

MVS52 XP



MVS52 XP: envasadora al vacío con carro y trazabilidad de cada operación

La característica principal de la nueva gama de **máquinas de vacío de campana MVS XP** es la posibilidad de trazar el estado de vacío dentro del envase: una oportunidad revolucionaria, coherente con el espíritu innovador de **minipack®-torre**.

En algunos modelos es posible obtener, para cada elaboración, una etiqueta resumida que enumera toda la información más relevante de cada operación de envasado.

Además, la pantalla de nueva concepción incorpora funciones adicionales, ofreciendo una serie de opciones de vanguardia para el sector alimentario. Al mismo tiempo, el panel de control conserva la misma facilidad de uso de los modelos anteriores, permitiendo configurar rápidamente las opciones deseadas. Gracias a las funciones de alerta, la pantalla también permite programar con antelación todas las intervenciones de asistencia necesarias para el correcto funcionamiento de la envasadora.

Todas las **envasadoras al vacío de campana** de la serie **XP** cuentan 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	230V 50/60Hz 1Ph
Potencia máxima instalada	2 kW
Consumo eléctrico máximo	9 A
Altura de la superficie de trabajo	893 mm
Bomba de vacío	20 m ³
Dimensiones de las barras de soldadura	530 mm (nr. 2)
Dimensiones útiles de la cámara (cuba + tapa)	399x519 h.155 mm
Dimensiones de la máquina (tapa abierta)	618x785 h.1277 mm
Dimensiones de la máquina (tapa cerrada)	618x785 h.983 mm
Peso de la máquina (neto/bruto)	130/155 kg

Diseño y fichas técnicas

