

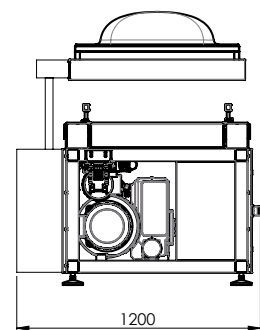
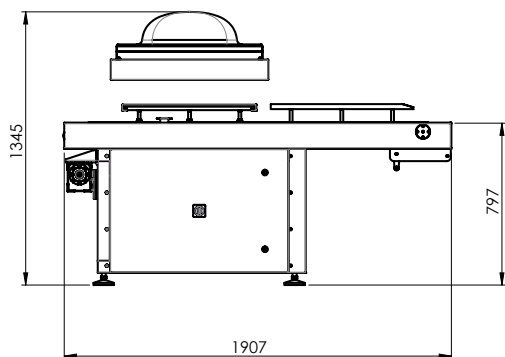
## PROGRAMMA LA MACCHINA COL TUO DEVICE MOBILE

**eVac 65** cammina al passo con i tempi.

Grazie alla tecnologia di **SCHNEIDER ELECTRIC** è possibile scaricare una App dedicata che consente di trasferire e "riprodurre" il Touch Screen a colori da cui si comanda la macchina su tablet e smartphone.

Questo permette di programmare la macchina a distanza, ma anche di richiedere la teleassistenza, monitorare i volumi di produzione, controllare se la macchina ha avuto interruzioni produttive.

E' possibile impostare fino a 100 programmi, dedicati con nome del prodotto da confezionare, definire la % di vuoto, i tempi di evacuazione e i tempi di saldatura, attivare una o due barre saldanti, programmare l'altezza apertura campana o la temporizzazione della pompa.



### CARATTERISTICHE DI ELETTRONICA

- PLC Schneider Electric con reperibilità della componentistica a livello mondiale
- Display Touch Screen da 3,5" a colori
- Quadro comandi su braccio rotante
- 100 programmi
- Sensore vuoto
- Porta USB
- Collegamento print attraverso porta USB
- Diagnostica
- Connessione wi-fi (optional)
- App (optional)

## DATI TECNICI

Alimentazione elettrica	V	400V 3F 50/60 Hz
Pompa BUSCH	m <sup>3</sup> /h	200
Dimensioni camera utili	mm	670x760x h. 200
Lunghezza utile barre saldanti	mm	650
Larghezza nastro di ingresso	mm	650
Altezza nastro di ingresso da terra	mm	861
Dimensioni macchina	mm	1907x1200x h.1345
Velocità massima	cicli/min	2



**minipack® - 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



**NEW**

# IL SOTTOVUOTO CORRE SUL NASTRO



**eVac 65**

ART. DIRECTION BAGAR S.R.L. PRINTED 04.2014

**MINIPACK-TORRE**



# eVac 65

## PER CONFEZIONARE SOTTOVUOTO

- Carne
- Pesce
- Salumi
- Formaggi
- Frutta
- Verdure
- Prodotti non Food



## NUOVA COMPACT HI-TECH VACUUM MACHINE

- Coperchio in PMMA trasparente
- Movimentazione coperchio con motore passo passo (stepper motor)
- Rotazione del coperchio per una più semplice e rapida manutenzione
- Luce a led per illuminazione interno campana
- Pannello di controllo conforme a IP65

- Introduzione ed evacuazione automatica del prodotto
- Guide prodotto
- Nastro pretensionabile e lavabile
- Nastro con giunzione in inox per una rapida rimozione in caso di pulizia o manutenzione

- Pompa BUSCH 200 m<sup>3</sup>/h 400V 50Hz 3F
- Macchina completamente elettrica, non necessita di aria compressa
- 2 barre saldanti (650 mm larghezza utile)
- Saldatura con tempo di raffreddamento

- Struttura macchina in acciaio inossidabile di tipo AISI 304
- Pedale per avvio ciclo di lavorazione (optional)
- Tunnel di retrazione (optional)

Dal centro ricerca **FOOD DIVISION MINIPACK-TORRE** è nata una nuova confezionatrice automatica innovativa, compatta, economica, ad alta tecnologia.

**eVac 65** è destinata a laboratori di processing e lavorazione per il confezionamento di prodotti di medie/grandi dimensioni.

Capace di un'alta produttività, lavora in modo automatico, semplice e veloce, con un enorme vantaggio in termini di impiego di manodopera e di tempi di confezionamento.

L'operatore carica il prodotto in busta sul nastro e con un percorso da destra verso sinistra viene trasportato nella camera del vuoto. Tutto è studiato per ottenere la massima rapidità ed efficienza, a partire dal display Touch Screen a colori, che consente una programmazione facile e intuitiva, ricca di opzioni, funzionalità e cicli differenziati. **eVac 65** permette il confezionamento sottovuoto di buste di diversa qualità e spessore, sia di piccole che grandi dimensioni.

## UNA SERIE DI PARTICOLARI UNICI

La nuova **eVac 65** ha il grosso vantaggio di avere la movimentazione completamente elettrica: oltre al risparmio energetico, può essere collocata ovunque senza bisogno di compressore o linea di aria.

Il coperchio completamente trasparente permette di visionare al meglio il prodotto in lavorazione, grazie anche all'illuminazione con una barra LED a basso consumo.

La massima igiene e facilità di pulizia è assicurata dalla carrozzeria completamente in acciaio inossidabile AISI 304 e dal nastro rallentabile tramite lo specifico programma.

## SOTTOVUOTO SPECIFICO PER LA CARNE

Esclusivo programma di vuoto specifico per il confezionamento della carne e prodotti derivati, che prevede la realizzazione di più cicli per rendere più morbida la struttura fibrosa del prodotto. Possibilità di impostazione della % di vuoto desiderato o dei millibar residui.

## FUNZIONAMENTO

Ciclo di funzionamento Automatico o Manuale

Possibilità di utilizzare entrambe le barre saldanti o solamente una

Funzione macchina in modalità di solo nastro trasportatore

Funzione Sottovuoto anche senza utilizzo del nastro trasportatore

Ciclo di extra vuoto (Extra-Vacuum) fino ad un massimo di 10 minuti con più cicli effettuati con la campana abbassata

Ciclo di Marinatura

Possibilità di lasciare la pompa sempre in funzione fino a 15 minuti

Nastro con velocità regolabile