

**T V I**

MEAT PORTIONING

*...Together
for your success!*

Produktionslinie FPS 500 multitray

Jedes Fleischprodukt
gewichtsgenau in jede Schale.



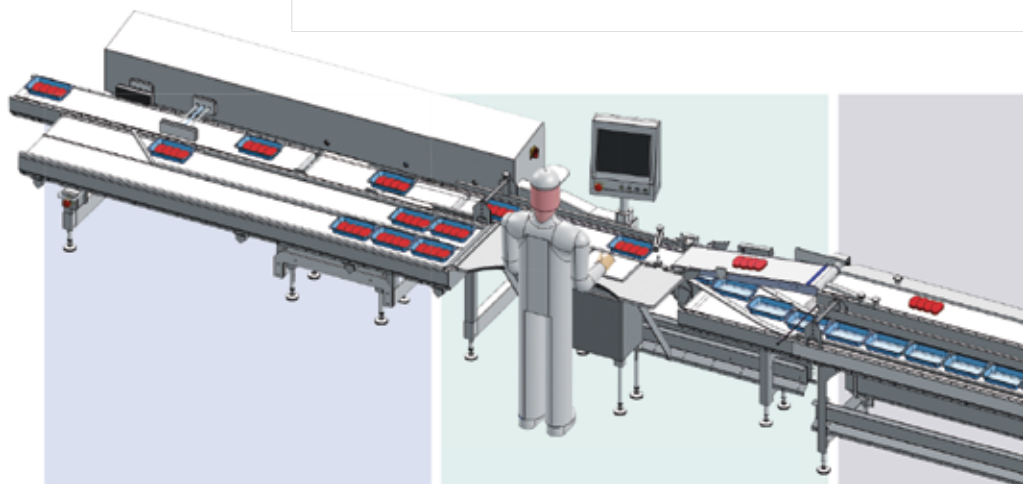
- ✓ Gewichtsgenaue Verpackung von Fleischprodukten in Schalen
- ✓ Geringstes Give-Away
- ✓ Geringer Personaleinsatz
- ✓ Hoher Automatisierungsgrad
- ✓ Sehr hohe Flexibilität

Funktionsweise

FPS 500 multitray befüllt manuell und/oder automatisch Schalen für gewichtsausgezeichnete und festgewichtige Portionen mit Frischfleisch.

- Die portionierten Scheiben werden von der GMS 500 auf das Fleischband der MIS 3000-4000 übergeben.
- Von dort werden sie entweder manuell oder mit dem AIF 500 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 – platzsparend & flexibel.



Die FPS 500: Ihre Vorteile & Einsparungen

- ✓ 100 % Festgewichtsverpackungen
- ✓ kontrolliertes, minimales Give-Away
- ✓ höchste Produkthygiene
- ✓ flexibel einsetzbar für unterschiedliche Produkte
- ✓ modularer Aufbau, einzeln ergänzbar
- ✓ einfache Bedienung



GMI 500 multitray

Wiege- und Kontrolleinheit für egalisierte Packungen



AIF 500 directload

Automatische Schalenbefüllung



MIS 3000-4000

Manueller Einbau von Portionen



Die FPS 500 multitrays bestehen aus perfekt aufeinander abgestimmten Modulen:

MIS 3000-4000 multitrays

Ergonomisch gestalteter, manueller Einlegebereich mit Längen von 3 oder 4 Metern bestehend aus

- Schalenspender TDS 300 multitrays
- Fleischband
- Schalenband
- Optional: Zentriereinheit



MIS 3000-4000 mit TDS 300 Schalenspender

AIF 500 directload

Automatische Schalenbefüllung mittels Messerkantenband

- Als Stand-Alone Einheit kombinierbar mit MIS 3000-4000 (ohne GMI 500; für gewichtsausgezeichnete Portionen)
- Manuelles, als auch automatisches Einlegen möglich (produktabhängig)



AIF 500: automatische Schalenbefüllung

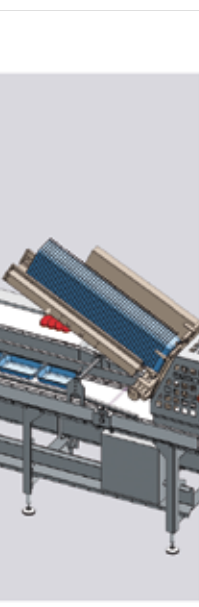
GMI 500 multitrays

Wiege- und Sortiereinheit für festgewichtige Portionen bestehend aus:

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

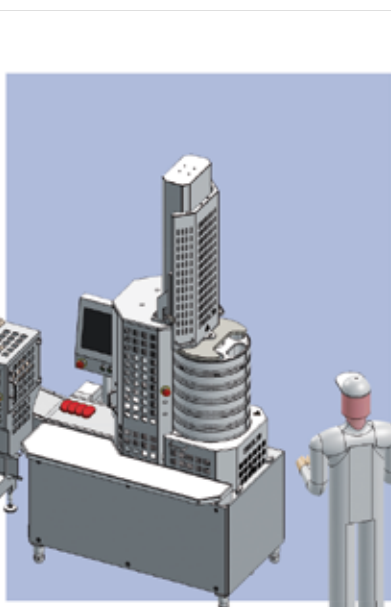


GMI 500: Wiege- und Sortierbereich



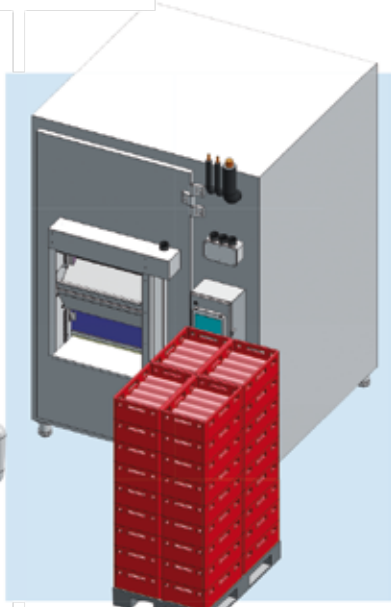
Einlegebereich

in Schalen



GMS 500 singlecut

Resteoptimiertes Portioniersystem für Einzelscheiben



CBF 1000 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:	3x 400 V /N/PE, 16 A
	Anschlussleistung ca. 1,4 kW
Druckluft:	6-8 bar, (trocken, ölfrei)
	Verbrauch ca. 6,8 m ³ /h, bei etwa 20 Schalen pro Min.



Weitere Informationen auf unserem **TVI-YouTube-Channel**. Einfach den QR-Code einscannen.

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.

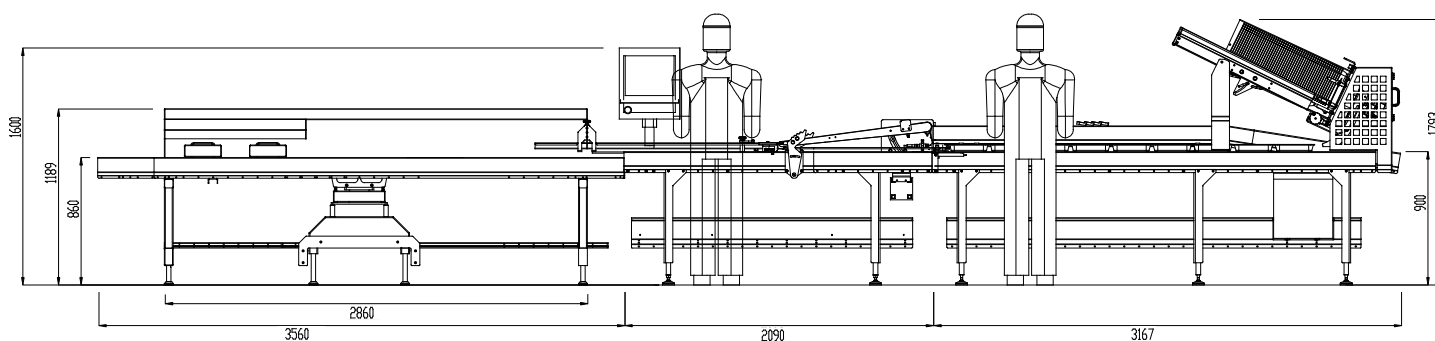
Online-Diagnose:

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



Ansicht: FPS 500 multitray Linie bestehend aus MIS 3000, TDS 300, AIF 500 und GMI 500

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 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