

MVS31 XP



MVS31 XP: la confezionatrice a campana con tracciamento del sottovuoto

Con la nuova serie di **macchine sottovuoto a campana MVS XP** il vuoto creato nel processo di confezionamento può essere tracciato: si tratta di una possibilità innovativa e rivoluzionaria per il sottovuoto interno, tipica della continua spinta all'innovazione che caratterizza tutte le macchine confezionatrici firmate **minipack®-torre**.

Infatti, alcuni modelli della serie danno la possibilità di stampare delle apposite etichette per ogni lavorazione, su cui sono riportate tutte le informazioni più importanti dell'operazione di confezionamento.

In queste **macchine sottovuoto a campana**, un altro elemento innovativo e ricco di funzionalità è il pannello di controllo, vero fiore all'occhiello che racchiude alcune tecnologie pionieristiche nel settore del confezionamento alimentare. Grazie al suo elevato grado di interattività e alla semplicità di navigazione tra le funzioni, il pannello permette un'impostazione veloce delle operazioni, aiutando l'operatore a schedare con precisione anche gli interventi di assistenza tecnica.

Tutta la gamma di **confezionatrici sottovuoto a campana XP** ha ottenuto la certificazione CE/ETL/NSF.

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 NOVITA' 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.

Dati tecnici

Alimentazione elettrica	230V 50/60Hz 1Ph
Potenza massima installata	0,82 kW (230V)
Massimo assorbimento elettrico	3,5 A (230V)
Pompa vuoto	8 m ³
Dimensioni barre saldanti	310 mm (nr. 1)
Dimensioni utili camera (vasca + coperchio)	326x243,5 h.158 mm
Dimensioni macchina (coperchio aperto)	390x499 h.669 mm
Dimensioni macchina (coperchio chiuso)	390x499 h.345 mm
Peso macchina (netto/lordo)	38/41 kg

Layout e schede tecniche

