

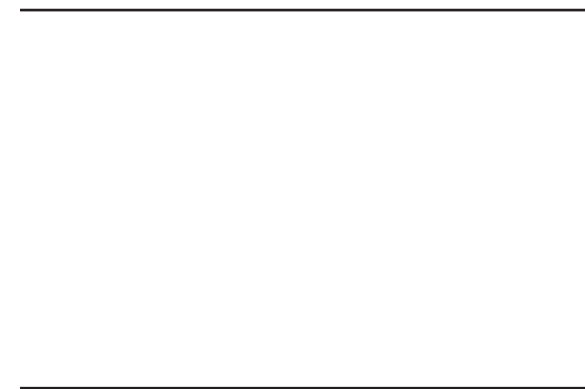


**minipack<sup>®</sup>-torre**

**UNEXPECTED IDEAS**

**Minipack-Torre S.p.A.**

Via Provinciale, 54 - 24044 Dalmine (BG) - Italy  
Tel.: +39.035563525 - Fax +39.035564945  
www.minipack-torre.it - info@minipack-torre.it

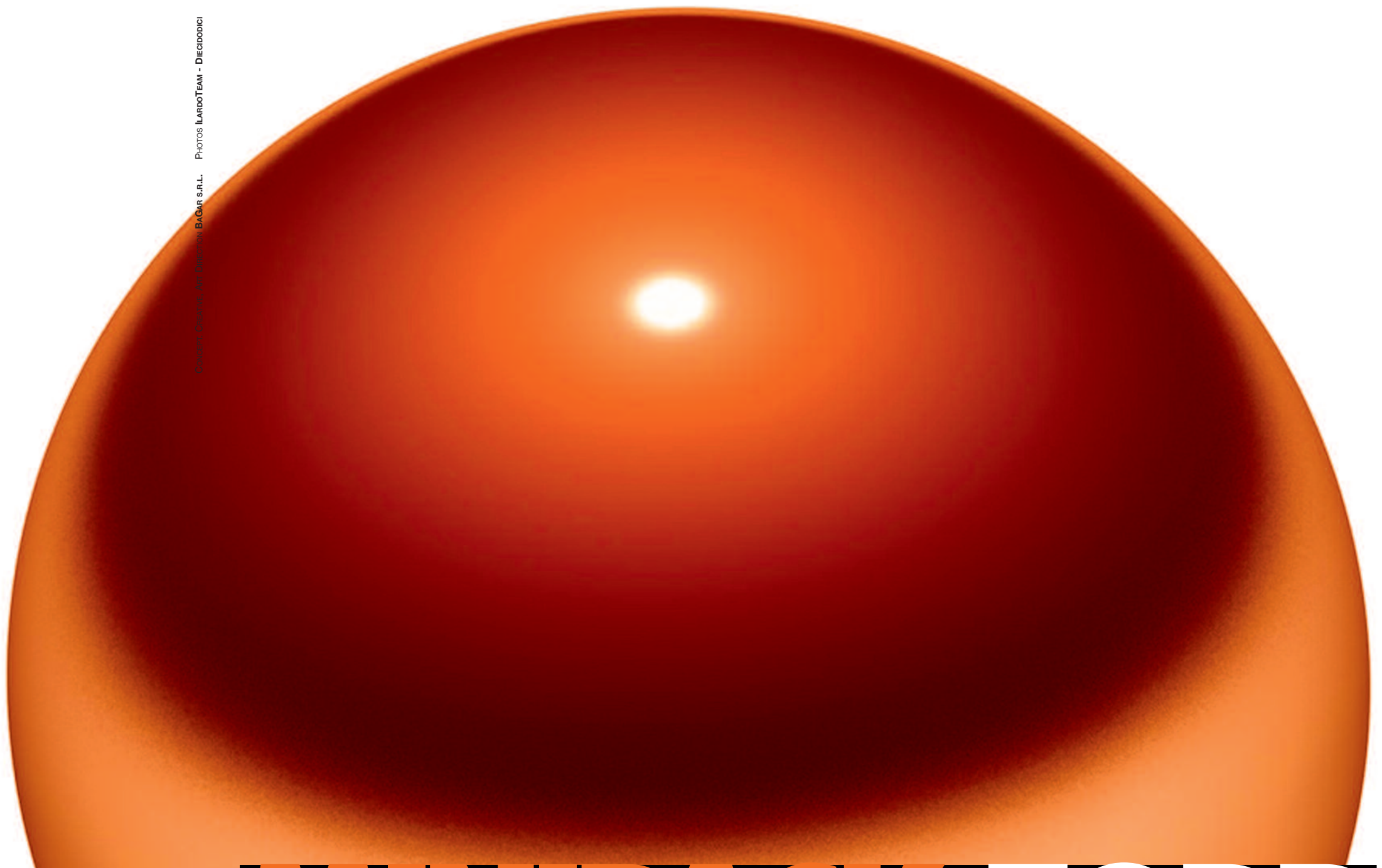


**F** Toutes les informations et les illustrations contenues dans le présent catalogue sont basées sur les informations du produit, mises à jour au moment de la publication. Minipack-Torre S.p.a se réserve le droit d'apporter des changements aux couleurs, matériaux, équipements et spécifications des modèles, à tout moment et sans préavis, et n'est pas responsable pour d'éventuelles erreurs de frappe. Les spécifications du produit sont indicatives et sujettes au contrôle de la part du constructeur. certains modèles représentés peuvent être dotés d'option ou d'équipements non disponibles dans tous les pays. Tous les droits sont réservés. La reproduction sous toute forme ou par n'importe quel moyen est interdite, sans l'autorisation préalable de Minipack-Torre S.p.a

**D** Alle Informationen und Abbildungen in diesem Katalog beruhen auf den Produktinformationen zur Zeit der Drucklegung. Minipack-Torre S.p.a behält sich das Recht vor, Veränderungen an Farben, Materialien, Ausstattungen und Spezifikationen der Modelle zu jeder Zeit ohne vorherige Ankündigung durchzuführen und übernimmt keine Verantwortung für eventuelle Tippfehler. Die Produktspezifikationen dienen zur Orientierung und unterliegen einer Nachprüfung durch den Hersteller. Einige abgebildete Modelle können mit Sonderzubehör, oder mit Zubehör, das nicht in allen Ländern zur Verfügung steht, ausgestattet sein. Alle Rechte vorbehalten. Die Vervielfältigung auf jegliche Art und Weise, in jeder Form und mit beliebigen Methoden ist ohne vorherige Genehmigung von Minipack-Torre S.p.a verboten.



CONCEPT: OPERATOR: ART: DIRECTION: BAGAR S.R.L. PHOTOS: LARBO TEAM - DIECHODICI



**MINIPACK-TORRE**

**VACUUM MACHINES**



### CERTIFICATION DU VIDE BREVETÉE

Minipack-Torre présente au marché une grande innovation, un concept nouveau, exclusif et révolutionnaire pour le sous vide intérieur : la certification du vide sur l'emballage. Il s'agit de la possibilité, garantie sur le marché seulement par les modèles Minipack-Torre, d'obtenir une ou plusieurs étiquettes (pour le conditionnement simultané d'un ou de plusieurs sachets) où sont imprimées les informations essentielles à la conservation du produit.

### PATENTIERTER VAKUUM-ZERTIFIZIERUNG

Minipack-Torre stellt dem Markt eine große Innovation vor, ein neues, exklusives und revolutionäres Konzept für das interne Vakuum: die Zertifizierung des Vakuums auf der Verpackung. Es handelt sich um die Möglichkeit, die auf dem Markt nur von den Modellen Minipack-Torre garantiert wird, ein oder mehrere Etikette (bei gleichzeitiger Herstellung von einer oder mehreren Verpackungen) zu erhalten, auf denen die wesentlichen Informationen für die Haltbarkeit des Produkts aufgedruckt sind.



## VACUUM LINE

# AUJOURD'HUI LE SOUS VIDE EST ÉGALEMENT CERTIFIÉ. SEIT HEUTE IST VAKUUMVERPACKUNG AUCH ZERTIFIZIERT.

Avec la nouvelle gamme MVSX le niveau de vide dans l'emballage peut-être certifié, c'est un concept nouveau et révolutionnaire pour le vide intérieur, une innovation exclusive de MINIPACK-TORRE. Certains modèles de la gamme permettent l'obtention pour chaque emballage et chaque cycle, une étiquette imprimée présentant les informations essentielles de ce procédé. La nouvelle conception du panneau de contrôle installé sur cette gamme de machine est enrichie de plusieurs fonctions et est à jour des dernières demandes technologiques du marché alimentaire. Le panneau de contrôle permet des opérations rapides de réglage, merci à ce nouveau programme convivial et interactif qui aide l'opérateur à programmer les opérations techniques et la maintenance.

• Date	<b>08.05.2010</b>
• Heure	<b>10.15</b>
• Vide	<b>99.9%</b>
• Gaz	<b>20% CO2</b>
• Type	<b>Viande Bœuf</b>
• Opérateur	<b>0004</b>
• Entreprise	<b>Boucherie</b>
• Date de péremption	<b>20.06.2010 (facultative)</b>

Mit der neuen Produktlinie MVS X kann das Vakuum in der Verpackung zertifiziert werden: dies ist ein neues und revolutionäres Konzept für das interne Vakuum, eine exklusive Innovation im Stil von MINIPACK-TORRE. Einige Modelle der Reihe bieten die Möglichkeit an, für jeden Verpackungsvorgang ein Etikett zu drucken, das die wesentlichen Informationen dazu enthält. Neu entwickelt und reich an Funktionen ist auch das Kontrolldisplay dieser Maschinen, die technologisch führend im Lebensmittelsektor sind. Das Bedienfeld erlaubt dank der interaktiven Darstellung und leichten Menüführung eine schnelle Einstellung der Arbeitsschritte und das Durchführen von technischen Eingriffen und Serviceoperationen durch den Bediener.

• Datum	<b>08.05.2010</b>
• Uhrzeit	<b>10.15</b>
• Vakuum	<b>99.9%</b>
• Gas	<b>20% CO2</b>
• Typ	<b>Rindfleisch</b>
• Bediener	<b>0004</b>
• Firma	<b>Schlachtereie</b>
• Mindesthaltbarkeit	<b>20.06.2010 (bei Bedarf)</b>

# MVS XP

## UNE GAMME DE NOUVEAUX AVANTAGES.

DIAGNOSTIC PRÉALABLE des problèmes techniques de la machine directement sur l'écran grâce à l'auto-contrôle des fonctions sans ouvrir la machine

Possibilité de sélection des types de produits à emballer par catégories macroscopique (viande, poissons, fromages, légumes...)

Possibilité de sélectionner le type de gaz inerte (ex FOOD1-2-3) et de régler à l'aide d'un sous menu le pourcentage de gaz qui compose le mélange (ex O<sub>2</sub>=10% N=70% CO<sub>2</sub>=20%) et de transférer les réglages sur une étiquette. Cette fonction assure un excellent résultat si des mélanges de gaz sont utilisés

Possibilité de sélectionner des sous catégories (ex viande, veau, bœuf, volailles, porc...) pour chacun des produits des catégories principales

Tous les réglages sont suggérés par défaut concernant l'activation du cycle d'emballage après la sélection des sous catégories, seulement la date d'expiration peut-être programmée en option

La fonction EASY PULSE pour une programmation simple donne la possibilité d'appeler des fonctions pré-stockées avec des paramètres pré-réglés

Option impression, à programmer, pour imprimer la certification du vide sur l'étiquette et pour choisir le nombre de copies à poser sur chaque emballage obtenu à chaque cycle

SOFT AIR électronique avec différents niveaux de vitesse, pour le retour d'air progressif dans la chambre pour éviter les écrasements soudains des emballages (idéal pour les produits fragiles ou déformables)

Fonction CP-CONDITIONING PROGRAM pour l'allumage de la pompe ; elle permet l'élimination des émulsions huile-liquides qui se déposent dans le réservoir de la pompe. Il est conseillé de l'utiliser après de longues périodes d'inutilisation de la machine

L'option VIDE EXTÉRIEUR permet la mise sous vide de produits trop encombrants pour la cloche en se connectant avec une canule directement sur la chambre

Possibilité de régler le niveau de vide avec un temps, excluant ainsi les détecteurs de lecture du vide

Message d'erreur ou référence à l'élément incriminé lors d'une panne avec la visualisation d'un numéro de téléphone ou d'une adresse e-mail de l'assistance technique la plus proche

Le changement de l'huile peut être fait sans démonter la pompe et le remplacement des blocs absorbeurs sans déplacer la chambre (ces opérations peuvent être réalisées par un simple opérateur)

Accès aux organes de puissance à partir du côté de la machine sans bouger la machine



## EINE SERIE VON EINZIGARTIGEN VORTEILEN.

VORBEREITENDE DIAGNOSE technischer Probleme der Maschine direkt am Display mit der Check-up-Funktion, ohne die Maschine öffnen zu müssen.

Möglichkeit des Abrufens der zu verpackenden Produktarten mit Einteilung in Gruppen (Fleisch, Fisch, Käse, Gemüse...)

Möglichkeit der Eingabe eines Typs von Schutzatmosphäre (z.B. FOOD1-2-3) und des Bestimmens (in einem Untermenü) der Prozentwerte der Gase, aus denen die Mischung besteht (z.B. O<sub>2</sub>=10% N=70% CO<sub>2</sub>=20%) und deren Angabe auf dem Etikett. Diese Funktion ist bei Verwendung von externen Mischern besonders herausragend

Möglichkeit der Auswahl von Untergruppen (z.B. Fleisch: Kalb, Rind, Geflügel, Schwein...) für jede Produktgruppe

Automatische Voreinstellung der Verpackungsvorgänge mit vorgeschlagenen Werten oder Standardeinstellungen nach Auswahl der Untergruppe; bei Bedarf muss noch das Aufdrucken des Haltbarkeitsdatums programmiert werden.

Funktion EASY PULSE zur Vereinfachung der Programmierung mit dem Vorteil für den Bediener, bereits mit Parametern eingegebene Funktionen aufrufen zu können.

Möglichkeit des Drucks (zu programmieren) und Ausgabe von Etiketten, die das Vakuum zertifizieren, Anzahl der Kopien pro Zyklus, die auf den einzelnen Verpackungen angebracht werden.

Elektronisches SOFT AIR, mit verschiedenen Geschwindigkeitsstufen entworfen, für eine allmähliche Rückkehr der Luft in die Kammer, ohne ein jähes kollabieren der Verpackung (Ideal für Produkte mit kantigen Teilen)

Funktion CP-CONDITIONING PROGRAM zur Betätigung der Pumpe; ermöglicht die Beseitigung der Öl-Flüssigkeits-Emulsionen, die sich im Tank der Pumpe ansammeln. Dies wird nach längerem Nichtgebrauch der Maschine empfohlen

Option EXTERNES VAKUUM, zum Erzeugen eines Vakuums in einem Behältnis außerhalb der Maschine, mit direkter Schlauchverbindung zum Becken

Möglichkeit einer Zeitgesteuerten Erzeugung des Vakuums, ohne Berücksichtigung des Vakuumsensors

Anzeige einer Fehlermeldung oder der defekten Komponente im Falle einer Störung, mit Anzeige auf dem Display der Tel. Nr. und E-Mail des nächstgelegenen Kundendienstes

Ölwechsel ohne Ausbau der Pumpe, Austausch der Gasfedern ohne Anheben des Beckens (kann von einer Person allein ausgeführt werden)

Zugang zur Netzteilkarte von der Maschinenseite, ohne Anheben des Beckens

## MVS XP

### PANNEAU DE CONTRÔLE INNOVANT

La nouvelle conception de l'écran cristaux liquides donne plus d'information relative à l'emballage, il est plus simple à utiliser, il autorise une programmation rapide des réglages et donne également la possibilité de programmer les opérations techniques et de maintenance dans les locaux du client final.

### INNOVATIVES KONTROLLDISPLAY

Mit neuer Grundkonzeption und Flüssigkristallen liefert das neue Display viele Informationen des Verpackungsvorgangs und zeichnet sich durch einfache und schnelle Benutzung aus, sowie durch die Möglichkeit der Planung von technischen Eingriffen durch den Kundendienst an der Maschine, direkt beim Betreiber.



### NOUVELLE PRÉSENTATION DES INFORMATIONS SUR L'ÉCRAN

DATE : D'HORLOGE

LANGUE : 5 langues sélectionnables

OPÉRATEUR : 0001 équivalent à M. Mario ROSSI

ADRESSE INTERNET

LECTURE DU NIVEAU DE VIDE : en % ou mbar (très utile pour les chefs)

ÉTIQUETTE : OUI ou NON - option impression avec étiquette

SERVICE : téléphone ou email du distributeur

TOTALISATEUR CYCLES : il compte les cycles de la machine (non modifiables)

CYCLES OIL : il indique la vidange de la pompe

CYCLE OFF : Il indique l'entretien ordinaire

HEURES tot. : Il indique le temps quand la machine est sur on

HEURES tot. : Il indique les heures de fonctionnement de la pompe

### WICHTIGSTE NEUHEITEN DER DISPLAYANZEIGE

DATUM: INTERNE UHR

SPRACHE: 5 Sprachen auswählbar

BEDIENER: 0001 entspricht Herr Mustermann

INTERNETADRESSE

ANZEIGE VAKUUMGRAD: % oder in mbar (sehr nützlich f. Küchenchef)

ETIKETT: JA; NEIN - Option Ausdruck Etikett

SERVICE: E-Mail und Rufnummer des Verkäufers

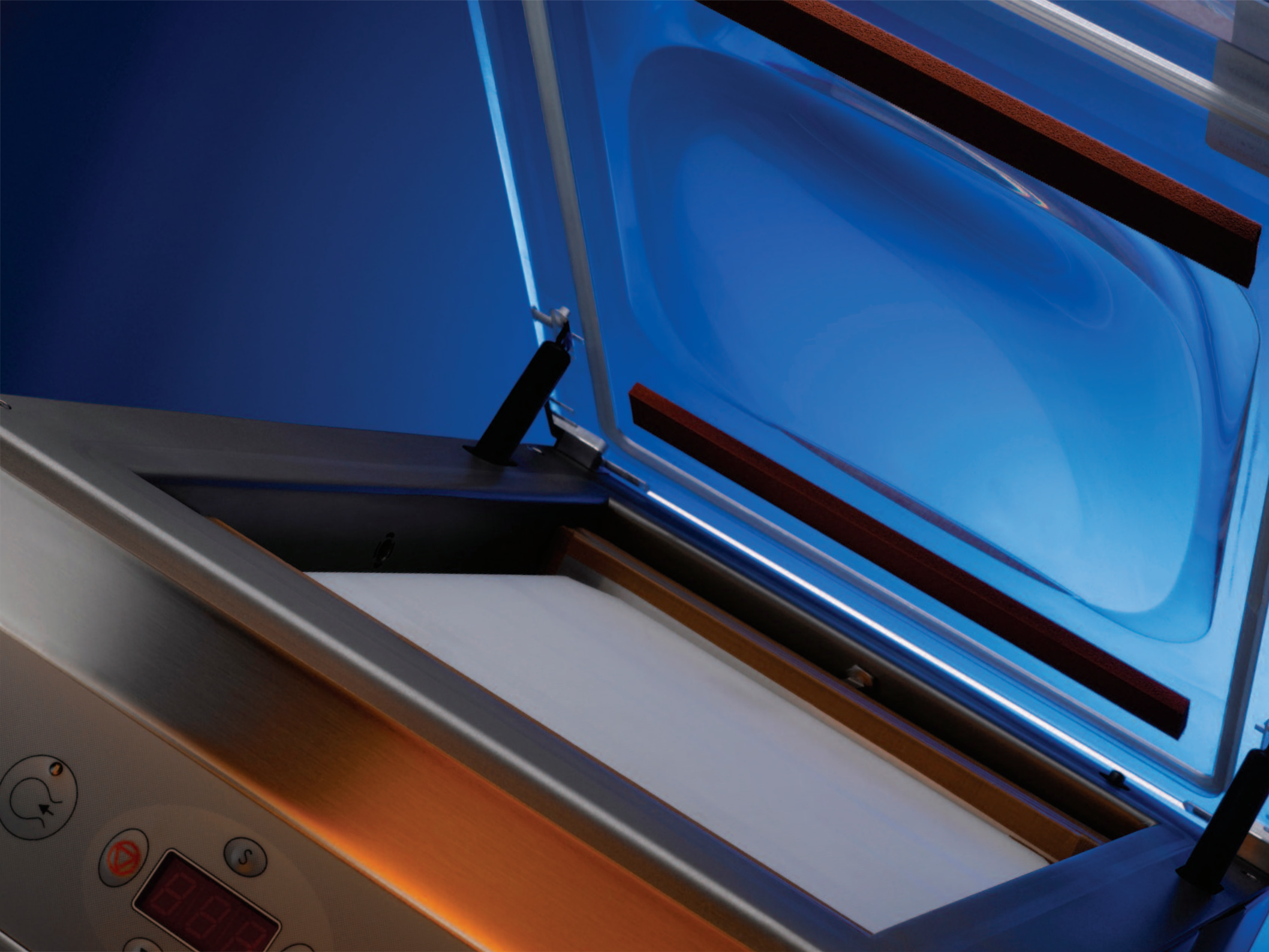
ZYKLEN-ZÄHLER: zählt die Arbeitszyklen der Maschine (nicht veränderbar)

ZYKLEN ÖI: zeigt Ölwechsel der Pumpe an

ZYKLEN OFF: Zeigt die ordentliche Wartung an

BETR. STD.: Zeigt die Betriebsstunden der Maschine an

BETR. STD.: Zeigt die Betriebsstunden der Pumpe an



# MVS X

## LE SOUS VIDE N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI FACILE. DAS VAKUUM WAR NOCH NIE SO EINFACH.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Acier Inox (AISI 304)

Cycle sous vide avec arrêt

Dispositif de coupe déchet pochette

Barre de soudure en aluminium à enclenchement rapide

Couvercle transparent en plastique à usage alimentaire

Capteur volumétrique pour mesure du vide

Plaques de remplissage en PE-HD

10 programmes personnalisables

Calibrage automatique

Sécurité de surcharge barre de soudure H

Voyant de signalisation huile et assistance

Certification CE - ETL - NSF

### OPTIONS

Kit Gaz

Kit aspiration extérieure

Plans inclinés pour les liquides

Barre de soudure à double plaquette

Barre de soudure, au-dessus et au-dessous, pour souder des pochettes en aluminium

La ligne MVS X possède des contenus technologiques et fonctionnels de très haute qualité, mais conserve la plus grande simplicité d'utilisation. La collaboration avec d'importants chefs, dans la phase de réalisation et de conception, a permis d'enrichir les fonctions offertes de ces produits de dernière génération, en tenant comptes des exigences spécifiques des utilisateurs professionnels.

Le clavier à commandes tactiles (membran switch) adhésif et collé sur l'avant de la carrosserie pour empêcher l'entrée de liquides dans la carte. Le tableau de commande permet de configurer jusqu'à 10 programmes personnalisés. L'écran indique, avec un message approprié, la nécessité de changer l'huile. Le capteur électronique interprète les données directement de la carte et lit le degré de vide réalisé à l'intérieur de la chambre. Enfin, il est également possible de calibrer la machine pour corriger d'éventuelles variations de pression atmosphérique aux différentes altitudes.

Die Linie MVS X besitzt technologische und funktionale Inhalte höchster Qualität und dies bei maximal einfacher Bedienbarkeit. Die Zusammenarbeit mit renommierten Küchenchefs in der Entwicklungs- und Herstellungsphase hat es ermöglicht, die Funktionen dieser Produkte neuester Generation weiter zu bereichern, wobei die spezifischen Ansprüche professioneller Anwender berücksichtigt werden.

Die Folientastatur mit Fingerbedienung (membran switch) ist auf den Frontaufbau aufgeklebt, um das Eindringen von Flüssigkeiten in die Elektronik zu verhindern. Das Bedienfeld ermöglicht das Einstellen von bis zu 10 benutzerdefinierbaren Programmen.

Die Notwendigkeit eines Ölwechsels wird auf dem Display angezeigt. Die Steuerplatine wertet den elektronischen Sensor direkt aus und erfasst den Vakuumgrad im Inneren der Kammer. Außerdem kann die Maschine kalibriert werden, um eventuelle Unterschiede des Luftdrucks in verschiedenen Höhen zu korrigieren.

### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Edelstahl (AISI 304)

Vakuumzyklus mit Stop

Vorrichtung zum Abschneiden des Beutlabfalls

Schweißbalken aus Aluminium mit Schnellkupplung

Durchsichtiger Kunststoffdeckel aus Lebensmittelkontaktmaterial

Volumetrischer Vakuumsensor

Einlegeplatten aus PE-HD

10 benutzerdefinierbare Programme

Autokalibrierung

Überspannungsschutz des Schweißbalkens

Signalleuchte Öl und Kundendienst

Zertifizierung CE - ETL - NSF

### OPTIONAL

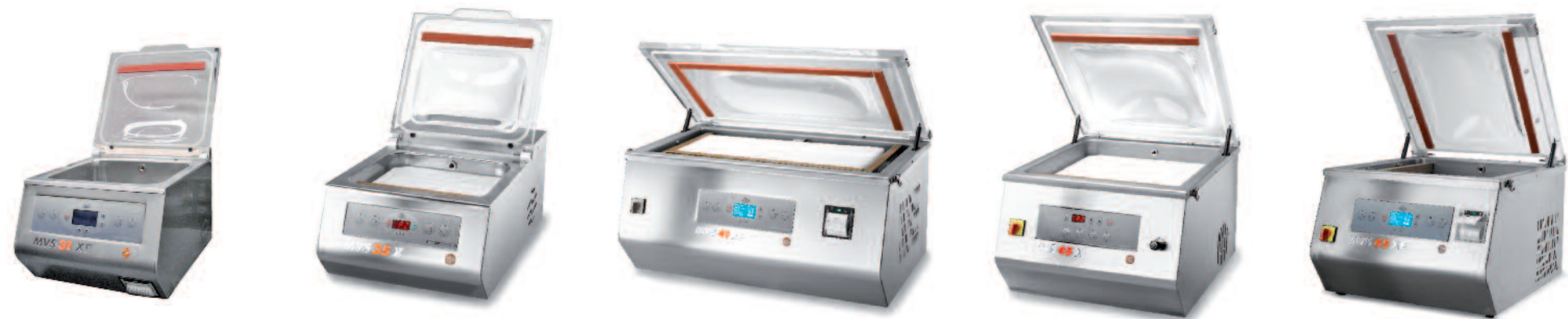
Gas Kit

Kit externe Ansaugung

Geneigte Ebenen für die Flüssigkeiten

Schweißbalken mit doppelter Schweißblamelle

Schweißbalken oben und unten für das Schweißen von Aluminiumbeuteln



**MVS 31 XP**

**MVS 35 X**

**MVS 41 XP**

**MVS 45 X**

**MVS 45 XP**

# MACHINES SOUS VIDE DE BANC MVS X-XP TISCH-VAKUUM-MASCHINEN MVS X-XP

## DONNÉES TECHNIQUES

		MVS31 X MVS31 XP	MVS35 X	MVS41 XP	MVS45 X B.FR. MVS45 XP B.FR.	MVS45 X 2B.L. MVS45 XP 2B.L.
Alimentation électrique	V	120/230 1F.	120/230 1F.	120/230 1F.	120/230 1F.	120/230 1F.
Pompe	m3	6 (D.V.P.)	10 (BUSCH)	20 (BUSCH)	20 (BUSCH)	20 (BUSCH)
Barre de soudure		Frontale	Frontale	Frontale + 2 Latérales	Frontale	2 Latérales
Dimensions de la barre de soudure	mm	310	310	626 front. / 310 latér.	450	450
Couvercle		Bombé	Bombé	Bombé	Bombé	Bombé
Soft-Air		NON	NON	OUI (mécanique)	OUI (électronique)	OUI (électronique)
Dimension utile de la chambre (bac+couv.)	mm	325x243,5 h.158	325x243,5 h.184	637x289,5 h.101	466x405,5 h.226	351x466 h.226
Nb de buses gaz par barre	nb	1	1	3 frontales / 1+1 latérales	2	2
Dimensions de la machine (couv. ouvert)	mm	390x499 h.669	390x617 h.634	826x543 h.704	544x649 h.750	544x649 h.750
Dimensions de la machine (couv. fermé)	mm	390x499 h.345	390x617 h.317	826x543 h.445	544x649 h.490	544x649 h.490
Poids de la machine (net/brut)	Kg	34/39,5	45/53	102/117	78/87	78/87
Temps cycle embal. (avec vide 99,9%) :						
Temps vide	s	24	23	18	22,5	22,5
Temps retour de l'air	s	4	4	5	5	5

**Gamme MVS X** Ces modèles disposent d'un écran lumineux à trois chiffres et ne sont pas dotés d'option d'impression pour l'émission de l'étiquette.

## TECHNISCHE DATEN

		MVS31 X MVS31 XP	MVS35 X	MVS41 XP	MVS45 X B.FR. MVS45 XP B.FR.	MVS45 X 2B.L. MVS45 XP 2B.L.
Spannungsversorgung	V	120/230 1Ph.	120/230 1Ph.	120/230 1Ph.	120/230 1Ph.	120/230 1Ph.
Pumpe	m3	6 (D.V.P.)	10 (BUSCH)	20 (BUSCH)	20 (BUSCH)	20 (BUSCH)
Schweißbalken		Frontal	Frontal	Frontal + 2 seitlich	Frontal	2 Seitlich
Abmessungen Schweißbalken	mm	310	310	626 front. / 310 seitl.	450	450
Deckel		Gewölbt	Gewölbt	Gewölbt	Gewölbt	Gewölbt
Soft-Air		NEIN	NEIN	JA (mechanisch)	JA (elektronisch) JA (mechanisch)	JA (mechanisch) JA (elektronisch)
Nutzbare Abm. Kammer (Wanne+Deckel)	mm	325x243,5 h.158	325x243,5 h.184	637x289,5 h.101	466x405,5 h.226	351x466 h.226
Anz. Düsen f. Gas pro Schweißbalken	Anz.	1	1	3 frontal / 1+1 seitlich	2	2
Abmessungen Maschine (Deckel offen)	mm	390x499 h.669	390x617 h.634	826x543 h.704	544x649 h.750	544x649 h.750
Abmessungen Maschine (Deckel geschl.)	mm	390x499 h.345	390x617 h.317	826x543 h.445	544x649 h.490	544x649 h.490
Gewicht der Maschine (netto/brutto)	Kg	34/39,5	45/53	102/117	78/87	78/87
Dauer Zyklus (mit Vakuum 99,9%):						
Dauer Vakuum	Sek.	24	23	18	22,5	22,5
Dauer Luftrückfluss	Sek.	4	4	5	5	5

**MVS X range** Diese Modelle besitzen ein Leuchtdisplay mit drei Stellen und sind nicht mit der Option für Etikettendruck ausgestattet.



**MVS 45 L XP**   **MVS 50 XP**   **MVS 52 XP**   **MVS 52 DV XP**   **MVS 65 XP**

## DONNÉES TECHNIQUES

		MVS45L X B.FR. MVS45L XP B.FR.	MVS45L X 2B.L. MVS45L XP 2B.L.	MVS50 X 2B.L. MVS50 XP 2B.L.	MVS52 XP 2B.L.	MVS52 XP D.V.2B.L.	MVS65 X MVS65 XP
Alimentation électrique	V	120/230 1F.	120/230 1F.	220 1F. 208/400 3F.	120/230 1F. 208 3F.	220 1F. 208/400 3F.	220 1F. 208/400 3F.
Pompe	m3	20 (BUSCH)	20 (BUSCH)	40 (BUSCH)	20 (BUSCH) 1F. 40 (BUSCH) 3F.	40 (BUSCH)	63 (BUSCH) 100 (BUSCH) 208V
Barre de soudure		Frontale	2 Latérales	2 Latérales	2 Latérales	2+2 Latérales	2 Latérales
Dimensions de la barre de soudure	mm	450	450	510	530	530	656
Couvercle		Bombé	Bombé	Bombé	Bombé	Bombé	Bombé (h.120)
Soft-Air		OUI (mécanique) OUI (électronique)	OUI (mécanique) OUI (électronique)	OUI (mécanique) OUI (électronique)	NON OUI (électronique)	NON OUI (électronique)	NON OUI (électronique)
Dimension utile de la chambre (bac+couv.)	mm	466x405,5 h.226	351x456 h.226	562x518 h.241	399x540 h.155	399x540 h.155	611x670 h.251
Nb de buses gaz par barre	nb	2	2	2	3	3	4
Hauteur du plan de travail	mm	889	889	889	893	893	889
Dimensions de la machine (couv. ouvert)	mm	546x676 h.1200	546x676 h.1200	773x758 h.1313	618x785 h.1277	1278x784 h.1344	820x930 h.1480
Dimensions de la machine (couv. fermé)	mm	546x676 h.1012	546x676 h.1012	773x758 h.1028	618x785 h.983	1278x784 h.985	820x930 h.1045
Poids de la machine (net/brut)	Kg	104/129	104/129	190/205 185/200	140/155	268/300	227/263 ) 251/287
Temps cycle embal. (avec vide 99,9%) :							
Temps vide	s	22,5	22,5	23 (pompe 40m3)	22 (pompe 20m3)	18 (pompe 40m3)	20 (pompe 60m3/couv.120)
Temps retour de l'air	s	5	5	11 (pompe 40m3)	5 (pompe 20m3)	5 (pompe 40m3)	6 (pompe 60m3/couv.120)

**Gamma MVS X** Ces modèles disposent d'un écran lumineux à trois chiffres et ne sont pas dotés d'option d'impression pour l'émission de l'étiquette.

# MACHINES SOUS VIDE SUR ROUES MVS X-XP VAKUUM STANDMASCHINEN MVS X-XP

## TECHNISCHE DATEN

		MVS45L X B.FR. MVS45L XP B.FR.	MVS45L X 2B.L. MVS45L XP 2B.L.	MVS50 X 2B.L. MVS50 XP 2B.L.	MVS52 XP 2B.L.	MVS52 XP D.V.2B.L.	MVS65 X MVS65 XP
Spannungsversorgung	V	120/230 1Ph.	120/230 1Ph.	220 1Ph. 208/400 3Ph.	120/230 1Ph. 208 3Ph.	220 1Ph. 208/400 3Ph.	220 1Ph. 208/400 3Ph.
Pumpe	m3	20 (BUSCH)	20 (BUSCH)	40 (BUSCH)	20 (BUSCH) 1Ph. 40 (BUSCH) 3Ph.	40 (BUSCH)	63 (BUSCH) 100 (BUSCH) 208V
Schweißbalken		Frontal	2 Seitlich	2 Seitlich	2 Seitlich	2+2 Seitlich	2 Seitlich
Abmessungen Schweißbalken	mm	450	450	510	530	530	656
Deckel		Gewölbt	Gewölbt	Gewölbt	Gewölbt	Gewölbt	Gewölbt (h.120)
Soft-Air		Ja (mechanisch) JA (elektronisch)	JA (mechanisch) JA (elektronisch)	JA (mechanisch) JA (elektronisch)	NEIN JA (elektronisch)	NEIN JA (elektronisch)	NEIN JA (elektronisch)
Nutzbare Abm. Kammer (Wanne+Deckel)	mm	466x405,5 h.226	351x456 h.226	562x518 h.241	399x540 h.155	399x540 h.155	611x670 h.251
Anz. Düsen f. Gas pro Schweißbalken	Anz.	2	2	2	3	3	4
Höhe Arbeitsfläche	mm	889	889	889	893	893	889
Abmessungen Maschine (Deckel offen)	mm	546x676 h.1200	546x676 h.1200	773x758 h.1313	618x785 h.1277	1278x784 h.1344	820x930 h.1480
Abmessungen Maschine (Deckel geschl.)	mm	546x676 h.1012	546x676 h.1012	773x758 h.1028	618x785 h.983	1278x784 h.985	820x930 h.1045
Gewicht der Maschine (netto/brutto)	Kg	104/129	104/129	190/205 185/200	140/155	268/300	227/263 251/287
Dauer Zyklus (mit Vakuum 99,9%):							
Dauer Vakuum	Sek.	22,5	22,5	23 (Pumpe 40m3)	22 (Pumpe 20m3)	18 (Pumpe 40m3)	20 (Pumpe 60m3/Deckel 120)
Dauer Rückbelüftung	Sek.	5	5	11 (Pumpe 40m3)	5 (Pumpe 20m3)	5 (Pumpe 40m3)	6 (Pumpe 60m3/Deckel 120)

**MVS X range** Diese Modelle besitzen ein Leuchtdisplay mit drei Stellen und sind nicht mit der Option für Etikettendruck ausgestattet.



# eVac 65

## NOUVELLE COMPACT HIGH-TECH VACUUM MACHINE

## NEUE KOMPAKTE HI-TECH-VAKUUM MASCHINE

Du centre de recherche FOOD DiViSiOn MinipACK-TORrE est née une nouvelle conditionneuse automatique innovante, compacte, économique, à haute technologie. eVac 65 est destiné à des laboratoires de processing et travail pour le conditionnement de produits de moyennes/grandes dimensions. Capable d'une haute productivité, elle travaille en mode automatique, simple et rapide, avec un énorme avantage en termes d'emploi de main-d'œuvre et de temps de conditionnement. L'opérateur charge le produit dans la pochette sur le tapis et, avec un parcours de droite à gauche, il est transporté dans la chambre du vide.

Tout est étudié pour obtenir la plus grande rapidité et efficacité, à partir de l'écran tactile couleurs, qui permet une programmation facile et intuitive, riche en options, fonctions et cycles divers. eVac 65 permet le conditionnement sous vide de pochettes de différente qualité et épaisseur, tant de petites que de grandes dimensions.

### UNE GAMME DE NOUVELLES PIÈCES

La nouvelle eVac 65 a le gros avantage d'être complètement électrique : outre l'économie d'énergie, elle peut être branchée partout sans compresseur ou ligne d'air. Le couvercle, complètement transparent, permet de visionner au mieux le produit usiné, également grâce à l'éclairage avec une barre LED à basse consommation. La plus grande hygiène et la facilité de nettoyage sont assurées par la carrosserie complètement en acier inoxydable AISI 304 et par le tapis que l'on peut ralentir avec le programme spécifique.

Im Forschungszentrum Food Division Minipack-Torre wurde eine neue automatische und innovative Verpackungsmaschine entwickelt: kompakt, wirtschaftlich und hochtechnologisch. eVac 65 ist für Verarbeitungs- und Bearbeitungslabors für die Verpackung von Produkten mittlerer bis großer Ausmaße bestimmt. Die Maschine bietet eine hohe Produktivität, arbeitet automatisch, einfach und schnell, mit enormen Vorteilen in Bezug auf den Einsatz von Arbeitskräften und Verpackungszeiten. Der Benutzer lädt das eingetütete Produkt auf das Band und mit einem Produktfluss von rechts nach links wird es in die Vakuumkammer befördert.

Alles ist auf eine hohe Geschwindigkeit und Effizienz ausgelegt, beginnend mit der farbigen Touchscreen-Anzeige, die eine einfache und intuitive Programmierung erlaubt, mit zahlreichen Optionen, Funktionen und unterschiedlichen Arbeitszyklen. eVac 65 ermöglicht eine Vakuumverpackung von Beuteln verschiedener Qualität und Stärke, sowohl von kleinen als auch großen Dimensionen.

### EINE REIHE VON EINZIGARTIGEN DETAILS

Die neue MV65A hat den großen Vorteil, über einen vollständig elektrischen Antrieb zu verfügen: außer der Stromersparnis kann sie überall aufgestellt werden, ohne dass man einen Kompressor oder eine Druckluftzufuhr benötigt. Die vollkommen transparente Abdeckung ermöglicht es, das in der Verarbeitung befindliche Produkt zu sehen, auch dank der energiesparenden LED-Leiste für die Beleuchtung. Maximale Hygiene und einfache Reinigung werden durch den komplett aus Edelstahl AISI 304 bestehenden Aufbau garantiert, aber auch durch das Förderband, das durch ein spezielles Programm verlangsamt werden kann.

### SOUS VIDE SPÉCIFIQUE POUR LA VIANDE

Programme de vide exclusif spécifique pour le conditionnement de la viande et de produits dérivés, qui prévoit la réalisation de plusieurs cycles pour rendre plus tendre la structure fibreuse du produit. possibilité de configuration du % de vide souhaité ou des millibars restants.

### VAKUUM SPEZIELL FÜR FLEISCH

Exklusives Vakuumprogramm speziell für die Verpackung von Fleisch und Fleischprodukten, die eine Herstellung in mehreren Zyklen vorsieht, um die faserige Struktur des Produkts zarter zu gestalten. Möglichkeit, den gewünschten Vakuum-Prozentsatz oder der verbleibenden Millibar einzustellen.

## FONCTIONNEMENT

Cycle de fonctionnement Automatique ou Manuel

Possibilité d'utiliser les deux barres de soudure ou seulement une

Fonction machine en mode de tapis roulant seul

Fonction Sous vide également sans tapis roulant

Cycle d'extra vide (extra-Vacuum) jusqu'à un maximum de 10 min avec plusieurs cycles effectués avec la cloche abaissée

Cycle de Marinage

Possibilité de laisser la pompe toujours en fonction jusqu'à 15 minutes

Tapis avec vitesse réglable

## FUNKTIONSWEISE

Automatischer oder manueller Funktionszyklus

Möglichkeit, beide Siegelbacken oder nur eine zu verwenden

Maschinenfunktion nur mit Bandtransport

Vakuumfunktion auch ohne Nutzung des Transportbands Extra-Vakuum-Zyklus (Extra-Vacuum) bis maximal

10 Minuten, mit mehreren ausgeführten Zyklen mit herabgelassener Schutzglocke

Zyklus Marinieren

Möglichkeit, die Pumpe immer bis zu 15 Minuten in Betrieb zu lassen

Band mit einstellbarer Geschwindigkeit



# eVac 65

## POUR CONDITIONNER SOUS VIDE

- Viande
- Poisson
- Charcuterie
- Fromages
- Fruits
- Légumes
- Produits pas Food

## FÜR VAKUUMVERPACKUNGEN

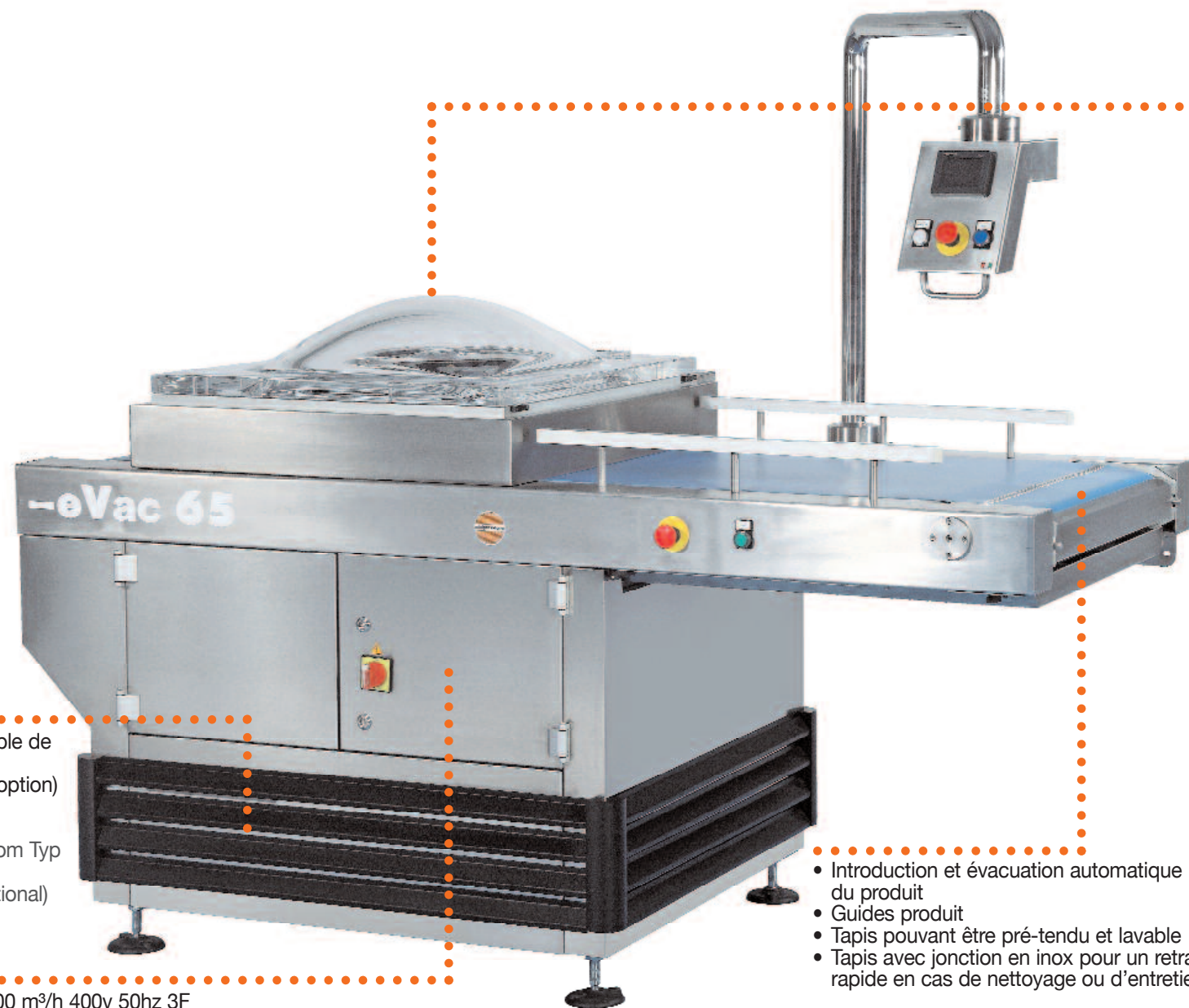
- Fleisch
- Fisch
- Wurstwaren
- Käse
- Obst
- Gemüse
- Non-Food-Produkte

- Structure de la machine en acier inoxydable de type aiSi 304
- Pédale pour démarrer le cycle de travail (option)
- Tunnel de rétraction (option)

- Maschinenstruktur aus rostfreiem Stahl vom Typ AISI 304
- Pedal für den Start des Arbeitszyklus (optional)
- Schrumpftunnel (optional)

- Pompe BUSch 200 m³/h 400v 50hz 3F
- Machine complètement électrique, ne nécessite pas d'air comprimé
- 2 barres de soudure (650 mm largeur utile)
- Soudure avec temps de refroidissement

- Pumpe Busch 200 m³/h 400V 50Hz 3Ph
- Komplett elektrische Maschine, benötigt keine Druckluft
- 2 Siegelbacken (650 mm nutzbare Breite)
- Verschweißen mit Abkühlungszeit



- Couvercle en pMMA transparent
- Mouvement du couvercle avec moteur pas à pas (stepper motor)
- Rotation du couvercle pour un entretien plus simple et rapide
- Lumière à LED pour éclairage interne de la cloche
- Tableau de contrôle conforme à ip65

- Transparente Abdeckung aus PMMA
- Bewegung der Abdeckung mit Schrittmotor
- Drehung der Abdeckung für eine einfache und schnelle Wartung
- LED-Licht für die Beleuchtung in der Schutzglocke
- Bedientafel ip65 konform

## CARACTÉRISTIQUES D'ÉLECTRONIQUE

- API Schneider Electric avec composants trouvables au niveau mondial
- Écran tactile de 3,5" couleurs
- Tableau de commande sur bras rotatif
- 100 programmes
- Capteur vide
- Port USB
- Raccordement print par port USB
- Diagnostic
- Connexion Wifi (option)
- App (option)

## ELEKTRONISCHE EIGENSCHAFTEN

- PLC Schneider Electric, mit weltweiter Verfügbarkeit der Komponenten
- Farbiges Touch-Screen-Display von 3,5"
- Steuerpult am Dreharm
- 100 Programme
- Vakuumsensor
- USB-Anschluss
- Druckverbindung über USB-Anschluss
- Diagnostik
- WiFi-Verbindung (optional)
- App (optional)

- Introduction et évacuation automatique du produit
- Guides produit
- Tapis pouvant être pré-tendu et lavable
- Tapis avec jonction en inox pour un retrait rapide en cas de nettoyage ou d'entretien

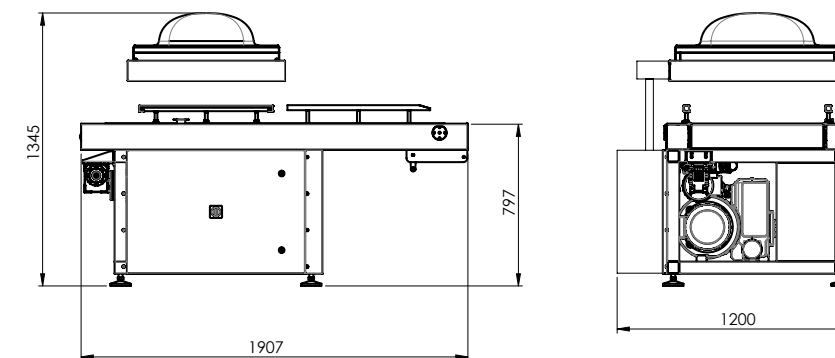
- Automatische Einführung und Evakuierung des Produkts
- Produktführungen
- Vorspannbares und waschbares Band
- Band mit Koppelung aus Edelstahl für eine rasche Entfernung für Reinigung und Wartung

## PROGRAMMER LA MACHINE AVEC VOTRE DEVICE MOBILE

eVac 65 marche au pas avec les temps. Grâce à la technologie de SCHNEIDER ELECTRIC, il est possible de télécharger une App dédiée, qui permet de transférer et de « reproduire » l'écran tactile couleurs, duquel on commande la machine sur une tablette et un smartphone. Cela permet de programmer la machine à distance, mais aussi de demander la téléassistance, de tenir sous contrôle les volumes de production, de contrôler si la machine a eu des interruptions de production. Il est possible de configurer jusqu'à 100 programmes, dédiés avec le nom du produit à conditionner, définir le % de vide, les temps d'évacuation et les temps de soudure, activer une ou deux barres de soudure, programmer la hauteur d'ouverture de la cloche ou la temporisation de la pompe.

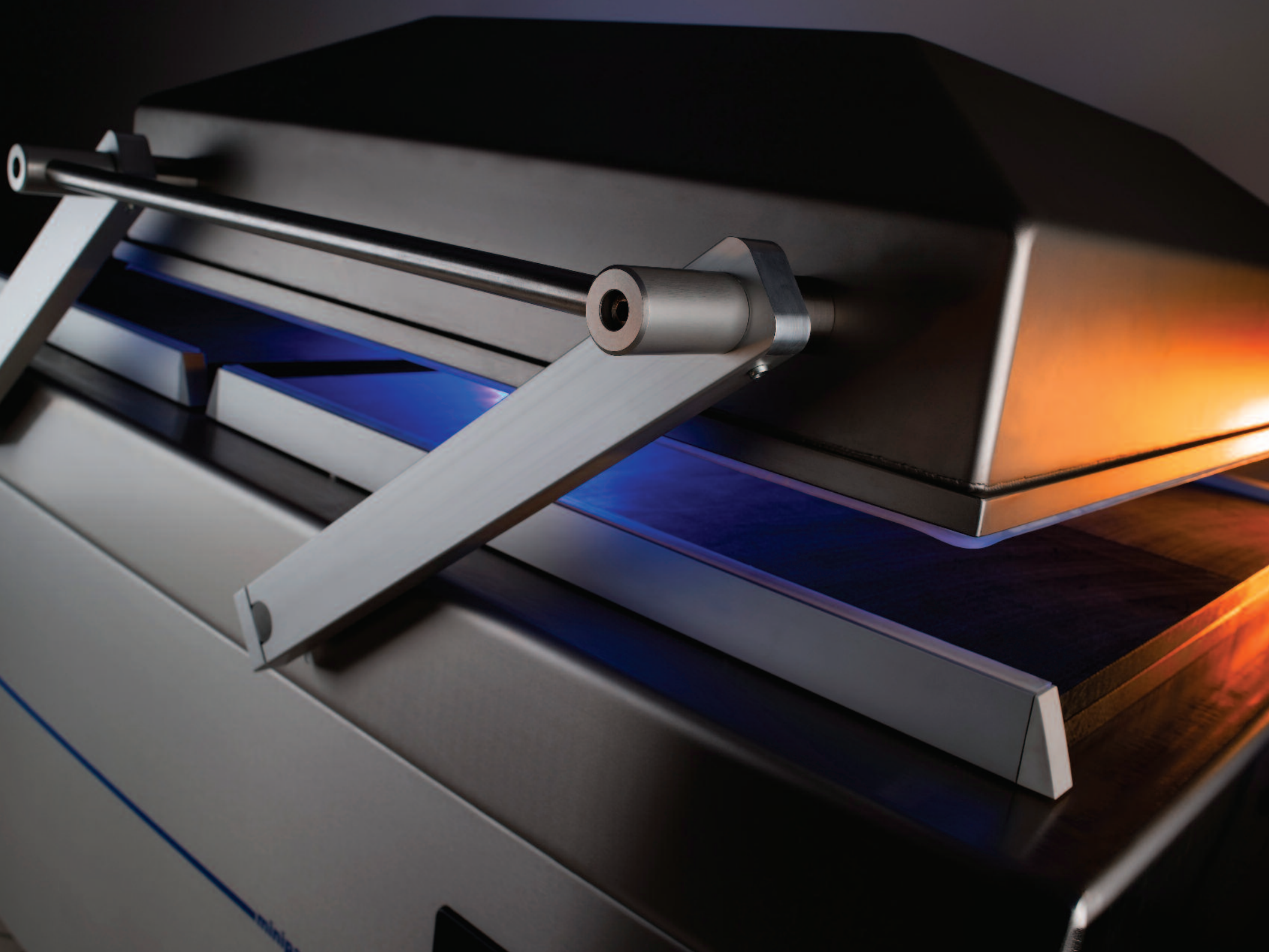
## PROGRAMMIEREN SIE DIE MASCHINE MIT IHREM MOBILGERÄT

eVac65 hält Schritt mit der Zeit. Dank der Technologie von SCHNEIDER ELECTRIC ist es möglich, eine App herunterzuladen, die es ermöglicht, den farbigen Touchscreen, von dem aus die Maschine gesteuert wird, auf ein Tablet oder Smartphone zu übertragen und hier "wiederzugeben". Dies ermöglicht es, die Maschine aus der Ferne zu bedienen, aber auch, eine Teleassistenz zu erbitten, die Produktionsvolumen zu überwachen und zu kontrollieren, ob für die Maschine Produktionsunterbrechungen vorlagen. Es können bis zu 100 Programme eingestellt werden, jedes mit dem Namen des zu verpackenden Produkts, den Evakuierungszeiten und den Versiegelungszeiten, der Aktivierung einer oder beider Siegelbacken, der Programmierung der Öffnungshöhe der Schutzglocke oder der Zeiteinstellung der Pumpe.



## DONNÉES TECHNIQUES/TECHNISCHE DATEN

Alimentation électrique/Spannungsversorgung	V	400V 3F 50/60 Hz
Pompe BUSCH/Pumpe BUSCH	m³/h	200
Dimensions utiles de la chambre/Nutzbare Abmessungen der Kammer	mm	670x760x h. 200
Longueur utile des barres de soudure/Nutzbare Länge der Siegelbacken	mm	650
Largeur du tapis d'entrée/Breite Förderband Eingang	mm	650
Hauteur du tapis d'entrée du sol/ Höhe Förderband Eingang vom Boden	mm	861
Dimensions de la machine/Maschinenabmessungen	mm	1907x1200x h.1345
Vitesse maximale/ Maximale Geschwindigkeit	cicli/min	2



## SWING LINE

**FIABILITÉ ET RAPIDITÉ À PLEIN RÉGIME.  
ZUVERLÄSSIGKEIT UND GESCHWINDIGKEIT  
IN VOLLEM RHYTHMUS.**

La LIGNE SWING de MINIPACK-TORRE est destinée au conditionnement industriel. Sa particularité est la fermeture mobile de la chambre permettant d'atteindre des vitesses de conditionnement élevées. La solide constitution de la structure en acier inox (AISI 304) garantit une fiabilité maximale dans le temps et la plus grande qualité de conditionnement. Les deux modèles en aluminium, plus économiques, mais tout aussi robustes, s'adressent spécialement à de petites structures productives. Toute la LIGNE SWING est conforme aux normes CE et est équipée de capteur analogique volumétrique permettant un contrôle constant du vide et du conditionnement en ATM. 10 programmes différents sont gérés et peuvent être mémorisés, commandés depuis le panneau numérique à basse tension d'alimentation.



Die Linie SWING von MINIPACK-TORRE ist für die industrielle Verpackung bestimmt. Die Besonderheit ist die fahrbare Kammer, dank der hohe Verpackungsgeschwindigkeiten erreicht werden können. Die robuste Edelstahlkonstruktion (AISI 304) garantiert langfristig Zuverlässigkeit und maximale Verpackungsqualität. Die beiden wirtschaftlicheren, aber gleichfalls robusten Modelle aus Aluminium sind insbesondere für kleine Produktionsstätten bestimmt. Die gesamte Linie SWING wird gemäß EG-Normen hergestellt und ist mit analogem volumetrischen Sensor für die konstante Überwachung des Vakuums und der Verpackung in Schutzatmosphäre ausgestattet. 10 unterschiedliche Programme können gespeichert und verwaltet und über das digitale Niederspannungs-Bedienpaneel aufgerufen werden.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Acier Inox (AISI 304) seulement pour les modèles MVS50, MVS75, MVS85, MVS95
Aluminium (seulement pour MVS60, MVS70)
Cycle vide continu
Barre de soudure à double plaquette
Couvercle mobile constitué d'une base métallique et d'un hublot en PMMA (MVS60, MVS70 seulement)
Dispositif Soft-Air pour le reflux contrôlé de l'air de série (solo MVS50, MVS75, MVS85, MVS95)
Mesure du vide temporisée
Plaques de remplissage
10 programmes personnalisables
Certification CE

## OPTIONS

Système d'injection gaz inerte
Dispositif Soft-Air pour le retour contrôlé de l'air (seulement pour MVS60, MVS70)
Pompe sous vide de 100 m3/h (seulement pour MVS70)
Triple barre de soudure (seulement pour MVS95)
Capteur volumétrique pour mesure du vide
Plaquette de soudure avec fil de coupe
Contre-barre de soudure
Kit de service pour entretien
Prédisposition au positionnement de pompe externe (solo MVS50, MVS75, MVS85, MVS95)
Couvercle majoré (MVS85 seulement)
Plaques de remplissage du couvercle pour accélérer le cycle de vide
Capteur de contrôle de pression pour évacuation des liquides lors de la soudure

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Edelstahl (AISI 304) (nur MVS50, MVS75, MVS85, MVS95)
Aluminium (nur MVS60, MVS70)
Vakuumzyklus mit Stop
Schweißbalken mit doppelter Schweißlamelle
Fahrbare Kammer aus Metallbasis und Sichtscheibe aus PMMA (nur MVS60, MVS70)
Soft-Air-Vorrichtung für kontrollierte Rückbelüftung Serienmässig (nur MVS50, MVS75, MVS85, MVS95)
Zeitgesteuerte Vakuumerfassung
Einlegeplatten
10 benutzerdefinierbare Programme
CE-Kennzeichnung

## OPTIONAL

System für Schutzgasfüllung
Soft-Air-Vorrichtung für kontrollierte Rückbelüftung (nur MVS60, MVS70)
Vakuumpumpe mit 100 m3/h (nur MVS70)
Dreifache Schweißlamelle (nur MVS95)
Volumetrischer Vakuumsensor
Schweißlamelle mit Trenndraht
Gegenschweißbalken
Wartungskit
Vorbereitung für Positionierung einer externen Pumpe (nur MVS50, MVS75, MVS85, MVS95)
Größer ausgelegter Deckel (nur MVS85)
Füllplatten für Deckel zur Beschleunigung des Vakuumzyklus
Drucksensor für das Evakuierender Flüssigkeiten während des Schweißvorgangs



MV85 Swing Inox



MV75 Swing Inox



MV60 Swing All.

## DONNÉES TECHNIQUES

		MV50 Swing Inox	MV75 Swing Inox	MV85 Swing Inox	MV95 Swing Inox	MVS60 Swing All.	MVS70 Swing All.
Alimentation électrique	V	400V 50Hz 3F	400V 50Hz 3F	400V 50Hz 3F	400V 50Hz 3F	400V 50Hz 3F	400V 50Hz 3F
Puissance maximum	kW	3,5	7	7	7	3,5	4,5
Pompe	m3	100m3 3F (BUSCH)	160m3 3F (BUSCH)	300m3 3F (BUSCH)	300m3 3F (BUSCH)	63m3 3F (BUSCH)	63/100m3 3F (BUSCH)
Huile pour pompe	L	2 (Type VG100)	5 (Type VG100)	7 (Type VG100)	7 (Type VG100)	1 (Type VG100)	1 (Type VG100) x 63m3 2 (Type VG100) x 100m3
Barre de soudure		2 Barres de soudure 4 Contre-barres	2 Barres de soudure 4 Contre-barres	2 Barres de soudure 4 Contre-barres	2 Barres de soudure 4 Contre-barres	2 Barres de soudure 4 Contre-barres	2 Barres de soudure 4 Contre-barres
Dimensions de la barre de soudure	mm	620	620	840	1100	450	550
Dimension utile de la zone de conditionnement	mm	620x500 h.240	620x750 h.210	840x830 h.210	1100x730 h.230	450x580 h.235	550x700 h.235
Nb de buses gaz par barre	nb	4	4	6	8	3	3
Dimensions de la machine (couv. ouvert)	mm	1545x900 h.1340	1490x1210 h.1340	1900x1290 h.1440	2420x1210 h.1455	1060x880 h.1180	1260x1010 h.1215
Dimensions de la machine (couv. fermé)	mm	1545x900 h.1175	1490x1210 h.1110	1900x1290 h.1110	2420x1210 h.1130	1060x880 h.1070	1260x1010 h.1070
Dimensions de l'emballage de la machine	mm	1580x960 h.1330	1640x1280 h.1360	2070x1370 h.1400	2580x1300 h.1430	1150x1000 h.1260	1350x1120 h.1260
Poids de la machine (net/brut)	Kg	345/371	537/644	685/846	767/938	236/277	295/330 (63m3) 319/354 (100m3)

## TECHNISCHE DATEN

		MV50 Swing Inox	MV75 Swing Inox	MV85 Swing Inox	MV95 Swing Inox	MVS60 Swing All.	MVS70 Swing All.
Spannungsversorgung	V	400V 50Hz 3Ph	400V 50Hz 3Ph	400V 50Hz 3Ph	400V 50Hz 3Ph	400V 50Hz 3Ph	400V 50Hz 3Ph
Maximale Leistung	kW	3,5	7	7	7	3,5	4,5
Pumpe	m3	100m3 3Ph (BUSCH)	160m3 3Ph (BUSCH)	300m3 3Ph (BUSCH)	300m3 3Ph (BUSCH)	63m3 3Ph (BUSCH)	63/100m3 3Ph (BUSCH)
Öl für Pumpe	L	2 (Typ VG100) 2 (Typ VG100) x 100m3	5 (Typ VG100)	7 (Typ VG100)	7 (Typ VG100)	1 (Typ VG100)	1 (Typ VG100) x 63m3
Schweißbalken		2 Schweißbalken 4 Gegenbalken	2 Schweißbalken 4 Gegenbalken	2 Schweißbalken 4 Gegenbalken	2 Schweißbalken 4 Gegenbalken	2 Schweißbalken 4 Gegenbalken	2 Schweißbalken 4 Gegenbalken
Abmessungen Schweißbalken	mm	620	620	840	1100	450	550
Nutzbare Abmessungen des Verpackungsbereiches	mm	620x500 h.240	620x750 h.210	840x830 h.210	1100x730 h.230	450x580 h.235	550x700 h.235
Anz. Düsen f. Gas pro Schweißbalken	Anz.	4	4	6	8	3	3
Abmessungen Maschine (Deckel offen)	mm	1545x900 h.1340	1490x1210 h.1340	1900x1290 h.1440	2420x1210 h.1455	1060x880 h.1180	1260x1010 h.1215
Abmessungen Maschine (Deckel geschl.)	mm	1545x900 h.1175	1490x1210 h.1110	1900x1290 h.1110	2420x1210 h.1130	1060x880 h.1070	1260x1010 h.1070
Abmessungen Verpackung der Maschine	mm	1580x960 h.1330	1640x1280 h.1360	2070x1370 h.1400	2580x1300 h.1430	1150x1000 h.1260	1350x1120 h.1260
Gewicht der Maschine (netto/brutto)	Kg	345/371	537/644	685/846	767/938	236/277	295/330 (63m3) 319/354 (100m3)