



MEAT PORTIONING

*...Together
for your success!*



PTT 500-1000-1500-2000 multitemp

**Palettenweise optimale
Fleisch-Temperatur.**



- ✓ Schnelle Temperierung in E1/E2-Kisten auf Paletten
- ✓ Gleichmäßige Temperatur in jeder Kiste
- ✓ Ideale Verarbeitungstemperatur ohne Aussaften
- ✓ Energierückgewinnung
- ✓ Auch zum schnellen Abkühlen/ Einfrieren geeignet

Funktionsweise zum Auftauen oder Abkühlen

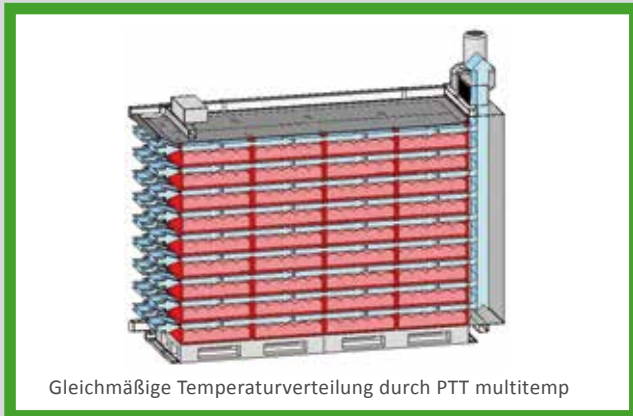
- › Paletten mit bis zu 14 Lagen E1 oder bis zu 9 Lagen E2 Kisten werden in den Tunnel gefahren und ein Temperaturfühler in das Fleisch gesteckt. 1 bis 4 Paletten können, je nach Ausführung, hintereinander gestellt werden.
- › Die obere Plane wird heruntergelassen und die Temperierung kann starten.
- › Ein Gebläse saugt Luft durch alle Kisten. Die obere und die seitliche Plane legen sich durch den Unterdruck an die Kisten an und isolieren den Hohlraum zwischen Kiste und Plane. Dadurch gibt es am Rand keine andere Temperatur als im Zentrum der Paletten.
- › Durch den gleichmäßigen Luftstrom durch alle Lagen der Palette verläuft die Temperierung überall gleichmäßig und lässt sich präzise kontrollieren.
- › Die Einheit arbeitet nur mit der Umgebungsluft (keine zusätzliche Kühl- oder Heizelemente erforderlich) und kann daher je nach Einsatzort zum Auftauen oder zum schnellen Abkühlen oder Einfrieren genutzt werden. Die gewünschte Zieltemperatur lässt sich über einen Controller frei wählen.

In kürzester Zeit grosse Mengen optimal temperieren!

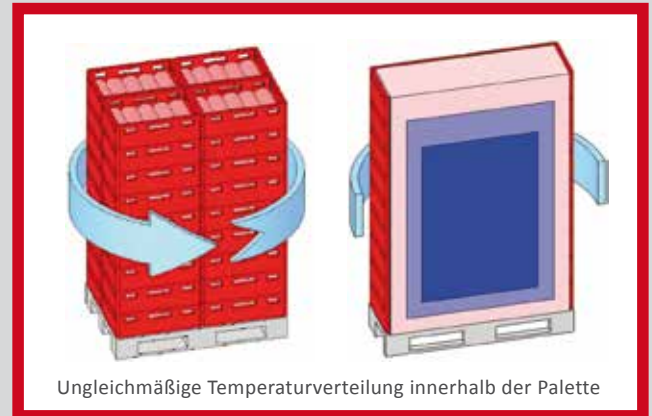




Vergleich: PTT multitemp gegenüber herkömmlicher Auftauung im Kühlraum



Gleichmäßige Temperaturverteilung durch PTT multitemp



Ungleichmäßige Temperaturverteilung innerhalb der Palette

PTT 500-1000-1500-2000 multitemp

Die Luft aus dem Produktionsraum oder Kühlraum mit ca. 0 bis 6°C strömt in waagrechten Schichten gleichmäßig durch alle Kisten.

Von dem Luftstrom zum Zentrum der Fleischstücke sind es nur 5 bis 6 cm. Bei Paletten ist die Entfernung vom Luftstrom bis zum Zentrum 40 bis 60 cm.

Herkömmliches Auftauen

Frei stehende Palette wird von 4°C Luft umströmt. Die Fleischtemperatur außen beträgt über 0°C, im Kern unter -3°C. Man benötigt eine Temperierzeit von 2-3 Tagen um im Kern über -3°C zu erreichen. Dies führt zu viel Saftverlust im Außenbereich und reduziert die Haltbarkeit der Charge.

Technik, die überzeugt!

- › Hoher Durchsatz durch schnelle Temperierung (z.B. von -20° auf -2°C in ca. 10h)
- › Sehr gleichmäßige Temperierung von Fleisch in Kisten
- › Keine Aussaftung durch exakte, effektive Temperierung
- › Automatikregelung jeder einzelnen Einheit
- › Im Verbund stehende Anlagen arbeiten unabhängig voneinander (z.B. können fertige Paletten neben noch tiefgefrorenen stehen)
- › Sowohl zum Auftauen als auch Abkühlen geeignet
- › Kosteneinsparung durch geringen Energieverbrauch
- › Im Produkt gespeicherte Kälte wird beim Auftauen frei und entlastet die Raumkühlung
- › Keine zusätzliche Heizleistung erforderlich
- › Geringer Platzbedarf, nur unwesentlich größer als die Palettenstellfläche

Die PTT 500-2000: Ihre Vorteile & Einsparungen

- ✓ exaktes Auftauen
- ✓ schnelles Abkühlen
- ✓ kein Aussaften
- ✓ kurze Durchlaufzeiten
- ✓ minimaler Personalaufwand
- ✓ geringer Energieverbrauch
- ✓ geringer Platzbedarf



Mit dem Temperatursfühler wird jede Einheit einzeln geregelt.



Im Tunnel finden je nach Ausführung bis zu 4 Paletten mit 9 Lagen E2 Kisten Platz (14 Lagen E1 Kisten).

**SPEED.
POWER.
FASCINATION.**

Technische Daten: (Maschinentypen 600 oder 700mm)

Palettenbefüllung:	Standard-Europalette aus Kunststoff mit Hubwagen
Palettenaufbau:	7 bis 9 Lagen E2-Kisten oder 12 bis 14 Lagen E1-Kisten gleichmäßige Füllhöhe notwendig Luftdurchlass muss gewährleistet sein
Raumtemperatur:	Hochtemperieren in Räumen mit 0 bis 10°C Runtertemperieren in Räumen mit -4 bis -30°C
Ausführungen:	Hintereinander: Ausführungen für 1 bis 4 Paletten 1 Palette 1800mm; 2 Paletten 3000mm; 3 Paletten 4200mm; 4 Paletten 5400mm Nebeneinander: beliebig erweiterbar Baubreite Basistunnel 950mm, pro Erweiterung 870mm
Elektroanschluss:	3x 400 V /N/PE, 16 A Anschlussleistung ca. 3 kW pro Einheit



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

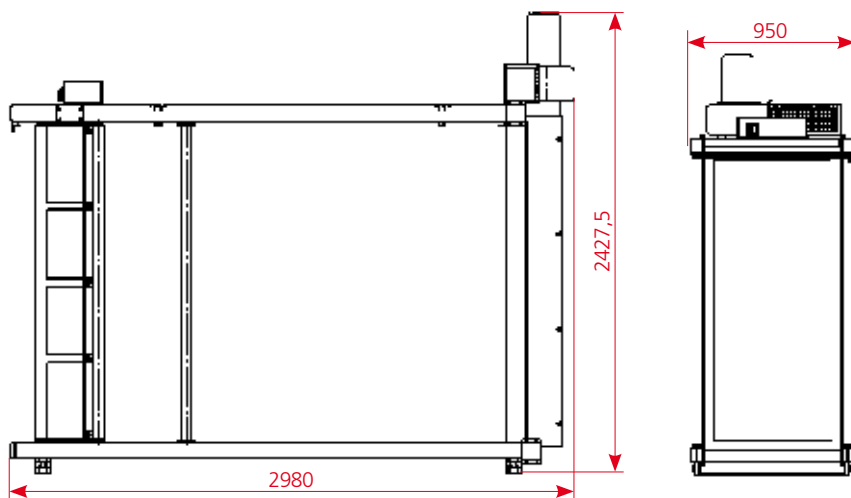


Abb.: PTT 1000 multitemp Grundmodul

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