

**T V I**

MEAT PORTIONING

*...Together
for your success!*

CBF 1000-2000 cyclefreeze

Perfektes Temperieren für
effizientes Portionieren.

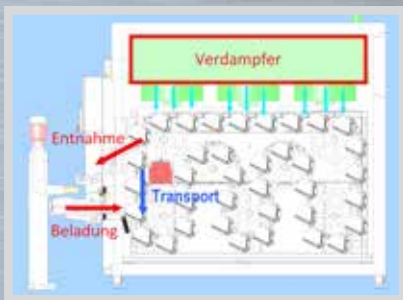


- ✓ Ideale Oberflächentemperatur und dadurch höchste Qualität, Ausbeute und Haltbarkeit
- ✓ Energieeffizientes Kompressorsystem
- ✓ Platzsparend, extrem kompakte Bauweise
- ✓ Personalfreies frostern möglich

Funktionsweise

Der Temperierschockfroster CBF sorgt für genaue Oberflächenfröschung von Fleischstücken innerhalb von ca. 6-20 Min., abhängig von der Größe und der Eingangstemperatur der Fleischstücke.

- › Der CBF ist ein im Kreislauf funktionierender Schockfroster.
- › Über einen Klappenmechanismus schiebt der Bediener Fleischstücke in einen der Frosterkörbe. Die Transportkette bewegt sich dann um einen Takt zum nächsten Korb.
- › Der Bediener wiederholt den Prozess immer wieder. Die Steuerung taktet die Körbe so, dass nach der eingestellten Zeit (z.B. 8 Min.) die temperierten Produkte ausgeworfen werden.
- › Die Fleischstücke werden nebeneinander in Transportkörbe gelegt (max. Beladebreite 1400 mm) und durchwandern den Temperierschrank in etwa 6 bis 20 Min., je nach Einstellung.
- › Dann werden sie kurz vor dem Portionieren entnommen. Dadurch ist nur eine ganz dünne Kruste von 2 bis 3 mm (5 - 10 %) anstatt 5 bis 10 mm notwendig. Dies erhöht die Produktqualität deutlich.
- › Ein Bediener kann den Froster beladen und gleichzeitig die Portioniermaschine befüllen.



CBF Kettenlauf (Schema)

Das Temperier- schockfrostsyst^m für genaue und optimale Portioniertemperatur.





Ein Mitarbeiter kann gleichzeitig den Froster und die Portioniermaschine bedienen.



Der CBF ist durch die herausfahrbare Transporttechnik ideal zu reinigen

Höhere Fleischqualität

Optimale Verarbeitungsschritte

- hervorragende Portionierqualität durch dünnen Frostrand
- hohe Fleischqualität durch dünne Temperierkruste
- minimale Krustendicke möglich, da das Fleisch unmittelbar nach dem Temperieren portioniert wird
- optimales Schnittbild und Verpressbarkeit
- geringste Aussaftung
- Pausensteuerung mit Temperaturhaltung bei Liniestillstand (Folienwechsel, Etikettenwechsel, usw.)
- trotz längerer Verweildauer gleichbleibende Temperierung
- kein Leerfahren und Auffüllen bei kurzen Stillständen nötig
- längere Mindesthaltbarkeit durch trockene Oberflächenfrostung möglich

Geringere Kosten

Durchdacht, effizient und kompakt

- personalsparend – gleichzeitige Bedienung des Frosters und der Portioniermaschine durch einen Mitarbeiter möglich
- geringer Energieverbrauch, kostengünstige Temperierung
- geringer Platzbedarf durch Paternoster-Transportsystem (6 - 10 m Baulänge bei vergleichbaren Tunnelrostern)
- sehr gute Isolierung
- energiesparend; Befüll- und Entnahmeklappe sind die meiste Zeit geschlossen
- dünne Temperierkruste spart viel Energie
- Produktionskosten dank konventioneller Kältetechnik pro kg Fleisch nur ca. 0,4 Cent (anstatt mit CO₂ oder N₂ ca. 5 bis 10 Cent pro kg Fleisch)

Ideale Ergänzung

Die automatischen Portionierer GMS 500 singlecut und GMS 1200 multicut:



PORTIONIEREN



GMS 500 SINGLECUT

Vielfältige Formensätze
Einzelscheiben- und Fächerablage
Restefreies, gewichtsgenaues Portionieren



GMS 1200 MULTICUT

Flexibles 3D-Verpressen
Hoher Durchsatz
Restefreies, gewichtsgenaues Portionieren

Die CBF 1000-2000: Ihre Vorteile & Einsparungen

- ✓ geringe Kälteenergiekosten
- ✓ personalsparend
- ✓ Steigerung der Fleischqualität
- ✓ optimales Schnittbild
- ✓ ideale Verpressbarkeit
- ✓ minimaler Platzbedarf

**SPEED.
POWER.
FASCINATION.**

Technische Daten:

Kapazität:	300 – 1000 kg/h* (CBF 1000) 700 – 2000 kg/h* (CBF 2000)
Durchlaufzeit:	frei einstellbar, ca. 6-20 Minuten*
Beladezyklus:	pro Korb zwischen 12 und 40 Sekunden
Abmaße:	2600 x 1950 x 2850 mm [LxBxH] (CBF 1000) 3500 x 2400 x 2850 mm [LxBxH] (CBF 2000)
Korbgröße:	ca. 700 x 180 x 160 mm (CBF 1000) ca. 1400 x 180 x 160 mm (CBF 2000)
Kältemittel:	R407F (oder wahlweise R449A)
Elektroanschluss:	2 Anschlüsse, jeweils 3x 400 V /N/PE, CBF 1000: 20 A Vorsicherung für Zelle 50 A Vorsicherung für Kompressor CBF 2000: 32 A Vorsicherung für Zelle 63 A Vorsicherung für Kompressor

* abhängig von Temperatur, Größe und Salzgehalt der Fleischstücke



Weitere Informationen
auf unserem
TVI-YouTube-Channel.

Einfach den QR-Code
einscannen.

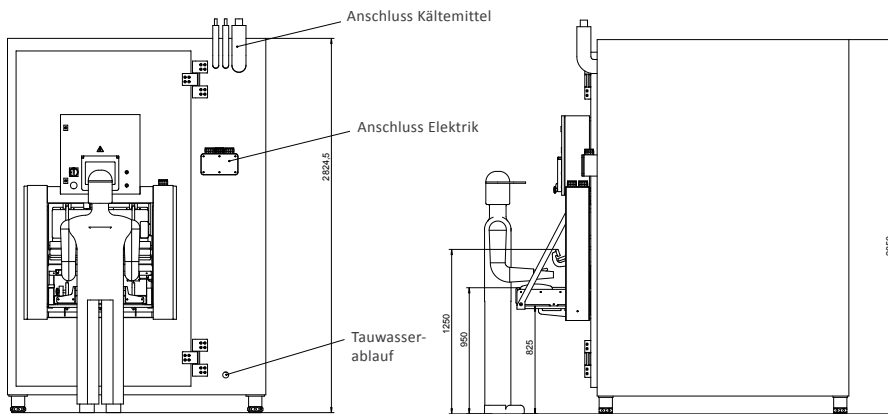


Abb.: CBF 1000 cyclefreeze

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

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-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



*...Together
for your success!*

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