



MVS50 XP

OGGI IL SOTTOVUOTO È ANCHE TRACCIABILE

MACCHINA SOTTOVUOTO CARRELLATA



DESCRIZIONE

Con la nuova linea di **confezionatrici sottovuoto a campana MVS XP** il vuoto creato all'interno di ogni confezione può essere tracciato: si tratta di uno step rivoluzionario per il sottovuoto interno, una novità esclusiva tipica dello stile **minipack®-torre**.

Alcune macchine permettono infatti di emettere un'etichetta con tutte le informazioni essenziali di ogni operazione di confezionamento, dando alcuni dettagli essenziali sulla lavorazione.

Ma le qualità innovative di queste **macchine sottovuoto a campana** non finiscono qui: tra le caratteristiche di punta si può anche menzionare il pannello di controllo, dotato di tecnologie all'avanguardia nel settore del confezionamento alimentare. Velocità e semplicità di utilizzo sono i pregi principali del nuovo display interattivo, che permette un settaggio rapido delle impostazioni e aiuta nella programmazione degli interventi di manutenzione tecnica e di assistenza.



Tutta la nuova gamma di **confezionatrici sottovuoto XP** ha ottenuto la certifica CE/ETL/NSF.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Alimentazione elettrica	V	220 (1 Ph.) - 208/400 (3 Ph.)
Fase	ph	1 (220V) - 3 (208/400V)
Dimensioni barre saldanti	mm	510 (nr. 2 laterali)
Ciclo di confezionamento (Vuoto 99,9%)	sec.	Vuoto= 23 - Rientro aria= 11
Pompa vuoto	mc/h	40
Altezza piano di lavoro	mm	889
Dimensioni macchina coperchio aperto	mm	773x758x h.1313
Dimensioni macchina coperchio chiuso	mm	773x758x h.1028
Peso macchina (Netto/Lordo)	kg	175/200
Dimensioni utili camera (Vasca+coperchio)	mm	562x518x h.241

minipack®-torre non può essere ritenuta responsabile per errori di scrittura o di stampa del presente catalogo. Si riserva inoltre il diritto di apporre modifiche alle caratteristiche indicate senza alcuna comunicazione preliminare. Tutti i marchi sono proprietà dei loro rispettivi proprietari e sono riconosciuti con la presente.

UNA SERIE DI VANTAGGI UNICI

- **DISPLAY DI CONTROLLO** di nuova concezione e a cristalli liquidi: fornisce molte informazioni di confezionamento ed è caratterizzato dalla semplicità e rapidità di gestione delle impostazioni operative e dalla possibilità di programmazione degli interventi tecnici e dell'assistenza sulla macchina presso l'utilizzatore finale
- **DIAGNOSI PRELIMINARE** dei problemi tecnici della macchina direttamente da display, attraverso la funzione di check-up senza l'apertura della macchina
- Possibilità di richiamo delle tipologie di prodotto da confezionare, suddivise per macrocategorie (carne, pesce, formaggio, verdure...)
- Possibilità di inserire il tipo di gas inerte (es FOOD1-2-3) e di impostare (all'interno di un sottomenù) la percentuale dei gas che compongono la miscela (es. O₂=10% N=70% CO₂=20%), trasferendo sull'etichetta i dati impostati. La funzione assume un aspetto di eccellenza in presenza dei miscelatori esterni
- Possibilità di selezione delle sotto categorie (es. carne: vitello, manzo, pollame, maiale...) per ogni macrocategoria di prodotto
- Predisposizione automatica delle operazioni di confezionamento con valori suggeriti o di default dopo la selezione delle sottocategorie; resta da programmare, facoltativamente, l'immissione della data di scadenza
- Funzione **EASY PULSE** per la semplificazione della programmazione con il vantaggio per l'operatore di



- richiamare le funzioni già impostate e parametriche
- Opzione di Stampa, da programmare, per l'emissione dell'etichetta di certificazione del vuoto e per la scelta del numero di copie da applicare sulle singole confezioni realizzate ad ogni ciclo
 - **SOFT AIR** elettronico, progettato con diversi livelli di velocità, per il rientro graduale dell'aria all'interno della camera senza bruschi collassamenti della confezione (ideale per prodotti con parti spigolose)
 - Funzione **CP-CONDITIONING PROGRAM** per l'accensione della pompa; consente l'eliminazione delle emulsioni olio-liquidi che si depositano nel serbatoio della pompa. E' consigliato l'uso dopo prolungati periodi di inutilizzo della macchina
 - Opzione **VUOTO ESTERNO** per la realizzazione del vuoto all'interno di un contenitore esterno alla macchina e collegato con un tubo direttamente alla vasca
 - Possibilità di realizzare il vuoto con l'impostazione del tempo, escludendo la lettura del sensore di vuoto.

PRINCIPALI NOVITÀ VISUALIZZATE A DISPLAY

DATA: da orologio

LINGUA: 8 lingue selezionabili

OPERATORE: 0001 equivalente a Sig. Rossi Mario

INDIRIZZO WEB

LETTURA GRADO DI VUOTO: % oppure in mbar (molto utile per gli chef)

ETICHETTA: SI; NO - opzione di stampa con etichetta

SERVICE: e-mail del rivenditore con nr. telefono

TOTALIZZATORE CICLI: conta i cicli della macchina (non modificabili)

CICLI OIL: indica il cambio olio pompa

CICLI OFF: Indica la manutenzione ordinaria

ORE TOT.: indica le ore di accensione macchina

ORE TOT.: indica le ore di lavoro pompa.

IL PARERE DELLO CHEF

Creatività ed efficienza si fondono nelle nuove macchine per il sottovuoto di **minipack®-torre**.

Studiate per ottimizzare i tempi e l'organizzazione del lavoro nelle cucine professionali, hanno caratteristiche



minipack® - torre
Packaging machines and systems

uniche sul mercato. Lo speciale programma per la marinatura che agevola l'infusione di spezie, aromi, salse e sciroppi, il programma dedicato alla sigillatura delle preparazioni ancora calde, la stampa automatica di un'etichetta conforme al protocollo HACCP: importanti novità che, insieme alla possibilità di cuocere il prodotto sottovuoto a bassa temperatura, rappresentano un aiuto prezioso per ogni chef.

La mano in più su cui contare in cucina.

minipack@-torre S.p.A.

Sede legale - Via Provinciale, 54 - 24044 DALMINE (BG) Italy

P.IVA - C.F.: 01633550163 - Capitale sociale 619.200,00 i.v. - Reg. Imprese di Bergamo 01633550163 - REA n. 224151