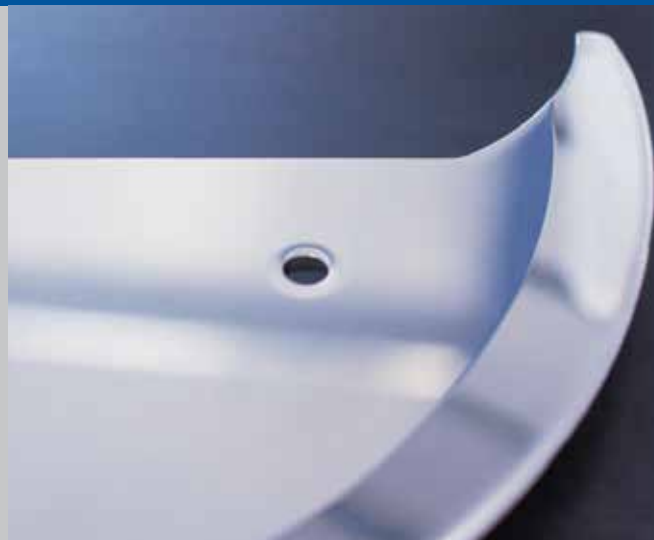




TVI

MEAT PORTIONING

*...Together
for your success!*



GMS 520 singlecut

Evolution eines Erfolgsmodells
für optimales Portionieren.



- ✓ Höchste Portionierqualität
- ✓ Höchste Flexibilität:
knochenlos / knochig / Würfel / Streifen
- ✓ Höchste Ausbeute durch ideale Formung
- ✓ Höchste Genauigkeit
- ✓ Einzelscheibenablage/Fächerung
für geringsten Personaleinsatz im
Folgeprozess

Funktionsweise

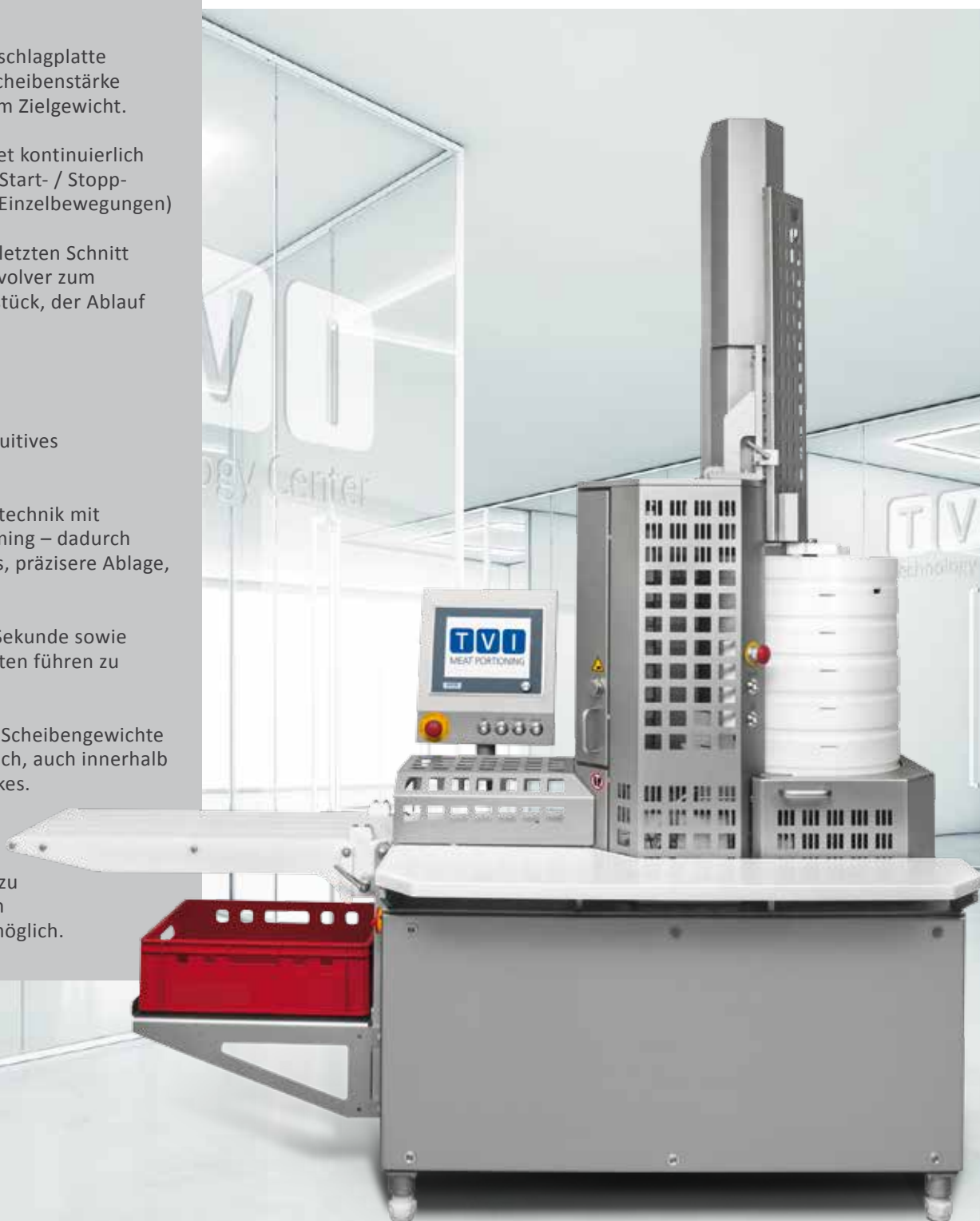
- › Ein oder mehrere Fleischstücke werden in das passende Formrohr eingelegt.
- › Der Revolver dreht in die Portionier-Position, der entsprechende Stempel fährt in das Formrohr.
- › Das Produkt wird in Längsrichtung optimal geformt und vermessen.
- › Nun kann restefrei oder mit einem minimalen Abschnitt portioniert werden.
- › Vorschub und Anschlagplatte bestimmen die Scheibenstärke entsprechend dem Zielgewicht.
- › Die GMS schneidet kontinuierlich ohne dauernden Start- / Stoppbetrieb. (wenige Einzelbewegungen)
- › Sofort nach dem letzten Schnitt dreht sich der Revolver zum nächsten Fleischstück, der Ablauf wiederholt sich.

Neuerungen

- › Einfaches und intuitives Bedienkonzept.
- › Neue Steuerungstechnik mit hochpräzisem Timing – dadurch Leistungszuwachs, präzisere Ablage, höhere Laufruhe.
- › Bis 4 Schnitte je Sekunde sowie kurze Wechselzeiten führen zu hoher Leistung.
- › Unterschiedliche Scheibengewichte und Ablage möglich, auch innerhalb eines Fleischstückes.
- › Ausgabe der unterschiedlichen Portionen zu unterschiedlichen Folgeprozessen möglich.

Das multifunktionale Portioniersystem mit Einzelscheibenablage.

Gewinnbringendes Portionieren durch intelligente TVI-Technik.

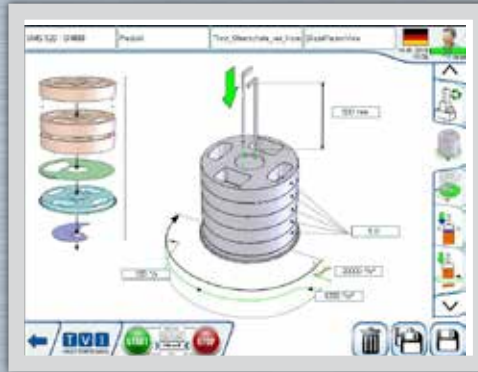




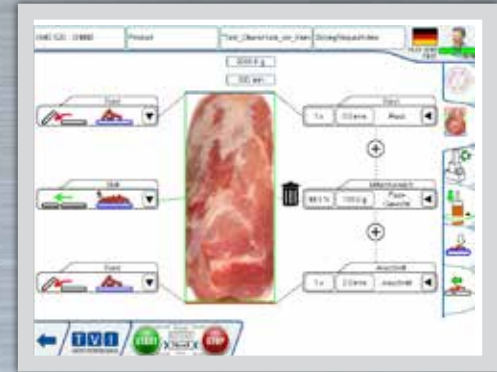
Anwendungsbeispiele

Die GMS 520 portioniert nahezu:

- › Jede Art von Rotfleisch und Geflügel
- › In jeder Konsistenz
- › Zu jeder Portion
- › Immer gewichts- und resteoptimiert
- › Mit geringstem Personalaufwand



Geführte Hilfen für den Maschinen Auf- und Abbau



Einfaches Festlegen der Schneidanforderungen



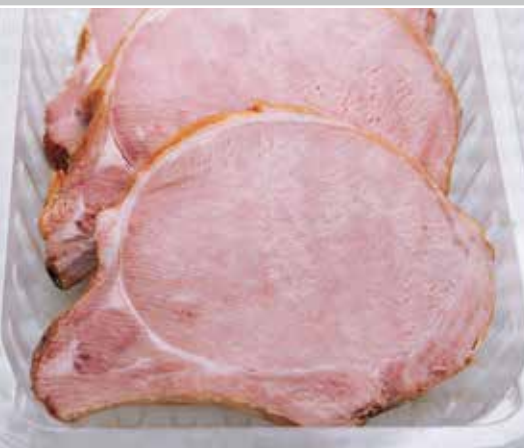
Scheiben aus kleiner und mittlerer Rohware: Filets, Schnitzel, Steaks, Minutensteaks



Scheiben aus gefrorener Rohware (bis -3°C): Nacken- und Lachssteaks



Scheiben aus großer Rohware: Rouladen, Grillfackelstreifen



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



Scheiben aus knochiger Rohware: Stiel- / Nackenkotelett von Schwein oder Lamm



Würfel, Streifen: Gulasch, Geschnetzeltes

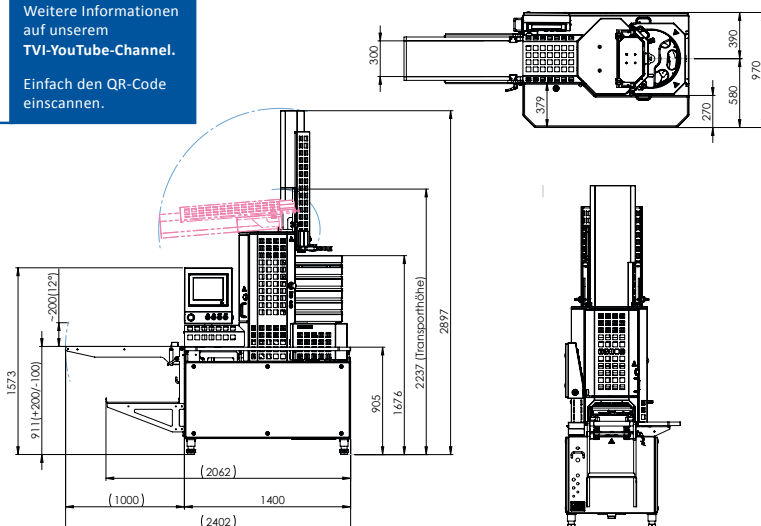
Die GMS 520 : Ihre Vorteile & Einsparungen

- Höchste Produktqualität in Schnitt, Formung und Fächerung
- Flexibler Einsatz für Rotfleisch mit und ohne Knochen, ebenso für Truthahn und Huhn
- Ausbeutesteigerung durch restefreie Portionierung
- Give-Away-Einsparung durch hohe Gewichtsgenauigkeit und perfekten Schnitt
- Automatisierungsfähig durch Fächer- und Einzelscheibenablage
- Geringer Bedienungsaufwand und kürzeste Rüstzeiten für Produktwechsel
- Intuitives Bedienkonzept für Bediener, Produktionsleiter und Reinigungspersonal
- Unterstützende Software-Bedienerführung für Bedienung und Kalibrierung

SPEED.
POWER.
FASCINATION.

Technische Daten: Maschinentypen 600 oder 700 mm

Formrohrlänge:	max. 600 bzw. 700mm
	Höhe flexibel einstellbar in 100mm Schritten
	Min. 200 bzw. 300mm
Schnittdicken:	von 1mm (gute Temperierung nötig) bis 50mm
Produktquerschnittsfläche:	max. 300 x 130mm; 320cm ² , Min. Ø 50mm; 20cm ²
Elektroanschluss:	Drehstrom 3x 400 V /N/PE, 32 A
	Anschlussleistung ca. 4,5 kW



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

Kundenspezifische Produktionslinien

Kombinieren Sie GMS 520 singlecut 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



GRILLFACKELN



GFW 3600 MULTITORCH
flexibler Grillfackelwickler
für 175 bis 350 mm lange Spieße



SCHASCHLIK



ASR 300 MULTIPICK
Schaschlikspieße in perfekter
Produktqualität bei minimalem
Personaleinsatz



EINLEGEN



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



AIF 500 DIRECTLOAD
Schalen-Automatik-
einlegesystem
mit Messerkante



AIS 500 AUTOLOAD
verschmutzungs-
freies Einlegen von
mariniertem Fleisch



AIR 500 FLEXLOAD
vollautomatisches
Einlegen mit
geringstem Platzbedarf

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

TVI
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