

MVS45L XP



MVS45L XP: macchina sottovuoto carrellata con sistema di tracciamento del vuoto

La nuova serie di **macchine sottovuoto a campana MVS XP** permette il tracciamento del vuoto all'interno della confezione: una funzionalità innovativa e rivoluzionaria per il sottovuoto interno, tipica dell'impronta pionieristica di **minipack®-torre**.

Alcune confezionatrici delle serie, infatti, offrono la possibilità di stampare per ciascuna operazione un'etichetta in cui sono riportate tutte le informazioni più importanti del confezionamento.

Le **confezionatrici sottovuoto a campana** di questa serie presentano anche un nuovo display all'avanguardia, che permette di accedere a una ricca serie di funzionalità innovative per il settore alimentare. Grazie alla tecnologia user-friendly e alla semplicità di utilizzo, il pannello di controllo permette di impostare velocemente tutte le opzioni di confezionamento e di programmare con facilità gli interventi di assistenza tecnica.

Tutta la nuova serie di confezionatrici sottovuoto **XP** è certificata 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.

VERSIONI:

MVS45L XP B.FR. (versione con barra frontale)

MVS45L XP 2B.L. (versione con 2 barre laterali)

Dati tecnici

Alimentazione elettrica	120V 60Hz 1Ph 230V 50/60Hz 1Ph
Potenza massima installata	1,4 kW (120V) barra frontale; 2 kW (120V) 2 barre laterali 1,1 kW (230V) barra frontale; 2 kW (230V) 2 barre laterali
Massimo assorbimento elettrico	13 A (120V) barra frontale; 17 A (120V) 2 barre laterali 6 A (230V) barra frontale; 9 A (230V) 2 barre laterali
Altezza piano di lavoro	889 mm
Pompa vuoto	20 m ³
Dimensioni barre saldanti	450 mm (nr. 2)
Dimensioni utili camera (vasca + coperchio)	466x405,5 h.226 mm (barra frontale); 351x456 h.226 (2 barre laterali)
Dimensioni macchina (coperchio aperto)	546x676 h.1200 mm
Dimensioni macchina (coperchio chiuso)	546x676 h.1012 mm
Peso macchina (netto/lordo)	104/129 kg

Layout e schede tecniche

