



Plastical

Lavorazione materie plastiche

INNOVAZIONE, QUALITÀ, FLESSIBILITÀ.



**Plastical. Innovazione, qualità, flessibilità.**

La Plastical è un'azienda flessibile e dinamica specializzata nella lavorazione delle materie plastiche e sempre alla ricerca di innovazione.

Dopo dieci anni di affermazione nel settore della produzione di presidi medico-chirurgici, la Plastical ha deciso di intraprendere una nuova sfida dedicandosi allo stampaggio di contenitori per alimenti e alla loro personalizzazione con la tecnologia IML (In-Mould Labelling).

La qualità dei materiali utilizzati, la precisione e la velocità dei nuovi impianti completamente computerizzati, l'attento controllo di tutte le fasi di lavorazione e un team di professionisti specializzati sono gli ingredienti del successo dell'azienda.

Grazie alla disponibilità di diverse tipologie di stampi e ai 2.500 mq di magazzino, la Plastical riesce a rispondere in tempi rapidi anche alle richieste dei clienti più esigenti, mantenendo inalterata l'alta qualità dei suoi prodotti.

Una struttura ben organizzata, che opera secondo un Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001 e BRC/IOP for packaging and packaging materials.





# PLASTICAL, UN VALORÉ AGGIUNTO.



Il parco macchine è costituito da impianti di stampaggio a iniezione di ultima generazione; le presse, hanno una forza di chiusura da 30 a 850 tonnellate e sono completamente elettriche e robotizzate.

La totale automazione del processo produttivo porta con sé notevoli vantaggi:

- permette di diminuire considerevolmente il consumo di energia riducendo così l'impatto sull'ambiente;
- taglia i costi di produzione e consente di realizzare uno stampaggio ultrapreciso con un ottimo rapporto qualità/prezzo;
- garantisce una maggiore igiene dovuta alla minima manipolazione del prodotto.

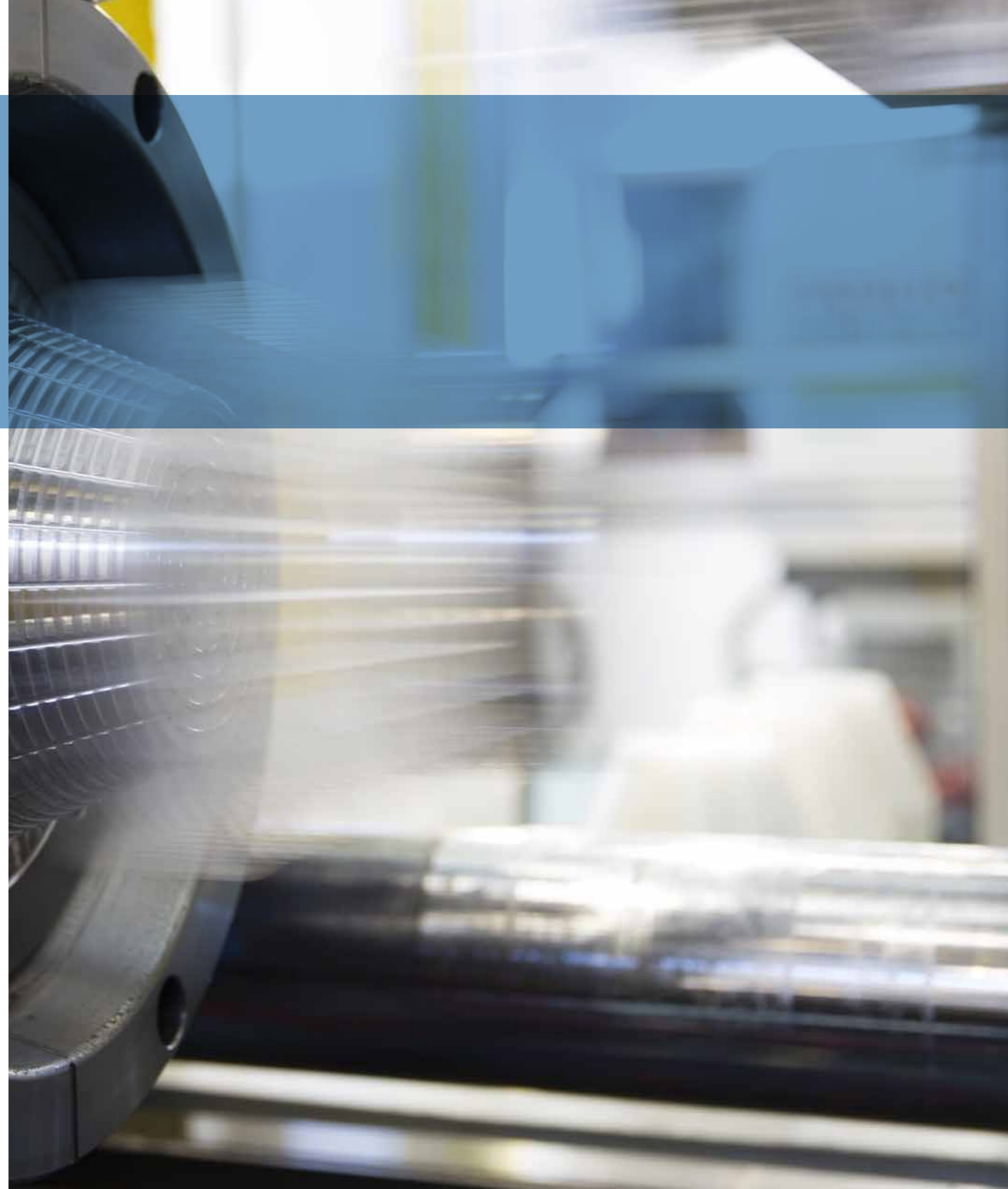


OIL FREE

Per migliorare l'efficienza aziendale e contribuire ad un mondo più pulito, la Plactical sceglie, di volta in volta, i fornitori di energia elettrica tra quelli che utilizzano in misura maggiore energia proveniente da fonti rinnovabili.

Sempre nel rispetto dell'ambiente, Plactical utilizza materiali omogenei (esclusivamente in PP) per ottenere prodotti riciclabili al 100%.

Tutti i nostri processi sono privi di idraulici al fine di proteggere i nostri prodotti da eventuali contaminazioni.





# TECNOLOGIA IML { In Mold Labelling }



L'etichetta rispecchia l'identità dell'azienda, è il primo elemento attraverso cui il consumatore finale giudica il prodotto. Essa contiene molteplici informazioni, valori nutrizionali, ingredienti, avvisi di sicurezza il cui grado di leggibilità è davvero importante.

**La Plactical personalizza i suoi prodotti solo attraverso il metodo dell'etichettatura IML.**

Questa tecnica permette di personalizzarli durante lo stesso processo di stampaggio: l'etichetta viene messa nello stampo in fase di iniezione e viene direttamente incorporata nell'articolo. Rispetto alle tradizionali tecniche tampografiche e alle etichette adesive, con il moderno metodo IML si hanno infiniti vantaggi:



- **Straordinaria resa dei colori e delle grafiche**
- **Assenza di residui di colla, grinze, bolle o graffi**
- **Perfetta adesione al contenitore**
- **Maggiore resistenza all'usura**
- **Impossibilità di rimozione**

Inoltre, escludendo il lavoro della macchina etichettatrice, il processo produttivo si sviluppa in un'unica fase. Questo permette un incremento di efficienza della linea produttrice con un notevole risparmio di costi e tempo.



# PRODOTTI

La nostra gamma di prodotti comprende: fucelle e raccogliero, vasconi e vaschette gastronomia, di diverse volumetrie e forme, con la possibilità di personalizzarli grazie all'utilizzo della più avanzata tecnologia IML.

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Fucella da 250 g.....              | 10 |
| Raccogliero da 250 g.....          | 11 |
| Fucella da 2000 g.....             | 12 |
| Raccogliero da 2000 g.....         | 13 |
| Fucella da 500 g bassa.....        | 14 |
| Raccogliero da 500 g.....          | 15 |
| Fucella da 500 g alta.....         | 16 |
| Fucella da 400 g Caprina.....      | 17 |
| Fucella da 500 g Cacioricotta..... | 18 |
| Vascone VQGA 90 da 1,5 kg.....     | 19 |
| Vascone GA90 da 3 kg.....          | 20 |
| Vascone GA105 da 4 kg.....         | 21 |
| Vaschetta ovale da 1 kg.....       | 22 |
| Vaschetta ovale da 2 kg.....       | 23 |
| Vaschetta poligonale da 1 kg.....  | 24 |
| Vaschetta poligonale da 2 kg.....  | 25 |
| Vasetto quadrangolare 320cc.....   | 26 |
| Vasetto quadrangolare 400cc.....   | 27 |
| Certificazioni.....                | 30 |

# FUSCELLA da 250 g

Art. F250

Settore: caseario



|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| <b>Materiale</b>           | PP                  |
| <b>Tipo di lavorazione</b> | Inj.                |
| <b>IML</b>                 | NO                  |
| <b>Colori</b>              | neutro,<br>colorato |
| <b>Peso (g)</b>            | 10*                 |
| <b>Vol. tot. (cc)</b>      | 424                 |

| <b>Dimensioni (mm)</b> |     |
|------------------------|-----|
| <b>D. sup.</b>         | 104 |
| <b>D. inf.</b>         | 65  |
| <b>Altezza</b>         | 76  |

| <b>Imballo (Q.tà)</b> |        |
|-----------------------|--------|
| <b>Pz/Scatola</b>     | 1.408  |
| <b>Pz/Pallet</b>      | 35.200 |

\*tolleranza sec. DIN 16901

# RACCOGLISIERO da 250 g

Art. RS250

Settore: caseario



|                            |                                     |
|----------------------------|-------------------------------------|
| <b>Materiale</b>           | PP                                  |
| <b>Tipo di lavorazione</b> | Inj.                                |
| <b>IML</b>                 | SI                                  |
| <b>Colori</b>              | trasparente,<br>bianco,<br>colorato |
| <b>Peso (g)</b>            | 18*                                 |
| <b>Vol. tot. (cc)</b>      | 615                                 |

| <b>Dimensioni (mm)</b> |     |
|------------------------|-----|
| <b>D. sup.</b>         | 114 |
| <b>D. inf.</b>         | 71  |
| <b>Altezza</b>         | 90  |

| <b>Imballo (Q.tà)</b> |        |
|-----------------------|--------|
| <b>Pz/Scatola</b>     | 507    |
| <b>Pz/Pallet</b>      | 12.675 |

\*tolleranza sec. DIN 16901



# FUSCELLA da 2000 g

Art. F2000

Settore: caseario



|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| <b>Materiale</b>           | PP                  |
| <b>Tipo di lavorazione</b> | Inj.                |
| <b>IML</b>                 | NO                  |
| <b>Colori</b>              | neutro,<br>colorato |
| <b>Peso (g)</b>            | 30*                 |
| <b>Vol. tot. (cc)</b>      | 2.233               |

| Dimensioni (mm) |     |
|-----------------|-----|
| <b>D. sup.</b>  | 207 |
| <b>D. inf.</b>  | 120 |
| <b>Altezza</b>  | 105 |

| Imballo (Q.tà)    |        |
|-------------------|--------|
| <b>Pz/Scatola</b> | 408    |
| <b>Pz/Pallet</b>  | 10.200 |

\*tolleranza sec. DIN 16901

# RACCOGLISIERO da 2000 g

Art. RS2000

Settore: caseario



|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| <b>Materiale</b>           | PP                  |
| <b>Tipo di lavorazione</b> | Inj.                |
| <b>IML</b>                 | NO                  |
| <b>Colori</b>              | bianco,<br>colorato |
| <b>Peso (g)</b>            | 48*                 |
| <b>Vol. tot. (cc)</b>      | 2.233               |

| Dimensioni (mm) |     |
|-----------------|-----|
| <b>D. sup.</b>  | 207 |
| <b>D. inf.</b>  | 120 |
| <b>Altezza</b>  | 105 |

| Imballo (Q.tà)    |       |
|-------------------|-------|
| <b>Pz/Scatola</b> | 255   |
| <b>Pz/Pallet</b>  | 6.375 |

\*tolleranza sec. DIN 16901

# FUSCELLA da 500 g bassa

Art. F500B

Settore: caseario



|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| <b>Materiale</b>           | PP                  |
| <b>Tipo di lavorazione</b> | Inj.                |
| <b>IML</b>                 | NO                  |
| <b>Colori</b>              | neutro,<br>colorato |
| <b>Peso (g)</b>            | 15*                 |
| <b>Vol. tot. (cc)</b>      | 695                 |

| <b>Dimensioni (mm)</b> |     |
|------------------------|-----|
| <b>D. sup.</b>         | 104 |
| <b>D. inf.</b>         | 81  |
| <b>Altezza</b>         | 103 |

| <b>Imballo (Q.tà)</b> |        |
|-----------------------|--------|
| <b>Pz/Scatola</b>     | 416    |
| <b>Pz/Pallet</b>      | 10.400 |

\*tolleranza sec. DIN 16901

# RACCOGLISIERO da 500 g

Art. RS500

Settore: caseario



|                            |                                     |
|----------------------------|-------------------------------------|
| <b>Materiale</b>           | PP                                  |
| <b>Tipo di lavorazione</b> | Inj.                                |
| <b>IML</b>                 | NO                                  |
| <b>Colori</b>              | trasparente,<br>bianco,<br>colorato |
| <b>Peso (g)</b>            | 24*                                 |
| <b>Vol. tot. (cc)</b>      | 873                                 |

| <b>Dimensioni (mm)</b> |     |
|------------------------|-----|
| <b>D. sup.</b>         | 114 |
| <b>D. inf.</b>         | 80  |
| <b>Altezza</b>         | 117 |

| <b>Imballo (Q.tà)</b> |        |
|-----------------------|--------|
| <b>Pz/Scatola</b>     | 476    |
| <b>Pz/Pallet</b>      | 11.900 |

\*tolleranza sec. DIN 16901



# FUSCELLA da 500 g alta

Art. F500A

Settore: caseario



|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| <b>Materiale</b>           | PP                  |
| <b>Tipo di lavorazione</b> | Inj.                |
| <b>IML</b>                 | NO                  |
| <b>Colori</b>              | neutro,<br>colorato |
| <b>Peso (g)</b>            | 18*                 |
| <b>Vol. tot. (cc)</b>      | 685                 |

| <b>Dimensioni (mm)</b> |     |
|------------------------|-----|
| <b>D. sup.</b>         | 84  |
| <b>D. inf.</b>         | 71  |
| <b>Altezza</b>         | 145 |

| <b>Imballo (Q.tà)</b> |       |
|-----------------------|-------|
| <b>Pz/Scatola</b>     | 196   |
| <b>Pz/Pallet</b>      | 4.900 |

\*tolleranza sec. DIN 16901

# FUSCELLA da 400 g Caprina

Art. F400CP

Settore: caseario



|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| <b>Materiale</b>           | PP                  |
| <b>Tipo di lavorazione</b> | Inj.                |
| <b>IML</b>                 | NO                  |
| <b>Colori</b>              | neutro,<br>colorato |
| <b>Peso (g)</b>            | 18*                 |
| <b>Vol. tot. (cc)</b>      | 540                 |

| <b>Dimensioni (mm)</b> |     |
|------------------------|-----|
| <b>D. sup.</b>         | 76  |
| <b>D. inf.</b>         | 62  |
| <b>Altezza</b>         | 144 |

| <b>Imballo (Q.tà)</b> |       |
|-----------------------|-------|
| <b>Pz/Scatola</b>     | 279   |
| <b>Pz/Pallet</b>      | 6.975 |

\*tolleranza sec. DIN 16901

# FUSCELLA da 500 g CACIORICOTTA

Art. F500CR

Settore: caseario



|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| <b>Materiale</b>           | PP                  |
| <b>Tipo di lavorazione</b> | Inj.                |
| <b>IML</b>                 | NO                  |
| <b>Colori</b>              | neutro,<br>colorato |
| <b>Peso (g)</b>            | 17*                 |
| <b>Vol. tot. (cc)</b>      | 777                 |

| Dimensioni (mm) |     |
|-----------------|-----|
| <b>D. sup.</b>  | 116 |
| <b>D. inf.</b>  | 105 |
| <b>Altezza</b>  | 81  |

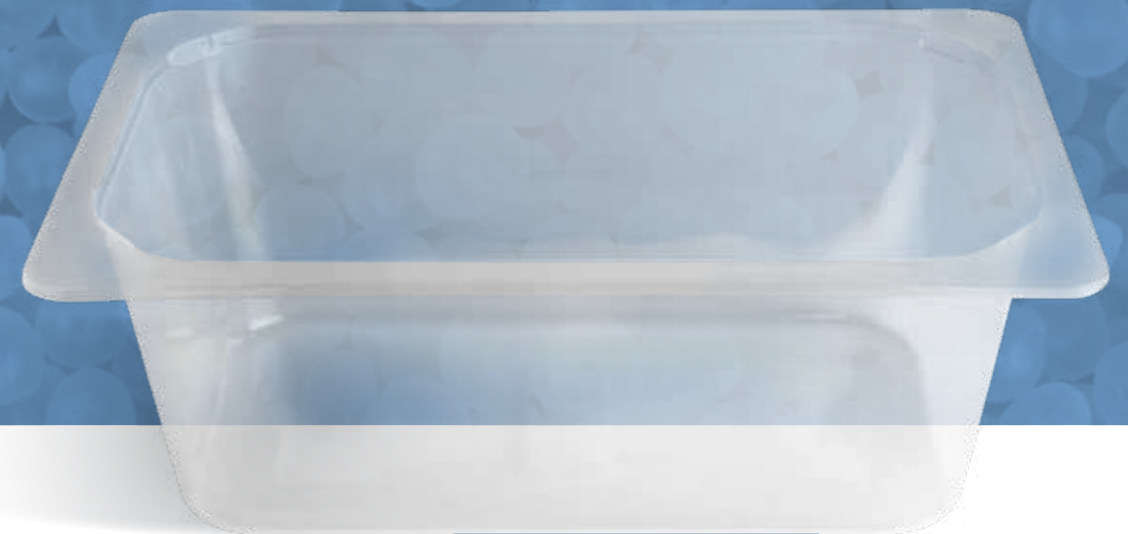
| Imballo (Q.tà)    |       |
|-------------------|-------|
| <b>Pz/Scatola</b> | 325   |
| <b>Pz/Pallet</b>  | 8.125 |

\*tolleranza sec. DIN 16901

# VASCHETTA QUARTO DI GASTRO

Art. VQGA90

Settore: caseario, gastronomia, ittico, carni e salumi



|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Materiale</b>           | PP   |
| <b>Tipo di lavorazione</b> | Inj.   |
| <b>IML</b>                 | NO   |
| <b>Colori</b>              | trasparente,<br>neutro,<br>bianco,<br>colorato |
| <b>Peso (g)</b>            | 53*  |
| <b>Vol. tot. (cc)</b>      | 2.160  |

| Dimensioni (mm) |     |
|-----------------|-----|
| <b>La.</b>      | 262 |
| <b>Lu.</b>      | 162 |
| <b>Altezza</b>  | 95  |

| Imballo (Q.tà)    |       |
|-------------------|-------|
| <b>Pz/Scatola</b> | 312   |
| <b>Pz/Pallet</b>  | 5.616 |
| <b>Pz/Palbox</b>  | 3.402 |
| <b>Pz/Pallet</b>  | 6.804 |



Disponibile  
anche in versione  
idonea alla  
congelazione  
fino a -20°C

\*tolleranza sec. DIN 16901



# VASCONE GA 90 da 3 kg

Art. VGA90

Settore: caseario, gastronomia, ittico, carni e salumi




|                            |                                |
|----------------------------|--------------------------------|
| <b>Materiale</b>           | PP                             |
| <b>Tipo di lavorazione</b> | Inj.                           |
| <b>IML</b>                 | NO                             |
| <b>Colori</b>              | neutro,<br>bianco,<br>colorato |
| <b>Peso (g)</b>            | 94*                            |
| <b>Vol. tot. (cc)</b>      | 6.680                          |

| Dimensioni (mm) |     |
|-----------------|-----|
| <b>La.</b>      | 322 |
| <b>Lu.</b>      | 262 |
| <b>Altezza</b>  | 91  |

| Imballo (Q.tà)    |       |
|-------------------|-------|
| <b>Pz/Scatola</b> | 156   |
| <b>Pz/Pallet</b>  | 2.808 |

|                  |       |
|------------------|-------|
| <b>Pz/Palbox</b> | 1.701 |
| <b>Pz/Pallet</b> | 3.402 |

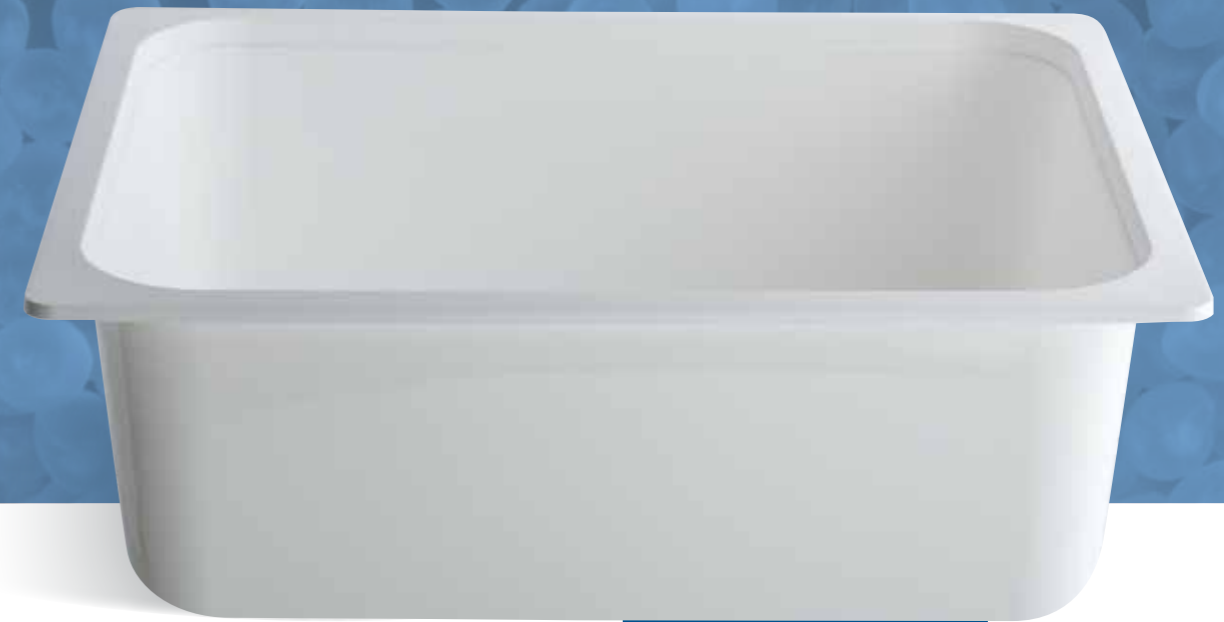
 Disponibile anche in versione idonea alla congelazione fino a -20°C

\*tolleranza sec. DIN 16901

# VASCONE GA 105 da 4 kg

Art. VGA105

Settore: caseario, gastronomia, ittico, carni e salumi



|                            |                                |
|----------------------------|--------------------------------|
| <b>Materiale</b>           | PP                             |
| <b>Tipo di lavorazione</b> | Inj.                           |
| <b>IML</b>                 | NO                             |
| <b>Colori</b>              | neutro,<br>bianco,<br>colorato |
| <b>Peso (g)</b>            | 96*                            |
| <b>Vol. tot. (cc)</b>      | 7.310                          |

| Dimensioni (mm) |     |
|-----------------|-----|
| <b>La.</b>      | 116 |
| <b>Lu.</b>      | 105 |
| <b>Altezza</b>  | 81  |

| Imballo (Q.tà)    |       |
|-------------------|-------|
| <b>Pz/Scatola</b> | 135   |
| <b>Pz/Pallet</b>  | 2.430 |

|                  |       |
|------------------|-------|
| <b>Pz/Palbox</b> | 1.512 |
| <b>Pz/Pallet</b> | 3.024 |

 Disponibile anche in versione idonea alla congelazione fino a -20°C

\*tolleranza sec. DIN 16901

# VASCHETTA OVALE da 1 kg

Art. VOV1

Settore: caseario, gastronomia, ittico, carni e salumi



|                            |                                |
|----------------------------|--------------------------------|
| <b>Materiale</b>           | PP                             |
| <b>Tipo di lavorazione</b> | Inj.                           |
| <b>IML</b>                 | NO                             |
| <b>Colori</b>              | bianco,<br>neutro,<br>colorato |
| <b>Peso (g)</b>            | 53,5*                          |
| <b>Vol. tot. (cc)</b>      | 1.994                          |

| <b>Dimensioni (mm)</b> |     |
|------------------------|-----|
| <b>L. sup.</b>         | 285 |
| <b>L. inf.</b>         | 208 |
| <b>Altezza</b>         | 34  |

| <b>Imballo (Q.tà)</b> |       |
|-----------------------|-------|
| <b>Pz/Scatola</b>     | 152   |
| <b>Pz/Pallet</b>      | 3.040 |

\*tolleranza sec. DIN 16901

# VASCHETTA OVALE da 2 kg

Art. VOV2

Settore: caseario, gastronomia, ittico, carni e salumi



|                            |                                |
|----------------------------|--------------------------------|
| <b>Materiale</b>           | PP                             |
| <b>Tipo di lavorazione</b> | Inj.                           |
| <b>IML</b>                 | NO                             |
| <b>Colori</b>              | bianco,<br>neutro,<br>colorato |
| <b>Peso (g)</b>            | 67*                            |
| <b>Vol. tot. (cc)</b>      | 3.519                          |

| <b>Dimensioni (mm)</b> |     |
|------------------------|-----|
| <b>L. sup.</b>         | 285 |
| <b>L. inf.</b>         | 208 |
| <b>Altezza</b>         | 60  |

| <b>Imballo (Q.tà)</b> |       |
|-----------------------|-------|
| <b>Pz/Scatola</b>     | 152   |
| <b>Pz/Pallet</b>      | 3.040 |

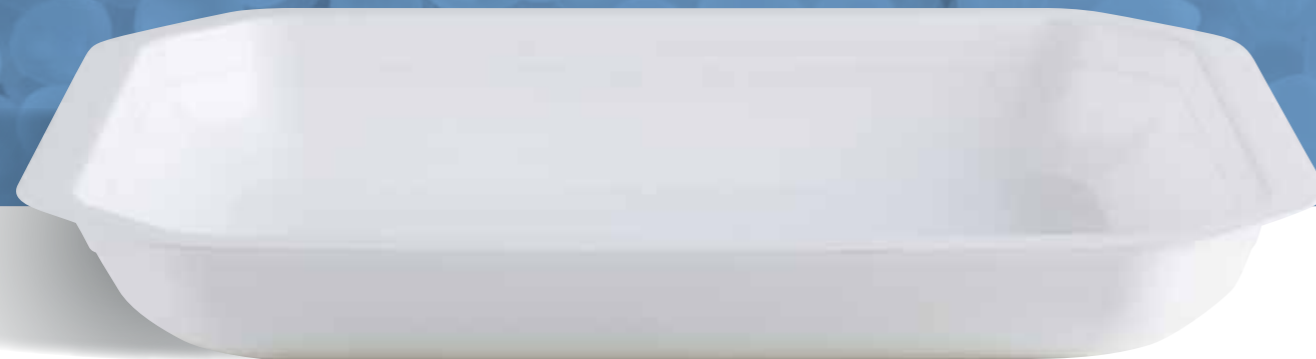
\*tolleranza sec. DIN 16901



# VASCHETTA POLIGONALE da 1 kg

Art. VPL1

Settore: caseario, gastronomia, ittico, carni e salumi



|                            |                                |
|----------------------------|--------------------------------|
| <b>Materiale</b>           | PP                             |
| <b>Tipo di lavorazione</b> | Inj.                           |
| <b>IML</b>                 | NO                             |
| <b>Colori</b>              | bianco,<br>neutro,<br>colorato |
| <b>Peso (g)</b>            | 53,5*                          |
| <b>Vol. tot. (cc)</b>      | 1.994                          |

| <b>Dimensioni (mm)</b> |     |
|------------------------|-----|
| <b>L. sup.</b>         | 280 |
| <b>L. inf.</b>         | 209 |
| <b>Altezza</b>         | 35  |

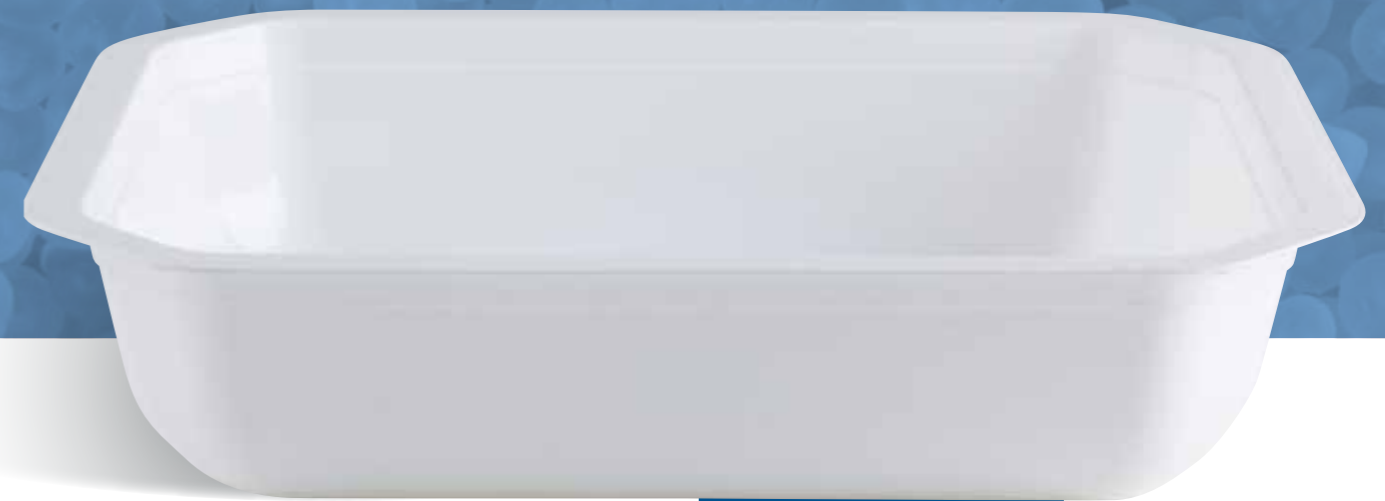
| <b>Imballo (Q.tà)</b> |       |
|-----------------------|-------|
| <b>Pz/Scatola</b>     | 328   |
| <b>Pz/Pallet</b>      | 6.560 |

\*tolleranza sec. DIN 16901

# VASCHETTA POLIGONALE da 2 kg

Art. VPL2

Settore: caseario, gastronomia, ittico, carni e salumi



|                            |                                |
|----------------------------|--------------------------------|
| <b>Materiale</b>           | PP                             |
| <b>Tipo di lavorazione</b> | Inj.                           |
| <b>IML</b>                 | NO                             |
| <b>Colori</b>              | bianco,<br>neutro,<br>colorato |
| <b>Peso (g)</b>            | 67*                            |
| <b>Vol. tot. (cc)</b>      | 3.519                          |

| <b>Dimensioni (mm)</b> |     |
|------------------------|-----|
| <b>L. sup.</b>         | 285 |
| <b>L. inf.</b>         | 208 |
| <b>Altezza</b>         | 60  |

| <b>Imballo (Q.tà)</b> |       |
|-----------------------|-------|
| <b>Pz/Scatola</b>     | 216   |
| <b>Pz/Pallet</b>      | 4.320 |

\*tolleranza sec. DIN 16901

# VASETTO QUADRANGOLARE 320ml

Art. VM320

Settore: caseario, gastronomia



|                            |                                     |
|----------------------------|-------------------------------------|
| <b>Materiale</b>           | PP                                  |
| <b>Tipo di lavorazione</b> | Inj.                                |
| <b>IML</b>                 | SI                                  |
| <b>Colori</b>              | trasparente,<br>bianco,<br>colorato |
| <b>Peso (g)</b>            | 11,2*                               |
| <b>Vol. tot. (cc)</b>      | 320                                 |

| Dimensioni (mm) |    |
|-----------------|----|
| L. sup.         | 96 |
| L. inf.         | 75 |
| Altezza         | 60 |

| Imballo (Q.tà) |        |
|----------------|--------|
| Pz/Scatola     | 992    |
| Pz/Pallet      | 17.856 |

\*tolleranza sec. DIN 16901

# VASETTO QUADRANGOLARE 400ml

Art. VM400

Settore: caseario, gastronomia



|                            |                                     |
|----------------------------|-------------------------------------|
| <b>Materiale</b>           | PP                                  |
| <b>Tipo di lavorazione</b> | Inj.                                |
| <b>IML</b>                 | SI                                  |
| <b>Colori</b>              | trasparente,<br>bianco,<br>colorato |
| <b>Peso (g)</b>            | 12,7*                               |
| <b>Vol. tot. (cc)</b>      | 400                                 |

| Dimensioni (mm) |      |
|-----------------|------|
| L. sup.         | 96   |
| L. inf.         | 75   |
| Altezza         | 73,6 |

| Imballo (Q.tà) |        |
|----------------|--------|
| Pz/Scatola     | 896    |
| Pz/Pallet      | 16.128 |

\*tolleranza sec. DIN 16901



**nuovo prodotto**



# CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ

La Plastical è una struttura ben organizzata che opera secondo un sistema qualità certificato.

- UNI EN ISO 9001: la base per costruire e certificare il sistema di gestione qualità aziendale.
- BRC/IOP per il comparto del packaging alimentare: garantisce un processo produttivo che opera secondo le più ristrette normative igieniche e di sicurezza per i prodotti alimentari.



Disponibili sempre, con invio copia a mezzo fax, posta elettronica o posta ordinaria entro 2gg dalla richiesta.

| CERTIFICAZIONE   | DISPONIBILITÀ           | DOVE REPERIRLA   |
|--|-------------------------|--|
| Dichiarazione di idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento 1935/2004/CE; Regolamento 1895/2005/CE; Direttiva 2002/72/CE e successivi aggiornamenti e modifiche; Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche; DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche). | Sempre                  | Sul documento accompagnatorio  |
| Prove di cessione standard su lotto specifico (Reg.10/2011 CE; DM 21/03/73 e successive modifiche).  | Su richiesta all'ordine | Invio copia a mezzo fax, posta elettronica o posta ordinaria entro 20gg dall'ordine    |
| Certificazioni di qualità UNI EN ISO 9001 e BRC/IOP For packaging and packaging materials  | Sempre, su richiesta    | Invio copia a mezzo fax, posta elettronica o posta ordinaria entro 2gg dalla richiesta |
| Altra documentazione.  | Su richiesta all'ordine | Modalità da concordare   |







# Plastical

Lavorazione materie plastiche

Plastical S.r.l.  
Via Ancona, 11  
88050 Caraffa di Catanzaro (CZ)  
tel. +39 0961 951172  
fax +39 0961 954822  
info@plasticalsrl.com

[www.plasticalsrl.com](http://www.plasticalsrl.com)