

Produkteinführung: Portioniersystem GMS 400

Top-Leistung für kleinere Ausbringungsmengen

Bruckmühl, 20. Januar 2022 – Beste Qualität, hohe Flexibilität und maximale Ausbeute auch bei geringeren Ausbringungsmengen – mit dem universellen Portioniersystem GMS 400 ergänzt MULTIVAC sein Portfolio im Einstiegsbereich. Die Neuentwicklung von TVI wird erstmals auf der Angua FoodTec 2022 präsentiert und richtet sich in Deutschland insbesondere an mittelständische Fleischereien, Industriebetriebe mit kleinen Linien sowie Großverbraucher-Lieferanten, die Restaurants, Caterer, Kantinen, Schulen oder Kliniken mit portionierten Fleischwaren versorgen.

„Auf dem internationalen Markt erwarten wir eine große Nachfrage im Bereich Food-Service und bei Industriebetrieben, die kleinere, flexible Linien nutzen oder den Einstieg in die Frischfleisch-Portionierung anstreben. Zusätzlich zählen dort auch große Supermärkte mit eigener Fleischerei zu unserer avisierten Zielgruppe“, erklärt Florian Helfrich, Produktmanager bei TVI.

Der multifunktionale Portionierer GMS 400 zeichnet sich im Vergleich zum bisherigen Modell GMS 520 durch eine flexible 3D-Verpressung der Ware aus. Damit passt sich das System noch besser an die unterschiedlichen Größen und Formen der Rohprodukte an. Durch die perfekte Formgebung entsteht ein gleichförmiger Querschnitt über die gesamte Produktlänge, so dass sich über das ganze Fleischteil hinweg bei maximaler Produktausbeute gleichmäßig große und gleichmäßig dicke Scheiben schneiden lassen. Je nach gewünschter Formgebung und den gestellten Qualitätsansprüchen kann der An- und Abschnitt dabei nahezu vollständig eliminiert werden.

Der kompakte Portionierer kann nahezu jede Art von Fleisch verarbeiten und unterschiedlichste Portionieraufgaben erfüllen – von Medaillons



über Schnitzel bis Rouladen, von Carpaccio bis hin zu größeren Bratenstücken und von nichtknochig bis knochig bei Fleisch von Schwein, Lamm oder Kalb. Die große Produktvielfalt ist dabei mit wenigen Formensätzen in kürzester Zeit zu bewältigen.

[2.035 Zeichen inkl. Leerzeichen]

Über TVI

TVI ist ein führender Hersteller von Fleischportioniermaschinen und kompletten Portionierlinien, der seit 2017 zur MULTIVAC Unternehmensgruppe gehört. Die Produktpalette umfasst effiziente, bedarfsgerechte Lösungen zum richtigen Temperieren und Frostern, Pressen, Portionieren, Automatisieren, Wickeln von Grillfackeln sowie zur Herstellung von Schaschlikspießen. Die Hightech-Anlagen von TVI reichen von der Fleisch-Temperierung des Ausgangsprodukts bis zur Übergabe der fertigen Portion an die Verpackungsmaschine – und verarbeiten jede Art von Rotfleisch zu jeder Portion immer gewichts- und resteoptimiert. Kunden profitieren von einem globalen Vertriebs- und Servicenetzwerk sowie der umfassenden Linien- und Automatisierungskompetenz von MULTIVAC. Ein flächendeckender Service und eine hohe Erreichbarkeit gewährleisten eine maximale Verfügbarkeit aller installierten Maschinen. Mehr als 1.000 Berater und Service-Techniker in aller Welt stellen ihr Know-how und ihre Erfahrung in den Dienst des Kunden. Weitere Informationen finden Sie unter: www.tvi-gmbh.de

Unternehmenskontakt

TVI Entwicklung & Produktion GmbH
Merih Senozluler
Robert-Bosch-Str. 2
D-83052 Bruckmühl
Tel.: +49 (0)8062 / 72580-113
E-Mail: merih.senozluler@tvi-gmbh.de



PRESSEMITTEILUNG

Pressekontakt

REDAKON

Vera Sebastian

Seestr.18

D-80802 München

Tel.: +49 (0) 89 – 31 20 338-21

E-Mail: vera.sebastian@redakon.com

www.redakon.com