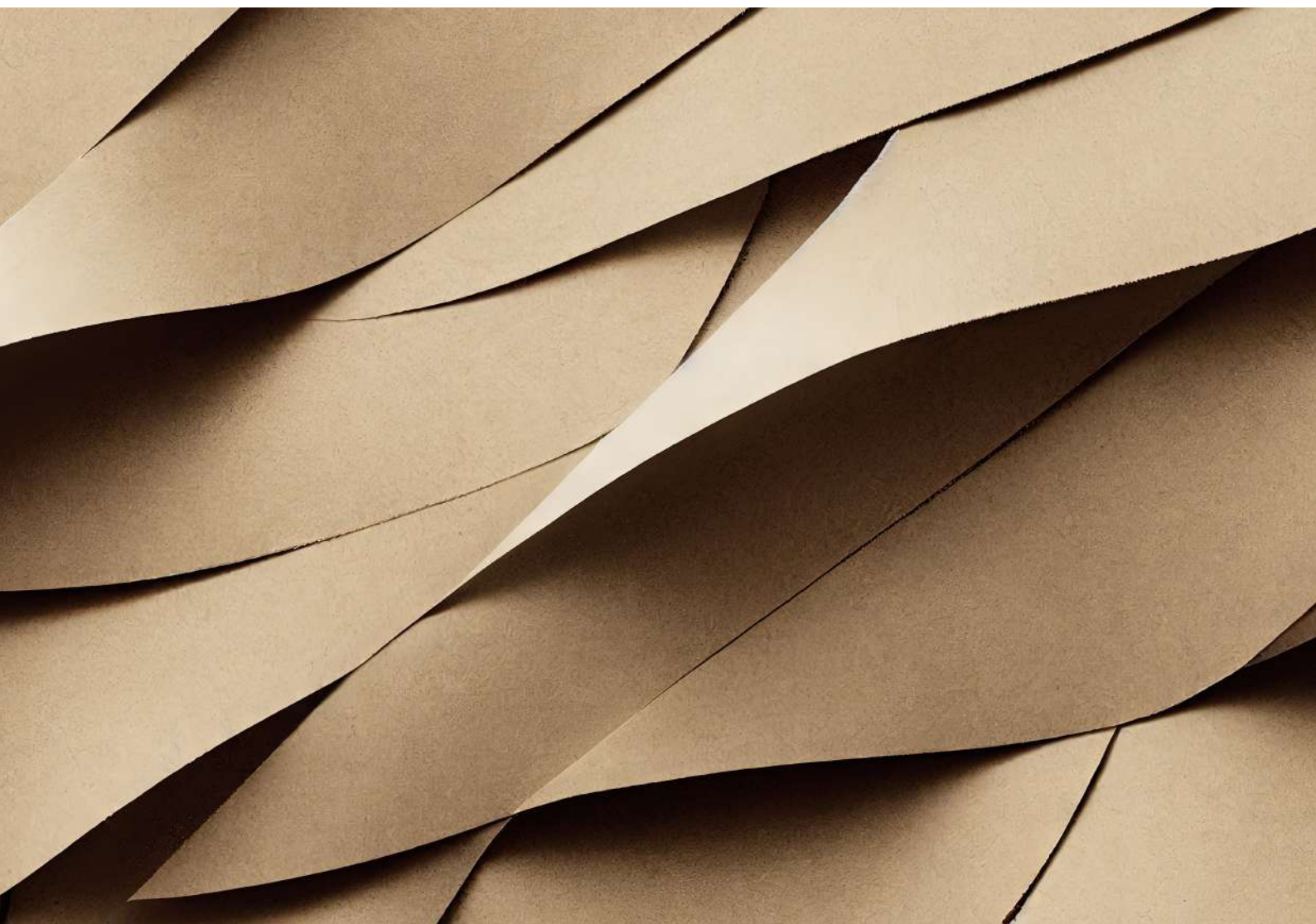




 **ipack**[®]
contenitori in cellulosa



Anno 2025



LINEA TERMOFORMATO contenitori base

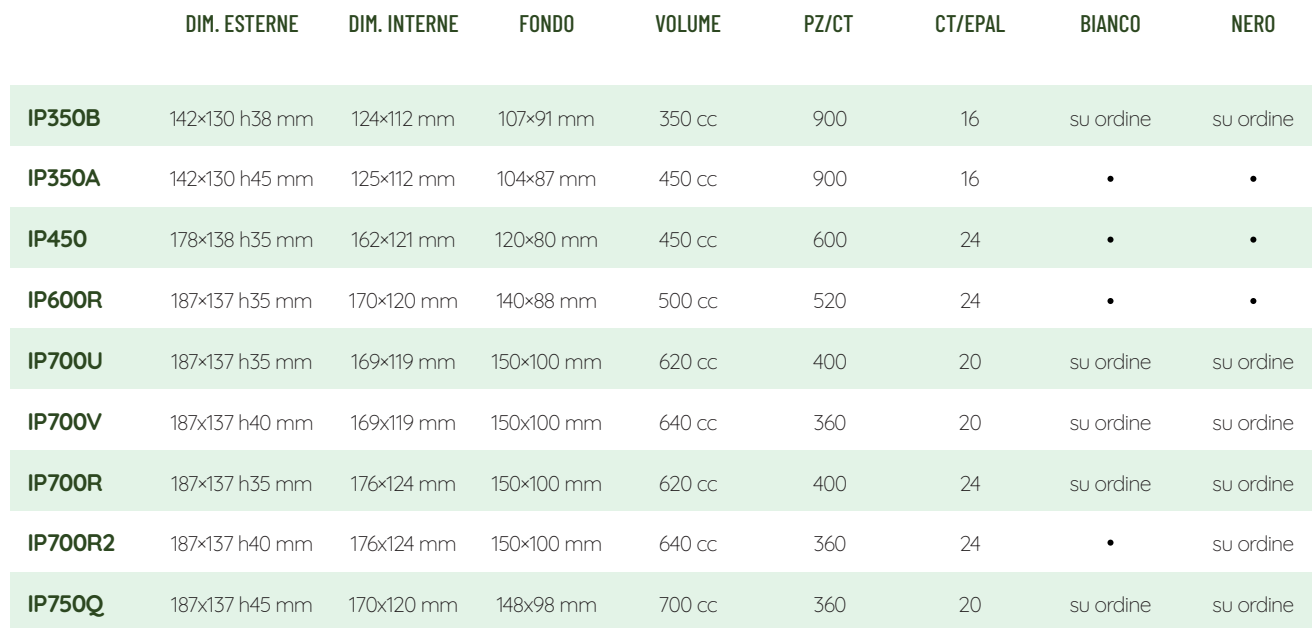


Le **vaschette termoformate in pura cellulosa e PET** sono una soluzione di packaging sicura, pratica e performante, disponibile in **un'ampia gamma di forme e dimensioni** per soddisfare le più svariate esigenze.

La linea base è ideale per il **confezionamento in termosaldatura** o per la chiusura del prodotto alimentare tramite un coperchio in cartoncino.

L'intera gamma è disponibile anche nella **versione biodegradabile**. E' **riciclabile nella carta in categoria B** (classificazione Aticelca 501). Tutti i prodotti possono essere **personalizzati con loghi e istruzioni per l'uso** per dare la massima visibilità del proprio brand sul punto vendita.

CONTENITORI BASE
monoporzione rettangolare
GASTRONOMIA CALDA/FREDDA | TERMOSALDATURA



IPACK | Gruppo Happy



	DIM. ESTERNE	DIM. INTERNE	FONDO	VOLUME	PZ/CT	CT/EPAL	BIANCO	NERO
IP350Q	137x137 h45 mm	120x120 mm	98x98 mm	400 cc	420	24	su ordine	su ordine
IP500	175x175 h25 mm	158x158 mm	120x120 mm	400 cc	800	36	su ordine	su ordine
IP600S	180x180 h35 mm	158x158 mm	110x110 mm	650 cc	600	36	•	su ordine
IP600S2	175x175 h37 mm	158x158 mm	120x120 mm	650 cc	600	24	•	su ordine



	DIM. ESTERNE	DIM. INTERNE	FONDO	VOLUME	PZ/CT	CT/EPAL	BIANCO	NERO
VIP550	Ø165 h36 mm	Ø149 mm	Ø130 mm	500 cc	240	36	•	•
VIP700A	Ø190 h36 mm	Ø175 mm	Ø146 mm	650 cc	420	24	su ordine	su ordine



IPACK | Gruppo Happy

CONTENITORI BASE
2-3 porzioni rettangolare
GASTRONOMIA CALDA/FREDDA | TERMOSALDATURA



	DIM. ESTERNE	DIM. INTERNE	FONDO	VOLUME	PZ/CT	CT/EPAL	BIANCO	NERO
IP750A	200×146 h45 mm	182×128 mm	152×102 mm	800 cc	600	16	•	•
IP800S	215×145 h38 mm	198×128 mm	176×103 mm	750 cc	340	24	•	•
IP152320	235×148 h20 mm	215×128 mm	196×108 mm	500 cc	400	20	su ordine	su ordine
IP152325	235×148 h25 mm	215×128 mm	197×111 mm	600 cc	400	20	su ordine	su ordine
IP152330	235×148 h30 mm	215×128 mm	190×104 mm	700 cc	400	20	su ordine	su ordine
IP152340	235×148 h40 mm	215×128 mm	185×100 mm	890 cc	300	20	su ordine	su ordine
IP152350	235×148 h50 mm	215×128 mm	183×97 mm	1100 cc	300	20	su ordine	su ordine
IP850	230×140 h45 mm	210×122 mm	190×102 mm	950 cc	300	24	•	su ordine
IP900	218×148 h45 mm	202×130 mm	171×101 mm	870 cc	340	24	su ordine	su ordine
IP950B	208×157 h35 mm	191×140 mm	168×117 mm	730 cc	300	24	su ordine	su ordine
IP950	220×168 h50 mm	200×148 mm	175×120 mm	1200 cc	250	24	su ordine	su ordine
IP1500C	235×185 h30 mm	218×169 mm	200×150 mm	850 cc	320	24	su ordine	su ordine



CONTENITORI BASE
2-3 porzioni tondo
GASTRONOMIA CALDA/FREDDA | TERMOSALDATURA



	DIM. ESTERNE	DIM. INTERNE	FONDO	VOLUME	PZ/CT	CT/EPAL	BIANCO	NERO
VIP850B	Ø210 h26 mm	Ø192 mm	Ø175 mm	600 cc	260	24	su ordine	su ordine
VIP850	Ø210 h35 mm	Ø192 mm	Ø170 mm	850 cc	300	24	su ordine	su ordine



LINEA TERMOFORMATO

CONTENITORI BASE
4 porzioni rettangolare
GASTRONOMIA CALDA/FREDDA | TERMOSALDATURA



	DIM. ESTERNE	DIM. INTERNE	FONDO	VOLUME	PZ/CT	CT/EPAL	BIANCO	NERO
IP1500B	235x185 h43 mm	218x169 mm	192x142 mm	1300 cc	280	24	•	•
IP1500A	235x185 h50 mm	218x169 mm	186x136 mm	1500 cc	230	24	•	su ordine
IP1550A	232x200 h50 mm	214x182 mm	190x140 mm	1500 cc	300	24	•	su ordine
IP182520	252x181 h20mm	233x162 mm	218x147 mm	660 cc	360	20	su ordine	su ordine
IP182535	252x181 h35mm	233x162 mm	211x140 mm	1150 cc	285	20	su ordine	su ordine
IP182545	252x181 h45mm	233x162 mm	206x135 mm	1400 cc	240	20	su ordine	su ordine
IP1750B	270x200 h30 mm	252x182 mm	230x162 mm	900 cc	300	20	su ordine	su ordine
IP1800	352x155 h35 mm	345x130 mm	315x100 mm	1400 cc	230	20	su ordine	su ordine

CONTENITORI BASE
4 porzioni tondo
GASTRONOMIA CALDA/FREDDA | TERMOSALDATURA



	DIM. ESTERNE	DIM. INTERNE	FONDO	VOLUME	PZ/CT	CT/EPAL	BIANCO	NERO
VIP1000A	Ø232 h40 mm	Ø215 mm	Ø195 mm	1250 cc	200	16	su ordine	su ordine



LINEA TERMOFORMATO

CONTENITORI BASE
6 porzioni rettangolare
GASTRONOMIA CALDA/FREDDA | TERMOSALDATURA



	DIM. ESTERNE	DIM. INTERNE	FONDO	VOLUME	PZ/CT	CT/EPAL	BIANCO	NERO
IP1750A	270x200 h50 mm	252x182 mm	220x152 mm	1800 cc	300	16	su ordine	su ordine



CONTENITORI BASE
8 porzioni rettangolare
GASTRONOMIA CALDA/FREDDA | TERMOSALDATURA



	DIM. ESTERNE	DIM. INTERNE	FONDO	VOLUME	PZ/CT	CT/EPAL	BIANCO	NERO
IP2500	320×260 h50 mm	300×240 mm	270×210 mm	3150 cc	125	24	•	su ordine



CONTENITORI BASE
forme speciali
GASTRONOMIA CALDA/FREDDA, PIZZA e PASTICCERIA | FLOW PACK/STRETCH



	DIM. ESTERNE	DIM. INTERNE	FONDO	VOLUME	PZ/CT	CT/EPAL	BIANCO	NERO
VIP250	240×240 h14 mm	205×205 mm	160×160 m	400 cc	400	45	•	su ordine
VIP900 🍷	Ø346 h13 mm	Ø334 mm	Ø300 mm	950 cc	250	24	•	su ordine
IP100 🍰	Ø88 h40 mm	Ø76 mm	Ø46 mm	50 cc	800	36	•	su ordine





Anche in presenza del bordo rinforzato, la vaschetta è **riciclabile nella carta in categoria B** (classificazione Aticelca 501).

LINEA TERMOFORMATO

CONTENITORI CON BORDO RINFORZATO monoporzione rettangolare

**GASTRONOMIA CALDA/FREDDA | FLOW PACK/STRETCH
/BDF/TERMOSALDatura/COPERCHIO***

	DIM. ESTERNE	DIM. INTERNE	FONDO	VOLUME	PZ/CT	CT/EPAL	BIANCO	NERO
IP350B	142x130 h38 mm	124x112 mm	107x91 mm	350 cc	420	24	•	su ordine
IP350A	142x130 h45 mm	125x112 mm	104x87 mm	450 cc	420	24	•	•
IP450	178x138 h35 mm	162x121 mm	120x80 mm	450 cc	600	24	•	•
IP600R*	187x137 h35 mm	170x120 mm	140x88 mm	500 cc	520	24	•	•
IP700U	187x137 h35 mm	169x119 mm	150x100 mm	620 cc	400	20	su ordine	su ordine
IP700V	187x137 h40 mm	169x119 mm	150x100 mm	640 cc	360	20	su ordine	su ordine
IP750Q*	187x137 h45 mm	170x120 mm	148x98 mm	700 cc	360	20	su ordine	su ordine



CONTENITORI CON BORDO RINFORZATO monoporzione quadrato

**GASTRONOMIA CALDA/FREDDA | FLOW PACK/STRETCH
/BDF/TERMOSALDATURA**

	DIM. ESTERNE	DIM. INTERNE	FONDO	VOLUME	PZ/CT	CT/EPAL	BIANCO	NERO
IP350Q	137×137 h45 mm	120×120 mm	98×98 mm	400 cc	420	24	•	•



CONTENITORI CON BORDO RINFORZATO monoporzione tondo

**GASTRONOMIA CALDA/FREDDA | FLOW PACK/STRETCH
/BDF/TERMOSALDATURA**

	DIM. ESTERNE	DIM. INTERNE	FONDO	VOLUME	PZ/CT	CT/EPAL	BIANCO	NERO
VIP550	Ø165 h36 mm	Ø149 mm	Ø130 mm	500 cc	240	36	•	•
VIP700A	Ø190 h36 mm	Ø175 mm	Ø146 mm	650 cc	420	24	•	su ordine



LINEA TERMOFORMATO

CONTENITORI CON BORDO RINFORZATO 2-3 porzioni rettangolare

**GASTRONOMIA CALDA/FREDDA | FLOW PACK/STRETCH
/BDF/TERMOSALDatura/COPERCHIO***



	DIM. ESTERNE	DIM. INTERNE	FONDO	VOLUME	PZ/CT	CT/EPAL	BIANCO	NERO
IP750A	200×146 h45 mm	182×128 mm	152×102 mm	800 cc	300	24	•	•
IP800S*	215×145 h38 mm	198×128 mm	176×103 mm	750 cc	340	24	•	•
IP152320	235×148 h20 mm	215x128 mm	196x108 mm	500 cc	400	20	su ordine	su ordine
IP152325	235x148 h25 mm	215x128 mm	197x111 mm	600 cc	400	20	su ordine	su ordine
IP152330	235×148 h30 mm	215x128 mm	190x104 mm	700 cc	400	20	su ordine	su ordine
IP152340	235x148 h40 mm	215x128 mm	185x100 mm	890 cc	300	20	su ordine	su ordine
IP152350	235x148 h50 mm	215x128 mm	183x97 mm	1100 cc	300	20	su ordine	su ordine
IP850	230×140 h45 mm	210×122 mm	190×102 mm	950 cc	300	24	•	su ordine
IP900	218×148 h45 mm	202×130 mm	171×101 mm	870 cc	340	24	su ordine	su ordine
IP950B	208×157 h35 mm	191×140 mm	168×117 mm	730 cc	300	24	su ordine	su ordine
IP950	220×168 h50 mm	200×148 mm	175×120 mm	1200 cc	250	24	su ordine	su ordine
IP1500C*	235×185 h30 mm	218×169 mm	200×150 mm	850 cc	320	24	•	•



CONTENITORI CON BORDO RINFORZATO

**GASTRONOMIA CALDA/FREDDA | FLOW PACK/STRETCH
/BDF/TERMOALDURA**



	DIM. ESTERNE	DIM. INTERNE	FONDO	VOLUME	PZ/CT	CT/EPAL	BIANCO	NERO
VIP850B	Ø210 h26 mm	Ø192 mm	Ø175 mm	600 cc	260	24	•	su ordine
VIP850	Ø210 h35 mm	Ø192 mm	Ø170 mm	850 cc	300	24	•	su ordine



LINEA TERMOFORMATO

CONTENITORI CON BORDO RINFORZATO

**GASTRONOMIA CALDA/FREDDA | FLOW PACK/STRETCH/BDF/TERMOSALDATURA/
COPERCHIO***

	DIM. ESTERNE	DIM. INTERNE	FONDO	VOLUME	PZ/CT	CT/EPAL	BIANCO	NERO
IP1500B*	235x185 h43 mm	218x169 mm	192x142 mm	1300 cc	280	24	•	•
IP1500A*	235x185 h50 mm	218x169 mm	186x136 mm	1500 cc	230	24	•	su ordine
IP182520	252x181 h20 mm	233x162 mm	218x147 mm	660 cc	360	20	su ordine	su ordine
IP182535	252x181 h35mm	233x162 mm	211x140 mm	1150 cc	285	20	su ordine	su ordine
IP182545	252x181 h45mm	233x162 mm	206x135 mm	1400 cc	240	20	su ordine	su ordine
IP1750B	270x200 h30 mm	252x182 mm	230x162 mm	900 cc	300	20	su ordine	su ordine



CONTENITORI CON BORDO RINFORZATO

GASTRONOMIA CALDA/FREDDA | FLOW PACK/STRETCH/BDF/TERMOSALDATURA

	DIM. ESTERNE	DIM. INTERNE	FONDO	VOLUME	PZ/CT	CT/EPAL	BIANCO	NERO
VIP1000A	Ø232 h40 mm	Ø215 mm	Ø195 mm	1250 cc	200	16	su ordine	su ordine



LINEA TERMOFORMATO

CONTENITORI CON BORDO RINFORZATO

GASTRONOMIA CALDA/FREDDA | FLOW PACK/STRETCH/BDF/TERMOSALDATURA

	DIM. ESTERNE	DIM. INTERNE	FONDO	VOLUME	PZ/CT	CT/EPAL	BIANCO	NERO
IP1750A	270x200 h50 mm	252x182 mm	220x152 mm	1800 cc	300	16	su ordine	su ordine



CONTENITORI CON BORDO RINFORZATO

GASTRONOMIA CALDA/FREDDA | FLOW PACK/STRETCH/BDF/TERMOSALDATURA

	DIM. ESTERNE	DIM. INTERNE	FONDO	VOLUME	PZ/CT	CT/EPAL	BIANCO	NERO
IP2500	320x260 h50 mm	300x240 mm	270x210 mm	3150 cc	125	24	•	su ordine



Concepiti **per la linea di contenitori termoformati con bordo rinforzato**, sono disponibili in diversi formati adatti alle vaschette da 1, 2 e 4 porzioni.

I coperchi sono disponibili in **trasparente** e con l'aggiunta di additivo **antifog**, che impedisce la formazione di nebbia sulle superfici interne e mantiene visibile l'alimento posto all'interno della confezione.

LINEA TERMOFORMATO

COPERCHI CON CHIUSURA A SCATTO monoporzione rettangolare

GASTRONOMIA CALDA/FREDDA



	VASCHETTA CORRISPONDENTE	DIM. VASCHETTA	PZ/CT	SOTTO-CONFEZIONI	CT/EPAL	DISPONIBILITA'
CP5IP750Q-12/A	IP750Q	187x137 h45 mm	720	10 stecche da 72 pz	6	su ordine
CP5IP750Q-12/A	IP600R	187x137 h35 mm	720	10 stecche da 72 pz	6	su ordine



COPERCHI CON CHIUSURA A SCATTO

GASTRONOMIA CALDA/FREDDA



	VASCETTA CORRISPONDENTE	DIM. VASCETTA	PZ/CT	SOTTO-CONFEZIONI	CT/EPAL	DISPONIBILITA'
CP5IP800S-12/A	IP800S	215x145 h38 mm	340	4 stecche da 85 pz	12	su ordine



COPERCHI CON CHIUSURA A SCATTO

GASTRONOMIA CALDA/FREDDA



	VASCHETTA CORRISPONDENTE	DIM. VASCHETTA	PZ/CT	SOTTO-CONFEZIONI	CT/EPAL	DISPONIBILITA'
CP5IP1500-12/A	IP1500C	235x185 h 30 mm	140	2 stecche da 70 pz	12	su ordine
CP5IP1500-12/A	IP1500B	235x185 h43 mm	140	2 stecche da 70 pz	12	su ordine
CP5IP1500-12/A	IP1500A	235x185 h50 mm	140	2 stecche da 70 pz	12	su ordine





LINEA TERMOFORMATO Barrier+



L'innovativo vassoio Barrier+ è un contenitore innovativo, coperto da brevetto, composto da cellulosa vergine e da film plastico ad alta barriera.

È idoneo al confezionamento degli alimenti con il sistema "TOP SEAL", in atmosfera protettiva e con il sistema "SKIN" per alimenti freschi quali pesce e carni crude.

La versione base del **Barrier+** è rivestita con un **film plastico in PE/EVOH**, che lo rende idoneo al riscaldamento in **forno a microonde** (800W per 6') e al mantenimento in **frigorifero** e **congelatore** (-40°).

Come sua naturale evoluzione, il **Barrier+^{ov}** è laminato con un **liner da forno in PE/PA/PET**, che lo rende adatto alla cottura e al riscaldamento in **forno tradizionale** (180° per 45'), **microonde** (800W per 6') e al mantenimento in **frigorifero** e in **congelatore** (-40°).

Tutti i prodotti della gamma hanno il **bordo rinforzato** che conferisce alla vaschetta **un'elevata resistenza meccanica e rigidità**, condizioni necessarie per un impiego efficiente nelle linee di sigillatura Top Seal e Skin.

Inoltre, grazie alla sua **versatilità d'impiego** può essere utilizzato sulle **stesse linee di confezionamento dei contenitori in plastica rigida**, senza l'apporto di alcuna modifica agli stampi di sigillatura.

Il Barrier+ è interamente **riciclabile nella carta**, anche senza necessità di separare il film dalla vaschetta. E' comunque possibile dividere il film dal contenitore per una **selezione ottimale** nei centri di riciclo, a tutto vantaggio della **sostenibilità ambientale**.

I vassoi possono essere **personalizzati** secondo le esigenze del cliente con **colori, grafiche, loghi aziendali e indicazioni d'uso**.

LINEA TERMOFORMATO

CONTENITORI LINEA
rettangolare

Barrier⁺

 **forno
a microonde**

CARNE/PESCE, PASTA FRESCA e GASTRONOMIA CALDA/FREDDA | TOP SEAL (ATM)/SKIN

F.TO BARRIER+	CODICE	DIM. ESTERNE	DIM. INTERNE	FONDO	VOLUME	PZ/CT	CT/EPAL	DISPONIBILITÀ
B1	IS700U	187x137 h35 mm	169x119 mm	150x100 mm	620 cc	400	20	su ordine
B1	IS700V	187x137 h40 mm	169x119 mm	150x100 mm	640 cc	360	20	su ordine
B5	IS152320	235x148 h20 mm	215x128 mm	196x108 mm	500 cc	400	20	su ordine
B5	IS152325	235x148 h25 mm	215x128 mm	197x111 mm	600 cc	400	20	su ordine
B5	IS152330	235x148 h30 mm	215x128 mm	190x104 mm	700 cc	400	20	su ordine
B5	IS152340	235x148 h40 mm	215x128 mm	185x100 mm	890 cc	300	20	su ordine
B5	IS152350	235x148 h50 mm	215x128 mm	183x97 mm	1100 cc	300	20	su ordine
B6	IS182520	252x181 h20 mm	233x162 mm	218x147 mm	660 cc	360	20	su ordine
B6	IS182535	252x181 h35 mm	233x162 mm	211x140 mm	1150 cc	285	20	su ordine
B6	IS182545	252x181 h45 mm	233x162 mm	206x135 mm	1400 cc	240	20	su ordine



CONTENITORI LINEA rettangolare **Barrier⁺OV** **forno tradizionale**

CARNE/PESCE, PASTA FRESCA e GASTRONOMIA CALDA/FREDDA | TOP SEAL (ATM)/SKIN

F.TO BARRIER+	CODICE	DIM. ESTERNE	DIM. INTERNE	FONDO	VOLUME	PZ/CT	CT/EPAL	DISPONIBILITÀ
B1	IO700U	187×137 h35 mm	169×119 mm	150×100 mm	620 cc	400	20	su ordine
B1	IO700V	187×137 h40 mm	169×119 mm	150×100 mm	640 cc	360	20	su ordine
B5	IO152320	235×148 h20 mm	215×128 mm	196×108 mm	500 cc	400	20	su ordine
B5	IO152325	235×148 h25 mm	215×128 mm	197×111 mm	600 cc	400	20	su ordine
B5	IO152330	235×148 h30 mm	215×128 mm	190×104 mm	700 cc	400	20	su ordine
B5	IO152340	235×148 h40 mm	215×128 mm	185×100 mm	890 cc	300	20	su ordine
B5	IO152350	235×148 h50 mm	215×128 mm	183×97 mm	1100 cc	300	20	su ordine





I vassoi possono essere **personalizzati** sul lato esterno a seconda delle richieste del cliente, **con loghi e istruzioni per l'uso**. Il **cartoncino kraft** ha una **colorazione naturale sia all'interno che all'esterno**, mentre quello **politenato** ha uno strato di **PET bianco o nero sul lato a contatto con l'alimento**.

LINEA PIEGATO-INCOLLATO

CONTENITORI BASE quadrato

**FORMAGGI, PASTICCERIA, ORTOFRUTTA e GASTRONOMIA CALDA/FREDDA | FLOW PACK/
STRETCH**

MATERIALE	CODICE	DIMENSIONI	FONDO	VOLUME	PZ/CT	CT/EPAL	DISPONIBILITÀ
cartoncino kraft + barriera a dispersione	MQ60A	120x120 h25 mm	100×100 mm	250 cc	540	36	su ordine



CONTENITORI BASE rettangolare

**FORMAGGI, PASTICCERIA, ORTOFRUTTA e GASTRONOMIA CALDA/FREDDA | FLOW PACK/
STRETCH**

MATERIALE	CODICE	DIMENSIONI	FONDO	VOLUME	PZ/CT	CT/EPAL	DISPONIBILITÀ
cartoncino kraft + barriera a dispersione	MQ70A	160x120 h25 mm	140x100 mm	350 cc	400	36	su ordine
cartoncino kraft + barriera a dispersione	MC71A	156x68 h35mm	156x68 mm	390 cc	320	36	su ordine
pura cellulosa + PET	MT83C	165x130 h40mm	150x115 mm	650 cc	300	20	su ordine





Anno 2025

