



TVI

MEAT PORTIONING

*...Together
for your success!*



GMS 1200 multicut

**höchste Flexibilität und Genauigkeit
durch 3-dimensionales Formen.**



- ✓ Flexibles 3-dimensionales Formen
- ✓ Höchste Ausbeute
- ✓ Höchste Genauigkeit
- ✓ Flexible Anpassung an unterschiedliche Rohware
- ✓ Ideales Formen und Schneiden in einem

Funktionsweise

- › Mehrere Fleischstücke werden auf das Zuförderband gelegt (Pufferfunktion).
- › Diese werden einzeln auf das Waagenband gefördert.
- › Das Fleischstück wird vom Waagenband in die U-Form gefördert.
- › Die obere Einheit mit der C-Form fährt nach unten und formt das Fleisch in der U-Form zu einem ovalen Querschnitt.
- › Dann wird das Fleischstück vom Zutransportstempel gegen den Abtransportstempel gepresst. Dadurch werden gerade Anfangs- und Endbereiche geformt.
- › Nach dem Erreichen des berechneten Vorschubes trennt das Spiralmesser die erste Scheibe ab.
- › Wenn sich das Messer wieder in Ausgangsstellung befindet, wird der nächste Vorschub aktiviert usw.
- › Nach dem Portionieren wird der Block aus Scheiben auf das Abtransportband geschoben.

Das multifunktionale Portioniersystem für genaue und resteminimierte Portionierung.





Gleiches Rohmaterial vor und nach dem Formen und Portionieren



Ideale Formgebung durch patentiertes 3D-Formsystem



Scheiben aus kleiner und mittlerer Rohware: Schnitzel, Steaks, Minutensteaks, Schmetterlingsschnitzel



Scheiben aus gefrorener Rohware: Nacken- und Lachssteaks, Bauchscheiben



Scheiben aus gegarter / geräucherter Rohware: Kassler mit / ohne Knochen, geräucherter Bauch



Scheiben aus großer Rohware: Rouladen, Grillfackelstreifen

Anwendungsbeispiele

Die GMS 1200 portioniert nahezu:

- › Jede Art von Rotfleisch
- › In jeder Konsistenz
- › Zu jeder Portion
- › Immer gewichts- und reste-optimiert
- › Mit geringem Personalaufwand

Die GMS 1200: Ihre Vorteile & Einsparungen

- ✓ flexibler Einsatz für Rotfleisch in jeder Konsistenz und Größe
- ✓ Ausbeutesteigerung durch restefreie Portionierung
- ✓ Give-Away-Einsparung durch hohe Gewichtsgenauigkeit
- ✓ Hohe Produktqualität durch gleichmäßige Scheiben
- ✓ Geringer Bedienungsaufwand und kürzeste Rüstzeiten für Produktwechsel
- ✓ Minimale Personalkosten bei hoher Leistung

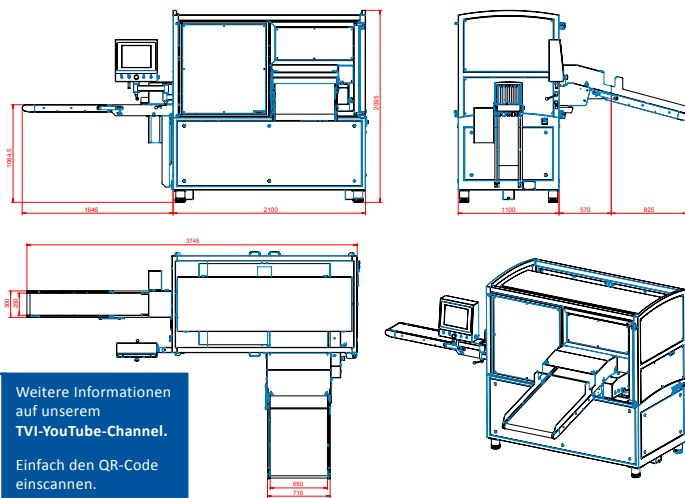
SPEED.
POWER.
FASCINATION.

Technische Daten:

Formenlänge:	beidseitig vom Messer 650mm
Formenbreite:	Universalform 120mm, Sonderformen bis zu 240mm
Formenhöhe:	Universalform von 50mm (Kalbsrücken) bis 200mm (Rinderoberschale)
Schnittdicken:	von 2mm (gute Temperierung) bis 600mm Kalibrierung ganzer Muskelstücke

Anschlussdaten:

Elektroanschluss:	Drehstrom 3x 400 V /N/PE, 32 A Anschlussleistung ca. 11,5 kW
Pneumatikanschluss:	6-8 bar, trocken, ölfrei (geringer Verbrauch, da nur zur Formteilfixierung)



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

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

Kundenspezifische Produktionslinien

Kombinieren Sie die GMS 1200 multicut je nach Ihrem Bedarf:



TEMPERIEREN



CBF 1000-2000 CYCLEFREEZE
genaue und schnelle Oberflächen-
frostung von Fleischstücken



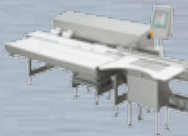
**PTT 500-1000-1500-2000
MULTITEMP**
genaues und schnelles Temperieren von Fleisch
in E1 und E2 Kisten auf Paletten



EINLEGEN



MIS 3000-4000 MULTITRAY
manuelles Einlegesystem
mit Längen von 3-5 Metern



GMI 500 MULTITRAY
Wiege-, Sortier- und Nacharbeitsstation
für 100% Festgewicht

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



MEAT PORTIONING

*...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