



ATLANTIS-PAK

Leader nelle soluzioni
innovative per imballaggio

FILM **AMISTYLE**

AMISTYLE FT

Manuale d'uso



1. DESTINAZIONE D'USO

Il presente manuale tecnico descrive il processo del confezionamento dei prodotti alimentari utilizzando i film **AMISTYLE FT**.

Il film **AMISTYLE FT** è un film multistrato, termoretraibile, barriera al vapore, gas, termosaldabile, realizzato in poliammide, poliolefina, polietilene tereftalato, EvOH ed adesivo (polietilene modificato), approvato per l'uso nell'industria. La qualità delle materie prime utilizzate per la produzione del film è confermata dai certificati di qualità rilasciati da Enti Russi e internazionali.

Il film **AMISTYLE FT** è destinato al confezionamento sottovuoto dei vari prodotti alimentari (prodotti a base di carne, carne surgelata e congelata, carne di pollame surgelata e congelata, insaccati e prodotti gastronomici, pesce surgelato, formaggi e prodotti caseari) al fine di aumentare la durata di conservazione.

I film **AMISTYLE FT** sono destinati per il lavoro su confezionatrici orizzontali automatiche.

La durata di conservazione dei prodotti alimentari confezionati con i film **AMISTYLE FT** è fissata dal produttore e concordata secondo le modalità previste dalla legge.

2. CARATTERISTICHE E VANTAGGI

La combinazione dei vari materiali polimerici nella struttura del film **AMISTYLE FT** fornisce:

- l'ottima saldabilità con un ampio intervallo delle temperature;

Eccellente termoretrazione che permette di avere confezioni attraenti senza eccedenze di plastica e ridurre il rilascio di succhi dal prodotto durante lo stoccaggio;

- le elevate proprietà di resistenza alla perforazione garantiscono la sicurezza dei prodotti imballati nelle fasi di trasporto e stoccaggio;

- Eccellente aspetto dei prodotti confezionati grazie all'elevata trasparenza e brillantezza;

- le elevate proprietà barriera nei confronti dell'ossigeno e del vapore acqueo, consentono di massimizzare i tempi di conservazione del prodotto confezionato;



- la resistenza alle alte temperature, consente la saldabilità del film durante il confezionamento sulle macchine sottovuoto mediante sovrapposizione.

Pertanto, la combinazione dei vari materiali polimerici nella struttura del film garantisce la sicurezza dei prodotti, ne prolunga la durata della conservazione e consente confezionare i prodotti alimentari delle varie dimensioni e forme sulle attrezzature automatiche ad alta velocità.

L'assenza di sostanze contenenti cloro aumenta la compatibilità ambientale del film **AMISTYLE FT**, lo smaltimento degli imballaggi privi di sostanze contenenti il cloro provoca meno danni all'ambiente.

Le informazioni sulle caratteristiche tecniche dei film **AMISTYLE FT** sono riportate nelle Specifiche del prodotto.

3. ASSORTIMENTO

AMISTYLE FT-45 - film termoretraibile ad alta barriera spessore 45 µm, larghezza 200 - 1450 mm (con incrementi di 5 mm)

AMISTYLE FT-75 - film termoretraibile ad alta barriera di 75 µm di spessore, per maggiore resistenza alla perforazione, larghezza 200 - 1400 mm (con incrementi di 5 mm)

Il colore: trasparente

Stampa: è possibile la stampa monocolore, multicolore o a colori a base solvente.

Spedizione: avvolto su anime di cartone con un diametro di 76 mm

Tabella 1 Lunghezza standard del film in bobina

Film finito (senza -P)	Larghezza, mm	Lunghezza, m	Lunghezza alternativa, m
AMISTYLE FT-45	200 – 1450	1000	500
AMISTYLE FT-75	200 – 1400	500	

4. TECNOLOGIA D'USO DEL FILM

4.1. Stoccaggio e trasporto del film

4.1.1. I film devono essere conservati in aree chiuse e asciutte. Lo stoccaggio deve essere effettuato a una distanza di almeno 800 mm da fonti di calore, in assenza di sostanze aggressive o di



odori forti, alla temperatura da + 5°C a + 35°C e con umidità relativa non superiore all'80%.

4.1.2. Il trasporto del film deve essere effettuato a temperature non superiori a 40°C, vietato esporre il materiale alla luce solare diretta.

4.1.3. Il film conservato alle temperature inferiori a 0°C deve essere mantenuto alla temperatura ambiente per almeno 24 ore prima dell'uso senza aprire la confezione originale.

4.2. Calcolo della larghezza del film

La larghezza del film richiesta dipende dalla forma, larghezza ed altezza del prodotto da imballare e può essere calcolata approssimativamente utilizzando la seguente formula:

$$2 \times (\text{larghezza del prodotto} + \text{altezza del prodotto}) + 40 \text{ mm}$$

4.3. Confezionamento dei prodotti alimentari

Il confezionamento dei prodotti alimentari con il film **AMISTYLE FT** deve essere effettuato in un'ambiente di produzione che soddisfi i requisiti delle norme e dei regolamenti della sicurezza alimentare.

Il processo consiste nel confezionamento del prodotto in un sacco ermetico formato dal film termoretraibile in modalità automatica.

Il processo di confezionamento dei prodotti alimentari con il film **AMISTYLE FT** include le fasi:

- la formazione di un sacchetto termoretraibile attorno al prodotto;
- aspirazione dell'aria e la saldatura dell'unità di confezionamento;
- termoretrazione.

Al fine di garantire un processo stabile del confezionamento dei prodotti è necessario osservare le modalità operative della confezionatrice raccomandate dal produttore.

4.3.1. Formazione del sacco termoretraibile



L'installazione del film sulle apparecchiature automatiche deve essere eseguita in conformità con i requisiti del produttore della macchina secondo lo schema d'inserimento.

Il film **AMISTYLE FT** ha uno strato di polietilene (PE) termosaldabile situato sul lato interno del nastro del film.



Il posizionamento dei prodotti sul film **AMISTYLE FT** può essere effettuato manualmente o automaticamente; quando si impilano prodotti, è necessario assicurarsi che le dimensioni del prodotto corrispondano alla larghezza del film. È necessario evitare che il prodotto entri nella zona di saldatura del film, in quanto ciò potrebbe causare la perdita di vuoto nella confezione.

Durante il funzionamento, è necessario assicurarsi che il film sia teso.

Le impostazioni della confezionatrice (temperatura della saldatura, numero delle confezioni al minuto, ecc.) vengono selezionate singolarmente.

La saldatura deve essere uniforme e continua, con una chiara impronta dell'elemento di saldatura, senza segni di bruciatura del film.

Se la qualità della tenuta delle saldature non è soddisfacente, è necessario controllare i valori delle temperature impostate.

La temperatura di saldatura del film **AMISTYLE FT** varia a seconda la dimensione e la forma del prodotto e dipende dalla velocità dell'attrezzatura ed è compresa tra 130 e 170°C.

Per sigillare la saldatura longitudinale sono raccomandate le temperature di 130 - 170°C.

Per sigillare la saldatura trasversale sono raccomandate le temperature di 130 - 155°C.

4.3.2. Aspirazione a vuoto e saldatura

L'aspirazione dell'aria per ottenere il vuoto nei sacchetti formati dal film **AMISTYLE FT** viene effettuato sulle macchine a campana.

Durante il lavoro è necessario mantenere pulita l'area di saldatura, accertarsi che non ci siano corpi estranei o parti dello strato di copertura della barra saldante.

Per migliorare l'aspetto della confezione, il sacchetto con i prodotti deve essere posizionato nella zona di aspirazione del vuoto il più vicino possibile alla barra saldante, è necessario evitare le pieghe del sacco sulla barra per non compromettere la tenuta del vuoto.

La percentuale del vuoto è di 95–98% (la pressione residua circa ~2mbar). La percentuale di vuoto viene impostata in base al contenuto dell'umidità nel prodotto. Durante il confezionamento dei prodotti con un alto contenuto dell'umidità, la profondità del vuoto deve essere ridotta.

Si consiglia di utilizzare strumenti speciali per verificare la tenuta delle saldature.

4.3.3. La termoretrazione

Il termoretrazione si effettua nelle vasche di retrazione o tunnel di retrazione immergendo la confezione con il prodotto nell'acqua calda o irrorandola con l'acqua calda (vapore).

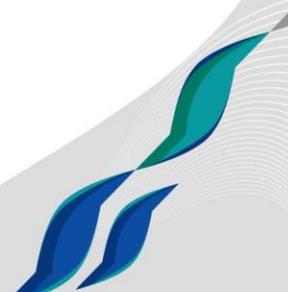
Per ottenere una migliore retrazione durante il confezionamento dei prodotti alimentari, si consiglia una temperatura da 92°C a 95°C per 2 - 3 secondi.

Durante il confezionamento della carne refrigerata è preferibile utilizzare un tunnel di retrazione, poiché la vasca termoretraibile riscalderebbe maggiormente il prodotto, rischiando di danneggiare la carne refrigerata.

La temperatura raccomandata per ottenere il miglior rapporto di termoretrazione per l'imballaggio della carne senza osso è da 82 °C a 85 °C durante 2 - 3 secondi.

Dopo di che il prodotto confezionato può essere inviato per la pesatura, l'etichettatura e l'ulteriore stoccaggio.

4.4. Trasporto e stoccaggio dei prodotti



Il trasporto e lo stoccaggio dei prodotti confezionati con il film **AMISTYLE FT** vengono eseguiti in conformità con la documentazione normativa per questi prodotti.

5. GARANZIE DEL PRODUTTORE

La durata della conservazione del film **AMISTYLE FT** è di 1 anno dalla data della produzione fino all'utilizzo, rispettando le condizioni di trasporto e stoccaggio presso i magazzini del consumatore e mantenendo l'integrità dell'imballo originale.



6. ALLEGATI

Allegato 6.1.

Tabella della conversione per il film Amistyle FT

Larghezza del film, mm	Quantità m q. in 1 km	FT-45	FT-75	FT-45	FT-75	FT-45	FT-75
		peso di 1 km in kg		Quantità dei metri lineari in 1 kg		Quantità m q. in 1 kg	
200	200	9,06	15,10	110,4	66,2	22,1	13,2
210	210	9,51	15,86	105,1	63,1	22,1	13,2
220	220	9,97	16,61	100,3	60,2	22,1	13,2
230	230	10,42	17,37	96,0	57,6	22,1	13,2
240	240	10,87	18,12	92,0	55,2	22,1	13,2
250	250	11,33	18,88	88,3	53,0	22,1	13,2
260	260	11,78	19,63	84,9	50,9	22,1	13,2
270	270	12,23	20,39	81,8	49,1	22,1	13,2
280	280	12,68	21,14	78,8	47,3	22,1	13,2
290	290	13,14	21,90	76,1	45,7	22,1	13,2
300	300	13,59	22,65	73,6	44,2	22,1	13,2
310	310	14,04	23,41	71,2	42,7	22,1	13,2
320	320	14,50	24,16	69,0	41,4	22,1	13,2
330	330	14,95	24,92	66,9	40,1	22,1	13,2
340	340	15,40	25,67	64,9	39,0	22,1	13,2
350	350	15,86	26,43	63,1	37,8	22,1	13,2
360	360	16,31	27,18	61,3	36,8	22,1	13,2
370	370	16,76	27,94	59,7	35,8	22,1	13,2
380	380	17,21	28,69	58,1	34,9	22,1	13,2
390	390	17,67	29,45	56,6	34,0	22,1	13,2
400	400	18,12	30,20	55,2	33,1	22,1	13,2
450	450	20,39	33,98	49,1	29,4	22,1	13,2
500	500	22,65	37,75	44,2	26,5	22,1	13,2
550	550	24,92	41,53	40,1	24,1	22,1	13,2
600	600	27,18	45,30	36,8	22,1	22,1	13,2
700	700	31,71	52,85	31,5	18,9	22,1	13,2
800	800	36,24	60,40	27,6	16,6	22,1	13,2
900	900	40,77	67,95	24,5	14,7	22,1	13,2
1000	1000	45,30	75,50	22,1	13,2	22,1	13,2
1050	1050	47,57	79,28	21,0	12,6	22,1	13,2
1200	1200	54,23	90,38	18,4	11,1	22,1	13,2
1400	1400	63,23	105,38	15,8	9,5	22,1	13,2



ООО ПКФ Атлантис-Пак
346703, regione di Rostov, distretto di Aksayskiy,
frazione di Lenin, via Onuchkina, 72
Linea verde:
8 800 500-85-85 – per la Russia
+7 863 255-85-85 – per i paesi CSI ed altri paesi
www.atlantis-pak.top
info@atlantis-pak.top

