

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.



minipack® - torre
Packaging machines and systems

Minipack-Torre S.p.A.

Via Provinciale, 54 - 24044 Dalmine (BG) - Italy
Tel.: +39.035563525 - Fax +39.035564945
www.minipack-torre.it - info@minipack-torre.it



noknok.it - cucina creativa

I Tutte le informazioni e le illustrazioni contenute nel presente catalogo sono basate sulle informazioni di prodotto aggiornate al momento della pubblicazione. MINIPACK-TORRE S.P.A. si riserva il diritto di apportare cambiamenti a colori, materiali, dotazioni e specifiche dei modelli in qualsiasi momento e senza preavviso e non è responsabile per eventuali errori di battitura. Le specifiche di prodotto sono indicative e soggette a verifica da parte del costruttore. Alcuni modelli raffigurati possono essere dotati di optional o di equipaggiamenti non disponibili in tutti i paesi. Tutti i diritti sono riservati. La riproduzione in ogni forma o tramite qualsiasi mezzo è vietata, senza l'autorizzazione preventiva di MINIPACK-TORRE S.P.A.

UK USA All the information and pictures in this catalog are based on product specifications last updated when it was published. MINIPACK-TORRE S.P.A. reserves the right to modify colors, materials, features and specifications of its models anytime and without notice and is not responsible for possible typing errors. Product specifications are indicative and subject to manufacturer's verification. Some models may be pictured with accessories and/or features not available in some countries. All rights reserved. The reproduction in any way and through any mean is forbidden without the prior authorization of MINIPACK-TORRE S.P.A.

**Vuoi ridurre i tempi di preparazione dei tuoi piatti
senza rinunciare a qualità e sapore?**



minipack® - torre
Packaging machines and systems

**Scegli la nuova linea
per il sottovuoto MVS X.
Lo strumento che ancora
mancava in cucina
con il vantaggio
della certificazione.**



Esalta i sapori degli alimenti.

Puoi decidere i tempi di marinatura degli alimenti: la macchina mantiene fino a 10 minuti il prodotto marinato sottovuoto. Risultato: la struttura delle cellule collassa e rende i cibi, specialmente quelli porosi o fibrosi, più polposi. La marinatura penetra a fondo esaltando il colore ed il sapore dell'alimento.



Sigilla le preparazioni ancora calde.

Grazie ad uno speciale sensore che rileva il punto di ebollizione ed evaporazione, puoi confezionare senza rischi e senza dover abbattere prima la temperatura, alimenti caldi e/o liquidi.



Agevola la cottura a bassa temperatura.

Puoi cucinare gli alimenti confezionati sottovuoto a bassa temperatura: in questo modo si rispettano e si preservano integre tutte le loro proprietà naturali, riducendo il calo peso e permettendo di ottimizzare i tempi di preparazione e di cottura.



Emette un'etichetta secondo il protocollo HACCP.

L'unica stampante di etichette integrata che si interfaccia con il sistema di sottovuoto. Puoi gestire in automatico l'emissione di una o più etichette con stampato una molteplicità di informazioni: ingredienti, data di confezionamento, lotto giornaliero, data di scadenza grado di vuoto reale raggiunto. Il tutto certifica il corretto processo di confezionamento e risponde ai requisiti della normativa sulla sicurezza alimentare.

