

**T V I**

MEAT PORTIONING

*...Together
for your success!*

Produktionslinie AIR 520 flexload

Höchste Linienleistung
bei geringstem Personaleinsatz.



- ✓ Vollautomatisiertes Einlegen von Fleisch in Schalen
- ✓ Höchste Linienleistung
- ✓ Geringster Personaleinsatz
- ✓ Geringstes Give-Away
- ✓ Höchster Automatisierungsgrad

Funktionsweise

Die AIR 520 flexload befüllt automatisch Schalen mit festgewichtigen, oder gewichtsausgezeichneten, knochenlosen Frischfleischportionen.

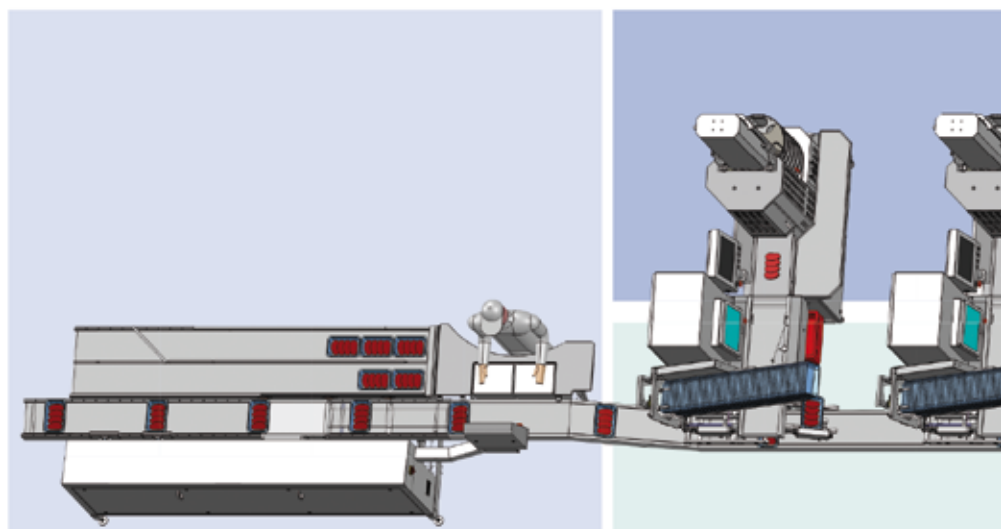
- › Die portionierten Scheiben werden von der GMS 500 auf das Fleischband der AIR 520 flexload übergeben.
- › Von dort werden sie mit einem Springband automatisch in eine Schale gelegt.
- › Die befüllten Schalen laufen dann in die GMI 500, werden von einem Beschleunigungsband entzerrt und auf einer Durchlaufwaage gewogen.
- › Die zu leichten und zu schweren Portionen werden von Pushern auf getrennte Pufferbänder geschoben und zum Nacharbeitsplatz befördert.
- › Gutgewichtige Portionen laufen direkt zur Verpackungsmaschine.
- › Am Nacharbeitsplatz werden dann einzelne Scheiben der aussortierten Portionen getauscht um das Zielgewicht zu erreichen.

Modulares Linienkonzept – erweiterbar für höchste Leistung!



Die AIR 520: Ihre Vorteile & Einsparungen

- ✓ 100 % Festgewichtsverpackungen
- ✓ kontrolliertes, minimales Give-Away
- ✓ höchste Produktivität
- ✓ höchste Produkthygiene
- ✓ einfache Bedienung
- ✓ flexibel einsetzbar für unterschiedliche Produkte



GMI 500 multitray

Wiege- und Kontrolleinheit
für egalisierte Packungen



AIR 520 flexload

Automatischer Einleger von
Portionen in Schalen

Das modulare Linienkonzept besteht aus perfekt aufeinander abgestimmten Modulen:

GMS 500 singlecut

volumetrisches Portioniersystem für gewichtsgenaues und restoptimiertes Schneiden.

- völlige, restfreie Ausbeute der Fleischstücke
- minimale Qualitätsanschnitte einstellbar
- gefächerte Ablage der Portionen
- sauberes und klares Schnittbild



GMS 500: höchste Portionierqualität

AIR 520 flexload

automatische Schalenbefüllung mittels Springband

- integrierter TDS 300 Schalenspendler
- hohe Zuverlässigkeit
- exakte Ausrichtung der Schale zum Produkt
- mehrreihige Ablagebilder möglich



AIR 520: automatische Schalenbefüllung

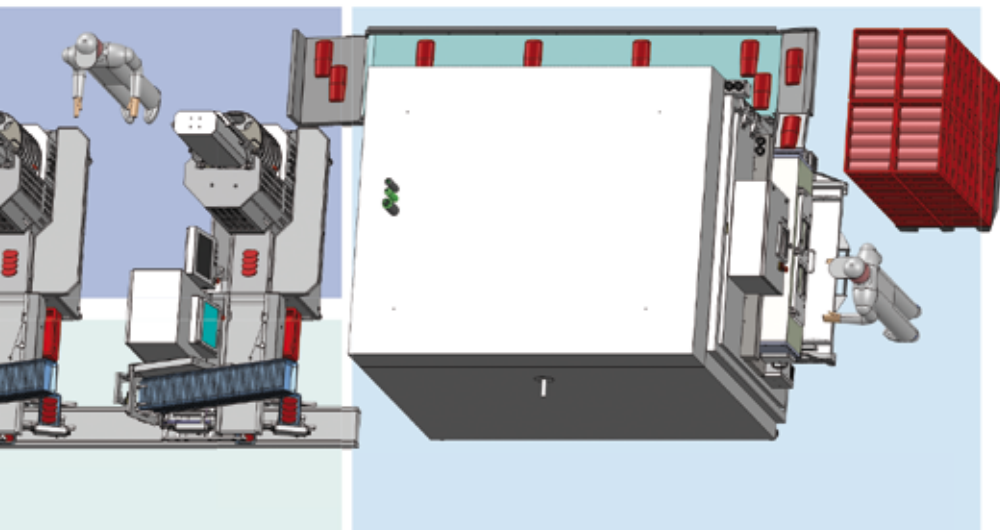
GMI 500 multitray

Wiege- und Sortiereinheit für festgewichtige Portionen bestehend aus

- Durchlaufwaage
- Sortierung mit Pushern
- Pufferbänder für leichte und schwere Portionen
- Rückmeldende Tendenzsteuerung an Portioniermaschine



GMI 500: Wiege- und Sortierbereich



GMS 500 singlecut

Resteoptimiertes Portioniersystem für Einzelscheiben

CBF 2000 cyclefreeze

Schockfroster für schnelle und präzise Oberflächentemperierung



**SPEED.
POWER.
FASCINATION.**

Technische Daten:

Schalenformate:	min. 120 x 120 x 30 / 13 mm [LxBxH] max. 325 x 275 x 80 mm [LxBxH]
Schalenleistung:	Standard: bis max. 40 pro Min. Erweiterbar bis max. 60 pro Min.
Elektroanschluss:	jeweils 3x 400 V /N/PE, 16 A pro GMI und AIR Anschlussleistung pro AIR ca. 2,5 kW Anschlussleistung pro GMI ca. 1,4 kW
Druckluft:	6-8 bar, (trocken, ölfrei) Verbrauch ca. 13,7 m ³ /h, bei etwa 40 Schalen pro Min.



Weitere Informationen
auf unserem
TVI-YouTube-Channel.

Einfach den QR-Code
einscannen.

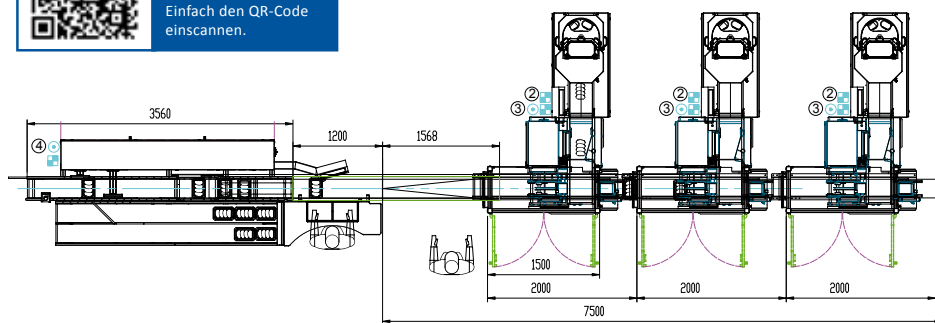


Abb.: AIR 520 flexload Linie, bestehend aus GMS 500, AIR 520, TDS 300 und GMI 500

Änderungen vorbehalten. Es gelten die Daten im Angebot und unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



TVI-Service-Pakete:

Minimieren Sie Ausfallzeiten und Maschinenstillstände! Wir bieten Ihnen perfekt auf Ihre Maschinen und Anlagen abgestimmte Service-Pakete zur optimalen Vorsorge mit Technikern vor Ort.

Online-Diagnose:

Zur schnellen Fehlerdiagnose können wir bei vielen Maschinentypen online die Fehlfunktion auslesen und schnell helfen.

Service Hotline:

Erfahrene Experten stehen Ihnen auch telefonisch zur Verfügung, um schnellstmöglich eine Lösung für Sie zu finden:

Telefon +49 (0)1805 725800

TVI
MEAT PORTIONING

*...Together
for your success!*

Ihr Spezialist für gewinnoptimierte Fleischportionierung

Perfekt aufeinander abgestimmt

Die Angebotspalette erstreckt sich von der Fleischtemperierung des Ausgangsproduktes über fast jede Art der Portionierung, dem manuellen oder automatischen Einlegen in Schalen mit anschließender Gewichtskontrolle bis hin zur Übergabe der festgewichtigen Portionen an eine Verpackungsmaschine.

Kundenspezifische Produktionslinie

Die verschiedenen GMS Baureihen sind flexible Fleischbearbeitungszentren, die mit Standardmodulen und kundenspezifischen Programmen optimal jede Portionieraufgabe lösen. Aus den verschiedenen Maschinen des TVI Lieferprogramms ergeben sich maßgeschneiderte Linien für Ihre Bedürfnisse.

TVI Entwicklung & Produktion GmbH

Salzhub 16, D-83737 Irschenberg

Telefon +49 (0)8062 72580-0

Telefax +49 (0)8062 72 580-200

E-Mail info@tvi-gmbh.de

Service-Hotline ausserhalb der Geschäftszeiten:

Telefon +49 (0)1805 725800