

MVS52DV XP



MVS52DV XP: máquina de vacío profesional de doble campana con etiquetado automatizado

En comparación con las **envasadoras de campana** de su mismo nivel, es un 30% más productiva y rápida. Dispone de 4 barras de sellado de 53 cm y puede realizar hasta 4 ciclos de vacío por minuto.

Desde hoy es posible trazar el vacío interno: con la gama de **envasadoras al vacío de campana MVS XP**, de hecho, es posible imprimir para cada operación de envasado una etiqueta con toda la información esencial del proceso. Una posibilidad innovadora y revolucionaria para el sector alimentario, fiel al estilo de **minipack®-torre**.

La gama de **máquinas de vacío de campana** también se renueva en el panel de control, que incorpora nuevas funciones de vanguardia. Siempre caracterizada por la máxima facilidad de uso, la pantalla permite navegar rápidamente entre las opciones disponibles, configurando en pocos pasos los programas de envasado deseados. Además, el panel ayuda al operario a programar con mayor eficiencia las intervenciones de mantenimiento y asistencia.

Toda la nueva línea de **máquinas de vacío de campana XP** cuenta con certificación CE/ETL/NSF.

UNA SERIE DE VENTAJAS ÚNICAS

- **PANTALLA DE CONTROL** de nueva concepción y de cristal líquido: proporciona una gran cantidad de información de envasado y se caracteriza por la sencillez y rapidez en la gestión de los ajustes operativos, así como por la posibilidad de programar las intervenciones técnicas y de asistencia en la máquina instalada en el usuario final
- **DIAGNÓSTICO PRELIMINAR** de los problemas técnicos de la máquina directamente desde la pantalla, mediante la función de check-up sin necesidad de abrir la máquina

- Posibilidad de recuperar los tipos de producto a envasar, divididos por macrocategorías (carne, pescado, queso, verduras...)
- Posibilidad de introducir el tipo de gas inerte (por ejemplo FOOD1-2-3) y de configurar (dentro de un submenú) el porcentaje de los gases que componen la mezcla (por ejemplo O₂=10% N=70% CO₂=20%), transfiriendo a la etiqueta los datos configurados. Esta función alcanza un nivel de excelencia cuando se utilizan mezcladores externos
- Posibilidad de seleccionar subcategorías (por ejemplo carne: ternera, vacuno, aves, cerdo...) para cada macrocategoría de producto
- Predisposición automática de las operaciones de envasado con valores sugeridos o predeterminados después de seleccionar las subcategorías; queda por programar, de forma opcional, la introducción de la fecha de caducidad
- Función **EASY PULSE** para simplificar la programación, con la ventaja para el operario de poder recuperar funciones ya configuradas y paramétricas
- Opción de impresión, programable, para emitir la etiqueta de certificación del vacío y elegir el número de copias que se aplicarán a los envases individuales realizados en cada ciclo
- **SOFT AIR** electrónico, diseñado con distintos niveles de velocidad, para la entrada gradual del aire en la cámara sin colapsos bruscos del envase (ideal para productos con partes angulosas)
- Función **CP-CONDITIONING PROGRAM** para el arranque de la bomba; permite eliminar las emulsiones aceite-líquidos que se depositan en el depósito de la bomba. Se recomienda su uso después de periodos prolongados de inactividad de la máquina
- Opción **VACÍO EXTERNO** para realizar el vacío dentro de un recipiente externo a la máquina y conectado mediante un tubo directamente a la cuba
- Posibilidad de realizar el vacío configurando el tiempo, excluyendo la lectura del sensor de vacío.

PRINCIPALES NOVEDADES VISUALIZADAS EN LA PANTALLA

FECHA: desde reloj

IDIOMA: 8 idiomas seleccionables

OPERARIO: 0001 equivalente al Sr. Rossi Mario

DIRECCIÓN WEB

LECTURA DEL GRADO DE VACÍO: % o en mbar (muy útil para los chefs)

ETIQUETA: SÍ; NO – opción de impresión con etiqueta

SERVICE: e-mail del distribuidor con n.º de teléfono

TOTALIZADOR DE CICLOS: cuenta los ciclos de la máquina (no modificables)

CICLOS OIL: indica el cambio de aceite de la bomba

CICLOS OFF: indica el mantenimiento ordinario

HORAS TOT.: indica las horas de encendido de la máquina

HORAS TOT.: indica las horas de trabajo de la bomba.

LA OPINIÓN DEL CHEF

Creatividad y eficiencia se combinan en las nuevas máquinas de vacío de **minipack®-torre**.

Diseñadas para optimizar los tiempos y la organización del trabajo en cocinas profesionales, cuentan con características únicas en el mercado. El programa especial para el marinado, que facilita la infusión de especias, aromas, salsas y jarabes, el programa dedicado al sellado de preparaciones aún calientes y la impresión automática de una etiqueta conforme al protocolo HACCP: importantes novedades que, junto con la posibilidad de cocinar el producto al vacío a baja temperatura, representan una ayuda valiosa para todo chef.

Una ayuda extra con la que contar en la cocina.

Datos técnicos

Alimentación eléctrica	220V 60Hz 1Ph 400V 50Hz 3Ph
Potencia máxima instalada	3,6 kW (220V 60Hz 1Ph) 3,0 kW (400V 50Hz 3Ph)
Consumo eléctrico máximo	16 A (220V 60Hz 1Ph) 7,0 A (400V 50Hz 3Ph)
Altura de la superficie de trabajo	893 mm
Bomba de vacío	40 m ³
Dimensiones de las barras de soldadura	530 mm (nr. 4)
Dimensiones útiles de la cámara (cuba + tapa)	399x519 h.155 mm
Dimensiones de la máquina (tapa abierta)	1278x784 h.1344 mm
Dimensiones de la máquina (tapa cerrada)	1278x784 h.985 mm
Peso de la máquina (neto/bruto)	268/300 kg

Diseño y fichas técnicas

