

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 cm²
min. Ø 50 mm; 20 cm²

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

TECHNIK, DIE ÜBERZEUGT

- Höchste Schneidqualität (knochig und knochenlos) durch optimalen ‚Scherenschnitt‘
- 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 sich.

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

