclo, ma anche grazie al riciclo di imballaggi per alimenti in PET. **Tutti gli imballaggi in R-PET di ILIP sono prodotti non solo con bottiglie in PET riciclati, ma anche con cestini e vassoi in PET riciclati.**

T2T R-PET®

is the acronym of **"tray to tray"** in recycled PET, of R-PET trays produced by recycling post-consumer R-PET or PET trays. This pursues the goal of the "closed loop", not only within the ILPA Group, thanks to the vertical integration of recycling, but also thanks to the recycling of PET food packaging. **All of ILIP's R-PET packaging is made not only from recycled PET bottles, but also from recycled PET punnets and trays.**



www.ilip.it



Passion for packaging

ILIP SRL

A business of Ilpa Group

via Castelfranco 52

40053 Valsamoggia BO - Italy

tel +39 0516715411

www.ilip.it - info@ilip.it

member/partnership:

Sedex | Member

