

Productlancering: GMS 1000

TVI zet een nieuwe standaard in de vleesindustrie met zijn nieuwste portioneermachine

Woerden, 22 maart 2024 - TVI Entwicklung & Produktion GmbH presenteerde tijdens de Anuga FoodTec in Keulen de GMS 1000, een sterk geautomatiseerde enkelsporige portioneermachine. De nieuwe machine heeft een uitzonderlijke productopbrengst en zorgt voor consistente vormgeving van het product, is veelzijdig, gebruiksvriendelijk en eenvoudig te integreren in bestaande lijnen. Een van de belangrijkste kenmerken is een hoge mate van digitalisering. Met dit model breidt TVI zijn assortiment portioneermachines in de middelgrote industriële sector uit en zet het een nieuwe standaard in de vleesindustrie.

Dankzij de zeer nauwkeurige 3D-vorming en hoge perskracht bereikt de nieuwe portioneermachine GMS 1000 een optimale productopbrengst en een zo hoog mogelijk rendement. Tegelijkertijd biedt de machine een hoge mate van flexibiliteit in de grootte van het ruwe product. De portioneermachine kan het eindproduct in enkele plakken, trapsgewijze porties of gestapelde porties storten, en de producten indelen in verschillende categorieën, vast gewicht of maximale opbrengst, afhankelijk van de wensen van de klant.

Eenvoudige bediening en zeer flexibele integratie

"Vergeleken met de andere portioneermachines uit de GMS-serie is de software van de machinebesturing van de GMS 1000 eenvoudiger en intuïtiever, terwijl de portioneermachine zelf nog veelzijdiger is in snijden en trapsgewijs portioneren en een groter scala aan productformaten kan verwerken", zegt Florian Helfrich, Product Manager bij TVI. "De nieuwe portioneermachine maakt ook enkel

gebruik van state-of-the-art servotechnologie, dus geen hydrauliek of pneumatiek, en is uitgerust met de nieuwste MULTIVAC besturingstechnologie. Dit betekent dat de machine klaar is voor de toekomst en energiebesparend is, terwijl het risico op mogelijke productverontreiniging zo klein mogelijk is."

De zeer flexibele portioneermachine vergemakkelijkt de productieprocessen upstream en downstream en kan gemakkelijk worden geïntegreerd in vleesverwerkingslijnen én verpakkingsunit. De bediening is vergelijkbaar met die van andere MULTIVAC- en TVI-machines en heeft een begrijpelijke menubesturing. Dankzij de digitaliseringsopties, zoals MULTIVAC Smart Services, MULTIVAC Line Control en myMULTIVAC Customer Portal, biedt de GMS 1000 veel nuttige hulpmiddelen ter ondersteuning van de planning, bewaking en besturing van productieprocessen, zodat het maximale uit de productieprocessen van de klant wordt gehaald.

Kosten verlagen en tegelijkertijd de beste portiekwaliteit bereiken

"De vleesindustrie staat voor veel uitdagingen, zoals stijgende grondstof- en loonkosten, een groeiend tekort aan personeel en een toenemende vraag naar een steeds breder assortiment producten. Tegelijkertijd is er binnen de sector de wens naar zekerheid en duurzaamheid op de lange termijn. Met de GMS 1000 brengen we een sterk geautomatiseerde enkelsporige portioneermachine op de markt die precies aan deze eisen van de klant voldoet," zegt Florian Helfrich. "Dankzij deze nieuwe portioneermachine kunnen bedrijven kosten besparen en tegelijkertijd de kwaliteit van hun portionering verhogen."

Voor het eerst tentoongesteld op Anuga FoodTec 2024

TVI toonde zijn nieuwe portioneermachine voor het eerst op Anuga FoodTec in Keulen. Bezoekers zagen de nieuwe GMS 1000 live in werking in de Processing Marquee, waar ze ook andere innovaties van de MULTIVAC Group konden bekijken. De nieuwe GMS 1000 was ook opgesteld als onderdeel van een lijnoplossing, met de nieuwe SCI 1000-

sorteereenheid van TVI én nieuwste R3 dieptrekverpakkingsmachine op de hoofdstand van MULTIVAC.

Meer informatie over alle producten en diensten van MULTIVAC of TVI vindt u op www.multivac.nl. En met vragen bent u welkom te bellen op +31 348 43 65 70 of te mailen naar munl@multivac.nl. Voor verpakkingsmaterialen kunt u mailen naar verpakkingsmaterialen@multivac.nl

[3.983 tekens incl. spaties]

Over TVI

TVI is een toonaangevende fabrikant van portioneermachines en complete portioneerlijnen en maakt sinds 2017 deel uit van de MULTIVAC-groep. Het productassortiment bestaat uit efficiënte en op klantbehoefte afgestemde oplossingen voor het tempereren, invriezen, persen, portioneren en automatiseren, maar ook voor het wikkelen van grillsticks en het produceren van kebabspiesjes. De hightech systemen van TVI variëren van het tempereren van het rauwe product tot het overbrengen van de afgewerkte porties naar de verpakkingsmachine. De systemen kunnen elk type rood vlees verwerken tot elk soort portie, altijd geoptimaliseerd voor gewicht en minimale give-away. Klanten profiteren van het wereldwijde verkoop- en servicenetwerk van MULTIVAC en van de uitgebreide expertise op het gebied van automatisering en lijnen. Een uitgebreide 24/7 service en een hoge mate van toegankelijkheid garanderen een maximale beschikbaarheid voor alle geïnstalleerde machines. Meer dan 1.000 verkoopadviseurs en servicetechnici over de hele wereld zetten hun kennis en ervaring in ten voordele van onze klanten. Meer informatie is te vinden op: www.tvi-gmbh.de

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

MULTIVAC Nederland
Saskia Cooman

PER
SBER
ICHT

Pompmolenlaan 15
NL-3447 GK Woerden Nederland
Tel: +31 (0) 348 4365-70
E-mail: info@multivac.nl
www.multivac.nl

Noot voor de redactie (niet voor publicatie):

Voor overige vragen naar aanleiding van dit persbericht kunt u contact opnemen met:
b2b Communications BV
Saskia Stender via
Tel.: 06 22 21 53 07
E-mail: saskia@b2bcommunications.nl

PERSBERICHT