

Produkteinführung: GMS 1000**TVI setzt mit Portionierer neue Maßstäbe in der Fleischindustrie**

Bruckmühl, 18. März 2024 – Mit der GMS 1000 stellt die TVI Entwicklung & Produktion GmbH auf der Anuga FoodTec in Köln eine hoch automatisierte, einspurige Portioniermaschine vor. Die neue Maschine überzeugt durch bestmögliche Produktausbeute, eine gleichmäßige Formgebung des verarbeiteten Produkts, ihre Flexibilität, Bedienungsfreundlichkeit und Linienfähigkeit. Sie zeichnet sich zudem durch einen hohen Grad an Digitalisierung aus. Damit ergänzt das Unternehmen sein Portfolio an Fleischportioniermaschinen im mittleren industriellen Segment und setzt neue Maßstäbe in der Fleischindustrie.

Das neue Portioniersystem GMS 1000 erreicht mit seiner präzisen 3D-Formung und den hohen Presskräften die bestmögliche Produktausbeute und damit den höchstmöglichen Ertrag. Gleichzeitig bietet die Maschine damit einen hohen Grad an Flexibilität in der Rohproduktgröße. Der Portionierer kann die Endprodukte in Einzelscheiben, Schindelportionen oder Stapel ablegen. Auf Wunsch kann die Maschine die Produkte auch in unterschiedlichen Bereichen unterschiedlich aufteilen, gewichtsgenau oder resteoptimiert, je nach Anforderung des Kunden.

Einfache Bedienung und hochflexible Integration

„Im Vergleich zu anderen Portioniermaschinen der GMS-Reihe ist die GMS 1000 Software-Steuerung noch einfacher und intuitiver, der Portionierer ist noch flexibler beim Schneiden und Schindeln und kann eine noch größere Bandbreite an Produktgrößen verarbeiten“, sagt Florian Helfrich, Produktmanager bei TVI. „Außerdem nutzt der neue Portionierer ausschließlich modernste Servotechnologie und somit

weder Hydraulik noch Pneumatik, sowie die neueste MULTIVAC Steuerungstechnik. Er ist somit zukunftssicher, energiesparend und mit geringstem Risiko für mögliche Produktkontaminationen.“

Der hochflexible Portionierer unterstützt vor- und nachgelagerte Prozesse und kann leicht in Verarbeitungslinien integriert werden. Die Bedienung erfolgt ähnlich wie bei anderen Maschinen von MULTIVAC und TVI mit einer leicht verständlichen Menüführung. Mit den Digitalisierungsoptionen wie den MULTIVAC Smart Services, der MULTIVAC Line Control und dem myMULTIVAC Kundenportal bietet die GMS 1000 viele nützliche Tools, um die Planung, Überwachung und Steuerung der Produktionsprozesse zu unterstützen und so das Optimum aus der Produktion der Kunden rauszuholen.

Kosten reduzieren bei bester Portionierungsqualität

„Die Fleischindustrie steht vor verschiedenen Herausforderungen wie steigenden Beschaffungs- und Lohnkosten, einem wachsenden Personalmangel und der Nachfrage nach einer immer größeren Produktvielfalt. Zudem steigt der Wunsch nach langfristiger Sicherheit und Nachhaltigkeit in der Branche. Mit der GMS 1000 bringen wir einen hoch automatisierten, einspurigen Portionierer auf den Markt, der eben diese Kundenanforderungen adressiert“, sagt Florian Helfrich. „Denn mit dem neuen Portioniersystem können Unternehmen hohe Kosten einsparen, während sie gleichzeitig die Qualität ihrer Portionierung steigern.“

Erstmalige Vorstellung auf der Anuga FoodTec 2024

TVI zeigt seinen neuen Portionierer erstmals auf der Anuga FoodTec in Köln. Besucher können die neue GMS 1000 im Processing-Zelt auf dem Freigelände in Nähe von Halle 8.1 im Live-Betrieb gemeinsam mit weiteren Neuheiten der MULTIVAC Group erleben. Termine für die Live-Vorführungen können vorab vor Ort gebucht werden. Am Hauptstand der MULTIVAC Group in Halle 8.1, Stand C10 ist die neue GMS 1000

außerdem in einer Linienlösung zu sehen, die auch das neue Sortiersystem SCI 1000 von TVI beinhaltet.

[3.622 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

Pressekontakt

Allison Kommunikation GmbH
Franziska Bolzen
St.-Martin-Str.102
81669 München
Tel.: +49 (0) 89 – 388 8920 -20
E-Mail: multivac@allisonworldwide.com
www.allisonworldwide.com