

**Lancement de produit : GMS 1000****Avec son portionneur, TVI définit de nouvelles normes dans l'industrie de la viande**

**Bruckmühl, le 18 mars 2024 – Avec le GMS 1000, la société TVI Entwicklung & Produktion GmbH présente à Cologne un portionneur à une voie hautement automatisé au salon Anuga FoodTec, à Cologne. La nouvelle machine convainc par sa productivité optimale, l'uniformité de forme des produits traités, sa flexibilité, son ergonomie et son intégration facile dans des lignes existantes. Elle se caractérise par ailleurs par un haut degré de numérisation. L'entreprise complète ainsi sa gamme de portionneurs de viande sur le segment industriel moyen et définit de nouvelles normes dans l'industrie de la viande.**

Grâce à son formage 3D précis et ses forces de pressage élevées, le nouveau système de portionnement GMS 1000 garantit une productivité optimale et donc un rendement maximum. Dans le même temps, la machine offre un haut niveau de flexibilité concernant la taille des produits bruts. Le portionneur peut déposer les produits finaux en tranches, en piles ou bien les empiler en bardeau. Sur demande, la machine peut également répartir les produits dans différentes zones en fonction des exigences du client (poids précis ou optimisation pour la diminution du give-away).

**Utilisation simple et intégration ultra-flexible**

« Par comparaison avec d'autres portionneurs de la série GMS, la commande logicielle du GMS 1000 est encore plus simple et intuitive, et le portionneur est encore plus flexible lors de la découpe et de l'empilage en bardeau, et peut traiter un éventail plus large de tailles de produits », explique Florian Helfrich, chef de produit chez TVI. « Par ailleurs, le nouveau portionneur utilise uniquement les

servotechnologies les plus modernes, ne nécessitant donc aucun système hydraulique ni pneumatique, ainsi que la toute dernière technique de commande de MULTIVAC. Il est de ce fait tourné vers l'avenir et économe en énergie, et présente un risque très limité de contaminations des produits. »

Le portionneur ultra-flexible aide les processus en amont et en aval, et peut être facilement intégré dans des lignes de traitement. La commande est similaire à celle d'autres machines de MULTIVAC et TVI, avec une navigation de menu particulièrement claire. Grâce aux options de numérisation telles que les MULTIVAC Smart Services, le MULTIVAC Line Control et le portail client myMULTIVAC, le GMS 1000 offre de nombreux outils utiles permettant de soutenir la planification, la surveillance et la commande des processus de production et d'ainsi tirer le meilleur de la production des clients.

#### **Des coûts réduits grâce à une meilleure qualité de portionnement**

« L'industrie de la viande est confrontée à différents défis comme la hausse des coûts d'approvisionnement et salariaux, la pénurie croissante de personnel et la demande en produits toujours plus diversifiés. Par ailleurs, dans ce secteur, l'on aspire à toujours plus de durabilité et de sécurité à long terme. Avec le GMS 1000, nous mettons sur le marché un portionneur à une voie hautement optimisé répondant précisément à ces exigences client », affirme Florian Helfrich. « En effet, grâce au nouveau système de portionnement, les entreprises peuvent faire l'économie de coûts élevés tout en augmentant la qualité de leur portionnement. »

#### **Première présentation au salon Anuga FoodTec 2024**

TVI présente son nouveau portionneur pour la première fois au salon Anuga FoodTec, à Cologne. Les visiteurs peuvent découvrir le nouveau GMS 1000 ainsi que d'autres nouveautés du groupe MULTIVAC dans la tente Processing, sur l'espace en plein air, près du hall 8.1. Les rendez-vous pour les démonstrations en direct peuvent être pris à l'avance sur

place. Sur le stand principal du groupe MULTIVAC, le stand C10, dans le hall 8.1, l'on peut voir le nouveau GMS 1000 dans une solution de ligne qui comprend également le nouveau système de tri SCI 1000 de TVI.

[3 936 caractères avec espaces]

### **À propos de TVI**

TVI est un fabricant leader de machines de portionnement pour viande ainsi que de lignes de portionnement complètes et fait partie du groupe MULTIVAC depuis 2017. L'éventail de produits comprend des solutions efficaces et adaptées aux besoins pour la régulation de température et la surgélation, le pressage, le portionnement, l'automatisation, l'enroulement de torsades de lard ainsi que la fabrication de brochettes. Les installations high-tech de TVI permettent d'exécuter diverses tâches, depuis l'équilibrage de température de la viande, au tout début de la chaîne, jusqu'au transfert de la portion terminée à la machine d'emballage et sont capables de portionner tous les types de viande rouge de manière optimisée en termes de poids et de résidus. Les clients profitent d'un réseau de service et de vente international ainsi que de la compétence MULTIVAC en matière de lignes de conditionnement et d'automatisation. Notre service international ainsi que notre forte accessibilité garantissent une disponibilité maximale de toutes les machines MULTIVAC installées. Plus de 1 000 conseillers et techniciens SAV mettent partout dans le monde leur savoir-faire et leur expérience au service du client. Pour plus d'informations, veuillez consulter : [www.tvi-gmbh.de](http://www.tvi-gmbh.de)

### **Contact**

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

### **Attaché de presse**

Allison Kommunikation GmbH

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Franziska Bolzen  
St.-Martin-Str. 102  
81669 Munich  
Tél .: +49 (0) 89 – 388 8920 -20  
E-mail : [multivac@allisonworldwide.com](mailto:multivac@allisonworldwide.com)  
[www.allisonworldwide.com](http://www.allisonworldwide.com)