



minipack®- torre
Packaging machines and systems

MVS52 DV XP

OGGI IL SOTTOVUOTO E ANCHE TRACCIABILE

MACCHINA SOTTOVUOTO CARRELLATA



DESCRIZIONE

Da oggi il tracciamento del sottovuoto interno è possibile: con la gamma di **confezionatrici sottovuoto a campana MVS XP**, infatti, è possibile stampare per ogni operazione di confezionamento un'etichetta con tutte le informazioni essenziali della lavorazione. Una possibilità innovativa e rivoluzionaria per il settore alimentare, in perfetto stile **minipack®-torre**.

La gamma di **macchine sottovuoto a campana** viene rinnovata anche nel pannello di controllo, che si arricchisce di nuovissime funzionalità all'avanguardia. Sempre caratterizzato dalla massima semplicità di utilizzo, il display permette di navigare rapidamente tra le opzioni disponibili, impostando in pochi passaggi i programmi di confezionamento desiderati. Inoltre, il pannello aiuta l'operatore a programmare con maggiore efficienza gli interventi di manutenzione e di assistenza.

Tutta la nuova linea di **macchine sottovuoto a campana XP** è certificata CE/ETL/NSF.

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



CARATTERISTICHE TECNICHE

Alimentazione elettrica	V	220 (1 ph.) - 208/400 (3 ph.)
Fase	ph	1 (220V) - 3 (208/400V)
Dimensioni barre saldanti	mm	530 (nr. 2 laterali per vasca - Tot.: 4)
Ciclo di confezionamento (Vuoto 99,9%)	sec.	Vuoto= 22 - Rientro aria= 5
Pompa vuoto	mc/h	40
Altezza piano di lavoro	mm	893
Dimensioni macchina coperchio aperto	mm	1278x784x h.1344
Dimensioni macchina coperchio chiuso	mm	1278x784x h.985
Peso macchina (Netto/Lordo)	kg	268/300
Dimensioni utili camera (Vasca+coperchio)	mm	399x540x h.155 (2 vasche)

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

- o **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
- o **DIAGNOSI PRELIMINARE** dei problemi tecnici della macchina direttamente da display, attraverso la funzione di check-up senza l'apertura della macchina
- o Possibilità di richiamo delle tipologie di prodotto da confezionare, suddivise per macrocategorie (carne, pesce, formaggio, verdure...)
- o 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
- o Possibilità di selezione delle sotto categorie (es. carne: vitello, manzo, pollame, maiale...) per ogni macrocategoria di prodotto
- o 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
- o Funzione **EASY PULSE** per la semplificazione della programmazione con il vantaggio per l'operatore di richiamare le funzioni già impostate e parametriche
- o 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
- o **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)
- o 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
- o Opzione **VUOTO ESTERNO** per la realizzazione del vuoto all'interno di un contenitore esterno alla macchina e collegato con un tubo

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



direttamente alla vasca

- o 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 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.