



Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/ EXHIBITOR'S NAME:

MINIPACK-TORRE SPA

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

**Confezionatrici sottovuoto X
X vacuum line machines**

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	x	Pizza/Pizza	<input type="checkbox"/>
Pasticceria/Pastry	x	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	x
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	x

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Minipack-Torre S.p.a. propone la sua nuova gamma del sottovuoto interamente rinnovata e completata con l'esclusivo brevetto "Macchina Confezionatrice perfezionata" per la tracciabilità del vuoto. Alcuni modelli della nuova linea, che soddisfa tutte le certificazioni del settore alimentare (CEE, ETL, NSF), prevedono la possibilità, garantita sul mercato solo da Minipack-Torre, di ottenere una o più etichette adesive in cui sono stampate le informazioni essenziali alla conservazione del prodotto (data di confezionamento, grado di vuoto in % o in mbar – molto utile agli chefs, nome/codice dell'operatore, nome del prodotto, categoria merceologica del prodotto, % di gas inerte, presente nella confezione, nome azienda e contatti vari, data di scadenza, stop per la manutenzione ordinaria etc).

Minipack-Torre S.p.a proposes its renewed vacuum range completed with the exclusive patent "Improved packaging machine" for vacuum traceability. Some models of the new line, which complies with all the required certifications for food sector (CEE,ETL,NSF), have the possibility, granted on the market only by Minipack-Torre, to obtain one or more adhesive labels (for the packaging of one or more bags at once) where the essential information about product storage are written (packaging date, vacuum grade in % or in mbar – very useful for chefs , operator's name/code, product name, product category,% inert gas present in the package, company name and various contacts, expiry date, ordinary maintenance stop, oil change for vacuum pump stop and so on).