

MVS31 XP



MVS31 XP: la envasadora de campana con trazabilidad del vacío

Con la nueva serie de **máquinas de vacío de campana MVS XP**, el vacío creado durante el proceso de envasado puede trazarse: se trata de una posibilidad innovadora y revolucionaria para el vacío interno, típica del impulso constante hacia la innovación que caracteriza a todas las máquinas de envasado firmadas por **minipack®-torre**.

De hecho, algunos modelos de la serie permiten imprimir etiquetas específicas para cada proceso, en las que se indica toda la información más importante de la operación de envasado.

En estas **máquinas de vacío de campana**, otro elemento innovador y rico en funcionalidades es el panel de control, un verdadero punto fuerte que integra algunas tecnologías pioneras en el sector del envasado alimentario. Gracias a su sistema sencillo e intuitivo, permite configurar rápidamente las operaciones de envasado y programar de forma eficaz las intervenciones técnicas y de asistencia.

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	120V 60Hz 1Ph 230V 50/60Hz 1Ph
Potencia máxima instalada	0,9 kW (120V) 0,82 kW (230V)
Consumo eléctrico máximo	7,5 A (120V) 3,5 A (230V)
Bomba de vacío	8 m ³
Dimensiones de las barras de soldadura	310 mm (nr. 1)
Dimensiones útiles de la cámara (cuba + tapa)	326x243,5 h.158 mm
Dimensiones de la máquina (tapa abierta)	390x499 h.669 mm
Dimensiones de la máquina (tapa cerrada)	390x499 h.345 mm
Peso de la máquina (neto/bruto)	38/41 kg

Diseño y fichas técnicas

