

PORTIONIEREN  
**GMS 520**

DAS TVI-ERFOLGSMODELL FÜR  
OPTIMALES PORTIONIEREN!



# PORTIONIEREN

## GMS 520

### Technische Daten

**Maschinentypen**  
600 oder 700 mm

**Formrohlänge**  
max. 600 bzw. 700 mm  
Flexibel einstellbare Höhe in 100 mm  
Schritten

**Schnittdicken**  
1 (gute Temperierung erforderlich) - 50 mm

**Produktquerschnittsflächen**  
max. 300 x 130 mm; 320 cm<sup>2</sup>  
min. Ø 50 mm; 20 cm<sup>2</sup>

**Elektroanschluss**  
Drehstrom 3x 400 V /N/PE, 16A, 5kW

### Technik, die überzeugt

- Höchste Schneidqualität (knochig und knochenlos) durch optimalen ‚Scherschnitt‘
- Parallele Schnittführungen durch Anschlagplatte (parallele Kotelett)
- Flexibilität (Anwendungsmöglichkeiten der Maschine): Knochig, nicht knochig, Würfel, Streifen, Butterfly-Schnitt
- Scheibendicke von 2 bis 50 mm
- Verschiedene Ablagevariationen
- Portionierung gewichtsgenau/resteoptimiert
- Formung und Schneiden in einem Prozess
- Hohe optische Qualität durch gleichmässige Formgebung
- Einfachste Bedienung durch intuitive Menüführung
- Schnellste Produktwechsel, werkzeugfrei
- Linienkompatibilität (Linienverbund durch modulare TVI – Lösungen)
- Linienkommunikation mit anderen TVI Equipments (z.B. Checkweigher etc.)

### Funktionsweise

Der Bediener legt ein oder mehrere Fleischstücke in das passende Formrohr ein. Der Revolver dreht in die Portionier-Position, der entsprechende Stempel fährt in das Formrohr. Das Produkt wird dadurch in Längsrichtung optimal geformt und vermessen. Vorschub und Anschlagplatte bestimmen dabei die Scheibenstärke entsprechend dem Zielgewicht.

Die GMS 520 singelcut schneidet kontinuierlich ohne dauernden Start-/Stoppbetrieb, die Einzelbewegungen werden auf ein Minimum reduziert. Sofort nach dem letzten Schnitt dreht sich der Revolver zum nächsten Fleischstück und der Ablauf wiederholt

### Typische Anwendungsbeispiele

- Scheiben aus kleiner und mittlerer Rohware wie Schnitzel, Steaks oder Minutensteaks
- Scheiben aus großer Rohware wie Rouladen und Grillfackelstreifen
- Scheiben aus knochiger Rohware wie Stiel- und Nackenkoteletts von Schwein oder Lamm
- Scheiben aus gefrorener Rohware, zum Beispiel Nacken- und Lachssteaks
- Scheiben aus gegarter, geräucherter Rohware wie Kassler mit und ohne Knochen
- Würfel oder Streifen für Gulasch oder Geschnetzeltes

