

PORTIONIEREN GMS 1000

KOMPROMISSLOSE QUALITÄT UND AUSBEUTE



www.tvi-gmbh.de

A MULTIVAC GROUP COMPANY

PORTIONIEREN GMS 1000

Technische Daten

Maße:
4,847 x 1,581 x 3,253 mm (L x B x H)

Produktbreite
60 bis 360 mm (in der Zuführung)
60 bis 260 mm (im Formwerkzeug)

Produktlänge
100 bis 850 mm

Produkthöhe
40 bis 150 mm

Schnittdicken
2-52 mm

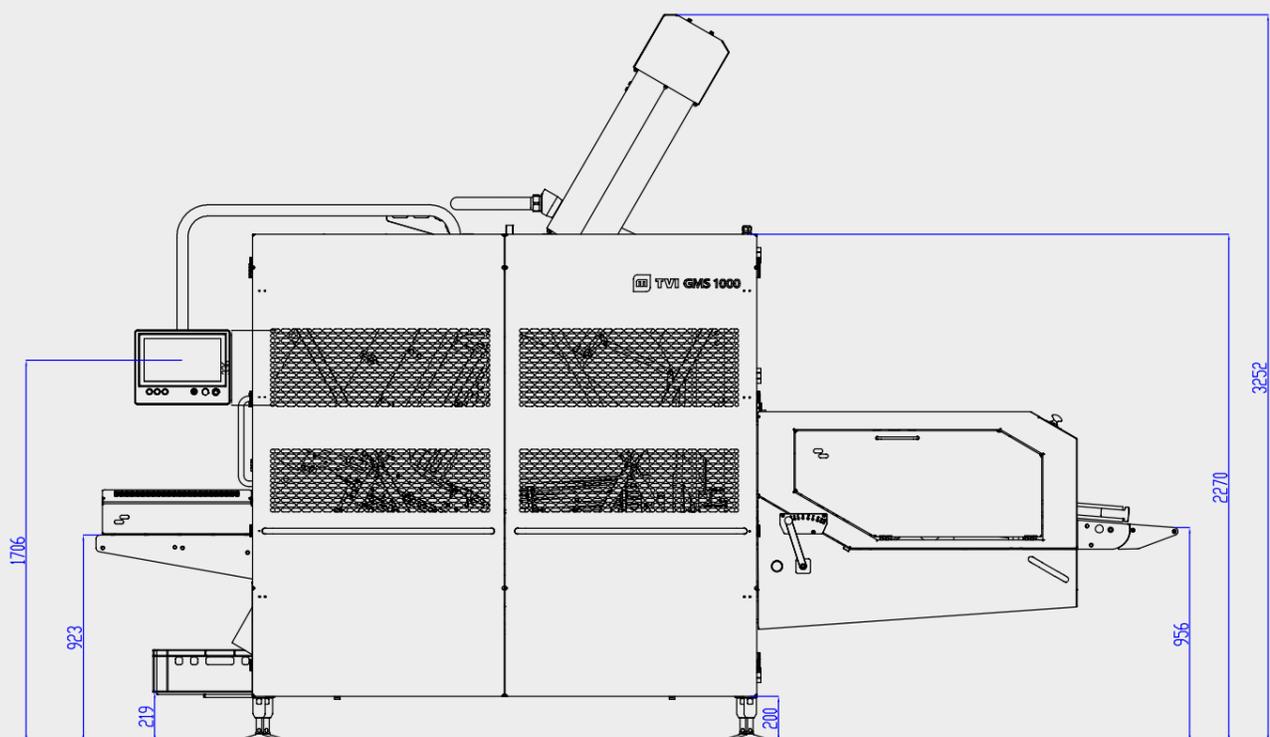
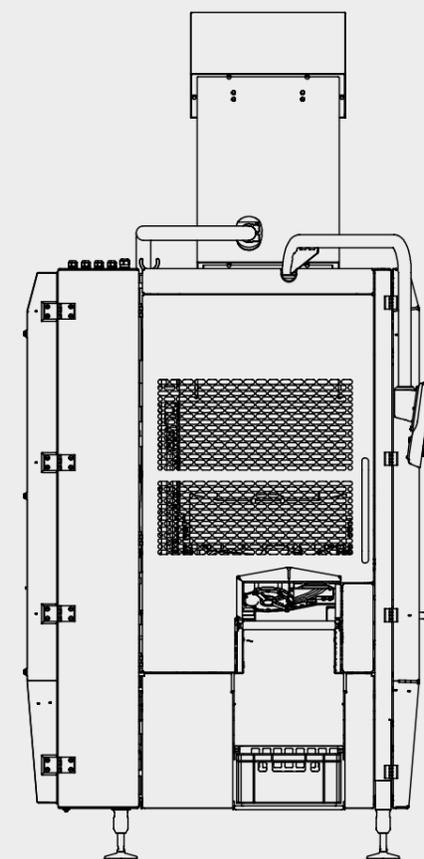
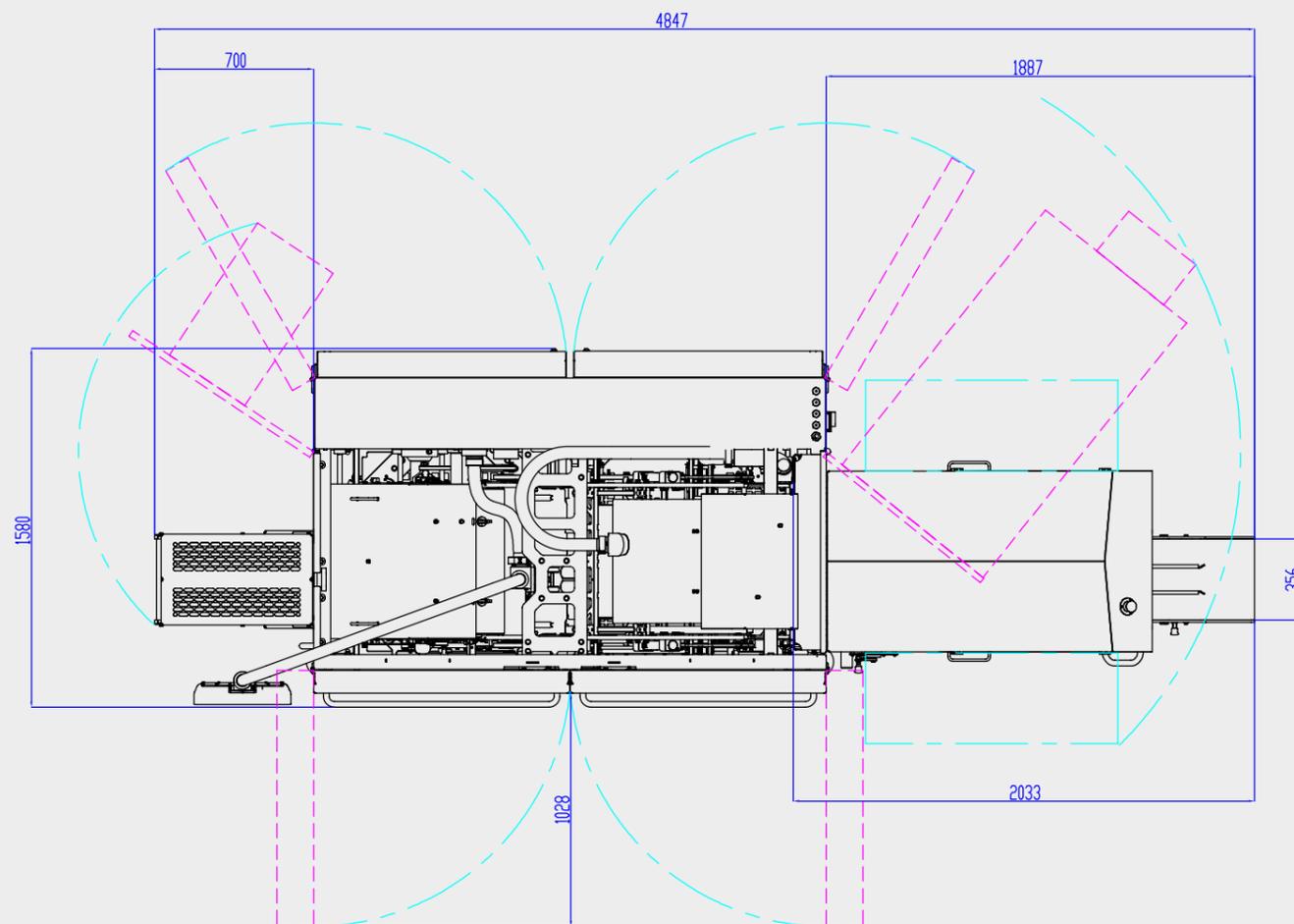
Elektroanschluss
3x 400 V/N/PE / 50 Hz, 45A
Leistung 18 kW

Funktionsweise

Ein Fleischstück wird auf das mit einer Pufferfunktion ausgestattete Zuführband gelegt. Über ein Waagenband gelangt das Fleisch zur Formeinheit. Die obere C-Form fährt nach unten und formt das Fleisch in der U-Form zu einem ovalen Querschnitt. Danach wird das Fleisch in Längsrichtung gepresst, sodass es seine perfekte Form erreicht. Vorschub und Anschlagplatte bestimmen die Scheibenstärke entsprechend dem Zielgewicht.

Technik, die überzeugt

- Maximale Produktqualität beim Schneiden, Formen und Portionieren
- Höchste Flexibilität bei unterschiedlich großer Rohware
- Steigerung der Ausbeute durch restefreie Portionierung
- Give-Away -Einsparung durch hohe Gewichtsgenauigkeit und perfekten Schnitt
- Automatisierungsfähig durch Schindelportionen oder Einzelscheibenablage
- Intuitives Bedienkonzept für Bedien- und Reinigungspersonal



Typische Anwendungsbeispiele

- Portionen aus kleiner und mittlerer Rohware wie Schnitzel, Steaks und Minutensteaks
- Scheiben aus großer Rohware wie Rouladen
- Portionen aus gefrorener Rohware, zum Beispiel Nacken- und Lachssteaks
- Scheiben aus gegarter, geräucherter Rohware wie Kassler mit und ohne Knochen