

**Lanzamiento de producto: GMS 1000****TVI establece nuevos estándares en la industria cárnica con su porcionadora**

**Bruckmühl, 18 de marzo de 2024 – Con la GMS 1000, TVI Entwicklung & Produktion GmbH presenta en la Anuga FoodTec de Colonia una porcionadora altamente automatizada de una sola pista. La nueva máquina convence por un aprovechamiento máximo del producto y una forma homogénea del producto procesado, así como por su versatilidad, su facilidad de manejo y su aptitud para ser integrada en líneas de envasado. También se distingue por un alto grado de digitalización. Con ello, la empresa amplía su gama de porcionadoras del segmento industrial mediano y establece nuevos estándares en la industria cárnica.**

Gracias a la precisión de su moldeado en 3D y a su elevada fuerza de prensado, la nueva porcionadora GMS 1000 obtiene el mayor aprovechamiento posible del producto y, con ello, un rendimiento máximo. Al mismo tiempo, la máquina permite una gran flexibilidad en cuanto al tamaño de la materia prima. La porcionadora puede colocar los productos finales en lonchas individuales, en porciones escalonadas o en pilas. Si se desea, la máquina también puede clasificar los productos en distintas áreas, con optimización de peso o minimización de producto residual, atendiendo a las necesidades del cliente.

**Manejo sencillo e integración altamente flexible**

“En comparación con otras porcionadoras de la serie GMS, el manejo del control del software de la GMS 1000 es todavía más sencillo e intuitivo y la porcionadora es todavía más versátil a la hora de cortar y porcionar, y puede procesar una mayor variedad de tamaños de producto”, señala Florian Helfrich, director de producto en TVI.

“Además, la nueva porcionadora utiliza exclusivamente la más moderna

tecnología servo (prescindiendo así de sistema hidráulico y neumático) así como la última tecnología de control de MULTIVAC. Por tanto, es apta para el futuro, permite ahorrar energía y tiene un riesgo mínimo de contaminación del producto”.

Esta porcionadora altamente versátil apoya los procesos primarios y secundarios, y se puede integrar fácilmente en líneas de procesamiento. El manejo es semejante al de otras máquinas de MULTIVAC y TVI, y tiene una guía de menú fácilmente comprensible. Con opciones de digitalización como MULTIVAC Smart Services, MULTIVAC Line Control y el portal del cliente myMULTIVAC, la GMS 1000 proporciona muchas herramientas útiles en apoyo de la planificación, la supervisión y del control de los procesos de producción para así obtener el mejor resultado posible del proceso de producción.

#### **Reducción de costes y la mejor calidad de porcionado**

“La industria cárnica se enfrenta a diversos retos, tales como el aumento de los costes de adquisición y de salarios, la creciente escasez de mano de obra y la demanda de cada vez mayor variedad de productos. A esto se une el deseo cada vez mayor de seguridad y sostenibilidad a largo plazo en el sector. Con la GMS 1000 lanzamos al mercado una porcionadora altamente automatizada de una sola pista dirigida a satisfacer justamente estas necesidades”, puntualiza Helfrich. “Y es que la nueva porcionadora permite ahorrar altos costes a las empresas y, al mismo tiempo, aumentar la calidad del porcionado”.

#### **Presentación primigenia en la Anuga FoodTec 2024**

TVI muestra por primera vez su nueva porcionadora en la Anuga FoodTec de Colonia. Los visitantes pueden ver en directo el funcionamiento de la nueva GMS 1000 junto con otras novedades de MULTIVAC Group en la carpa de Processing en el recinto exterior cerca del pabellón 8.1. Se puede reservar hora con antelación para las demostraciones en directo. En el stand principal de MULTIVAC Group en el pabellón 8.1, stand C10, también se puede ver la nueva GMS 1000

integrada en una solución de línea de envasado que también incluye el nuevo dispositivo de clasificación SC 1000 de TVI.

[3.868 caracteres incl. espacios]

### **Acerca de TVI**

TVI es un fabricante líder de porcionadoras y líneas de porcionado completas que pertenece desde 2017 al grupo empresarial MULTIVAC. La gama de productos incluye soluciones eficientes y adecuadas a las necesidades para atemperar y congelar, prensar, porcionar, automatizar, enrollar carne para barbacoa y producir pinchos morunos. Los equipos de alta tecnología de TVI abarcan desde el atemperado de la carne en el producto inicial hasta la transferencia a la envasadora de la porción terminada y procesan todo tipo de carne roja en porciones siempre con optimización de peso y minimización del producto residual. Los clientes se benefician de la sólida red global de distribución y servicio de MULTIVAC, así como de su amplia competencia en líneas y automatización. Un extenso servicio fácilmente accesible garantiza la máxima disponibilidad de todas las máquinas instaladas. Más de 1.000 asesores y técnicos de servicio en todo el mundo ponen sus conocimientos y su experiencia al servicio de los clientes. Encontrará más información en: [www.tvi-gmbh.de](http://www.tvi-gmbh.de)

### **Contacto de la empresa**

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

### **Contacto de prensa**

Allison Kommunikation GmbH  
Franziska Bolzen  
St.-Martin-Str.102  
81669 Múnich  
Tel.: +49 (0) 89 – 388 8920 -20  
Correo electrónico: [multivac@allisonworldwide.com](mailto:multivac@allisonworldwide.com)  
[www.allisonworldwide.com](http://www.allisonworldwide.com)