

PROGRAMMA: P01
Tempo: 1.7 sec
Limite vuoto: 100.0%
Vuoto: 000.0%
Residuo: 100.0%
Extravuoto: 00 sec
Rapp. gas: 00000%

Prod. Caspari
L'OROLOGIO SALE ACQUA
LATTE PEPE
Conf.: 05/04/2011 15:28
Scad.: 08/04/2011
Op.: DONE
lotto 12
Num.: 0072
Vuoto: 100.0% Gas: 002
Prezzo: 5 EURO

MYS 45L XP

DESIGNED AND MADE IN ITALY



CERTIFICAZIONE DEL VUOTO BREVETTATA

MINIPACK-TORRE presenta al mercato una grande innovazione, un concetto nuovo, esclusivo e rivoluzionario per il sottovuoto interno: la certificazione del vuoto sulla confezione.

Si tratta della possibilità, garantita sul mercato solo dai modelli MINIPACK-TORRE, di ottenere una o più etichette (per il confezionamento in contemporanea di uno o più sacchetti) in cui sono stampate le informazioni essenziali alla conservazione del prodotto.

VACUUM CERTIFICATION PATENT PENDING

MINIPACK-TORRE introduces a great innovation on the market, a new, exclusive and revolutionary concept for the internal vacuum: the vacuum certification on the package. It is the possibility, granted on the market only by MINIPACK-TORRE machines, to obtain one or more labels (for the package of one or more bags at once) where the essential information relative to the product storage can be found.



VACUUM LINE

OGGI IL SOTTOVUOTO È ANCHE CERTIFICATO. TODAY THE VACUUM PACKAGING IS ALSO CERTIFIED.

Con la nuova linea MVS X il vuoto all'interno della confezione può essere certificato: è un concetto nuovo e rivoluzionario per il sottovuoto interno, una innovazione esclusiva nello stile MINIPACK-TORRE. Alcuni modelli della gamma offrono infatti la possibilità di ottenere per ogni operazione di confezionamento un'etichetta in cui sono stampate le informazioni essenziali della lavorazione. E' di nuova concezione e ricco di funzioni anche il display di controllo installato su queste macchine, all'avanguardia della tecnologia del settore alimentare. Il pannello di comando consente un'impostazione rapida delle operazioni grazie alla sua interattività e facilità di navigazione e aiuta l'utilizzatore a programmare gli interventi tecnici e di assistenza.

• Data	08.05.2010
• Ora	10.15
• Vuoto	99.9%
• Gas	20% CO₂
• Tipologia	Carne Manzo
• Operatore	0004
• Azienda	Macelleria
• Data scadenza	20.06.2010 (facoltativa)

With the new MVS X line the vacuum inside the packaging can be certified: it is a new and revolutionary concept for the internal vacuum, an exclusive innovation in MINIPACK-TORRE style.

Indeed some models offer the possibility to obtain, for any single packaging cycle, a label where the essential processing information is printed.

The new conception control display installed on these machines is rich in functions and is technologically up-to-date for the food industry.

The control panel allows a fast operations setting thanks to its interactivity and user-friendliness and helps the operator to program the technical and assistance operations.

• Date	2010-05-08
• Time	10.15
• Vacuum	99.9%
• Gas	20% CO₂
• Type	Beef
• Operator	0004
• Company	Torre Butchery
• Expiry date	2010-06-08 (optional)

MVS XP

UNA SERIE DI VANTAGGI UNICI.

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 parametrate

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

Indicazione di errore o dell'elemento in avaria in caso di guasto con la visualizzazione a display del numero telefonico e dell'e-mail del centro assistenza più vicino

Cambio olio senza lo spostamento della pompa, sostituzione delle molle a gas senza il sollevamento della vasca (operazioni eseguibili da un solo operatore)

Accesso alla scheda di potenza dal fianco della macchina senza il sollevamento della vasca



MVS XP

INNOVATIVO DISPLAY DI CONTROLLO

Di nuova concezione e a cristalli liquidi, il nuovo display 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.

INNOVATIVE CONTROL PANEL

The new conception liquid crystal display gives much information relative to the packaging; simple to be used, it allows a rapid program setting and gives the possibility to program the technical and maintenance operations on the machine at the final user's location.



PRINCIPALI NOVITÀ VISUALIZZATE A DISPLAY

DATA: DA OROLOGIO

LINGUA: 5 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

MVS X

IL SOTTOVUOTO NON È MAI STATO COSÌ FACILE. THE VACUUM-PACKAGING HAS NEVER BEEN SO EASY.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Acciaio Inox (AISI 304)

Ciclo sottovuoto con stop

Dispositivo taglio sfrido busta

Barra saldante in alluminio ad innesto rapido

Coperchio trasparente in materiale plastico
ad uso alimentare

Sensore volumetrico per rilievo vuoto

Tavolette di riempimento in PE-HD

10 programmi personalizzabili

Autocalibrazione

Sicurezza sovraccarico barra saldante

Spia segnalazione olio e assistenza

Certificazione CE - ETL - NSF

OPTIONAL

Kit Gas

Kit aspirazione esterna

Piani inclinati per i liquidi

Barra saldante con doppia piattina

Barra saldante sopra e sotto
per saldare buste in alluminio

La linea MVS X possiede dei contenuti tecnologici e funzionali di altissima qualità, ma conserva la massima semplicità di utilizzo. La collaborazione con importanti chef nella fase di realizzazione e progettazione ha consentito di arricchire le funzioni offerte da questi prodotti di ultima generazione, tenendo in considerazione le specifiche esigenze degli utilizzatori professionali.

La tastiera a comandi tattili (membran switch) è adesiva e incollata sul frontale della carrozzeria per impedire l'ingresso di liquidi nella scheda. Il pannello comandi consente di impostare fino a 10 programmi personalizzati.

Il display visualizza con apposito messaggio la necessità di cambio olio. Il sensore elettronico interpreta i dati direttamente dalla scheda e legge il grado di vuoto realizzato all'interno della camera. Infine è possibile inoltre calibrare la macchina per correggere eventuali variazioni di pressione atmosferica alle diverse altitudini.

The MVS X line has a series of highly technological and functional features, although remaining extremely user-friendly.

The collaboration with important chefs during the phase of design and creation has allowed to enrich the functions of these next-generation products, keeping into consideration the specific needs of professional users. The membrane switch board is adhesive and stuck on the front of the body: this prevents the entry of liquids into the card.

The control panel allows to set up to 10 customized programs. The display shows the oil change need with a suitable message.

An electronic sensor analyses the data directly from the card and reads the vacuum grade carried out inside the chamber. Moreover, it is also possible to calibrate the machine, to correct any atmospheric pressure changes at the different altitudes.

FEATURES

Stainless steel (AISI 304)

Vacuum cycle stop

Bags waste film cut

Aluminium sealing bar

Transparent lid in plastic material
suitable for food contact

Electronic volumetric sensor

High density PE plates

10 customized programs

Auto-calibration

Security for over-current on sealing bar

Oil level check and assistance signal

CE - ETL - NSF certification

OPTIONAL

Gas injection system

Kit for external suction

Slanted planes for liquid products

Sealing bar with 2 sealing plates

Top and bottom sealing bar
to seal aluminium bags

**MVS 31 XP****MVS 35 X****MVS 41 XP****MVS 45 X****MVS 45 XP**

DATI TECNICI

		MVS31 X MVS31 XP	MVS35 X	MVS41 XP	MVS45 X B.FR. MVS45 XP B.FR.	MVS45 X 2B.L. MVS45 XP 2B.L.
Alimentazione elettrica	V	120/230 1F.	120/230 1F.	120/230 1F.	120/230 1F.	120/230 1F.
Pompa	m ³	6 (D.V.P.)	10 (BUSCH)	20 (BUSCH)	20 (BUSCH)	20 (BUSCH)
Barra saldante		Frontale	Frontale	Frontale + 2 laterali	Frontale	2 Laterali
Dimensioni barra saldante	mm	310	310	626 front. / 310 later.	450	450
Coperchio		Bombato	Bombato	Bombato	Bombato	Bombato
Soft-Air		NO	NO	SI (elettronico)	SI (meccanico) SI (elettronico)	SI (meccanico) SI (elettronico)
Dimensione utile camera (vasca+cop.)	mm	325x243,5 h.158	325x243,5 h.184	637x289,5 h.101	466x405,5 h.226	351x466 h.226
Nr. ugelli gas per barra	nr	1	1	3 frontali / 1+1 laterali	2	2
Dimensioni macchina (cop. aperto)	mm	390x499 h.669	390x617 h.634	826x543 h.704	544x649 h.750	544x649 h.750
Dimensioni macchina (cop. chiuso)	mm	390x499 h.345	390x617 h.317	826x543 h.445	544x649 h.490	544x649 h.490
Peso macchina (netto/lordo)	Kg	34/39,5	45/53	102/117	78/87	78/87
Tempo ciclo confez. (con vuoto 99,9%):						
Tempo vuoto	sec.	24	23	18	22,5	22,5
Tempo rientro aria	sec.	4	4	5	5	5

Gamma MVS X Questi modelli dispongono di un display luminoso a tre cifre e non sono dotati di opzione di stampa per l'emissione dell'etichetta.