

Premiera produktu: GMS 1000

TVI ustanawia nowy standard w branży mięsnej dzięki swojej najnowszej maszynie do porcjowania

Bruckmühl, 18 marca 2024 r. – Wystawiając GMS 1000 na targach Anuga FoodTec w Kolonii, firma TVI Entwicklung & Produktion GmbH zaprezentuje wysoce zautomatyzowaną jednotorową maszynę do porcjowania. Nowa maszyna z pewnością przekona odwiedzających wyjątkową wydajnością i konsekwentnym formowaniem produktu, a także wszechstronnością, łatwością obsługi i łatwością integracji z istniejącymi liniami. Jedną z jego głównych cech jest także wysoki stopień cyfryzacji. Dzięki temu modelowi firma poszerza swoją ofertę dla średniej wielkości sektora przemysłowego, a także wyznacza nowe standardy w przemyśle mięsnym.

Dzięki bardzo precyzyjnemu formowaniu 3D i dużej sile nacisku, nowa maszyna porcjująca GMS 1000 osiąga optymalną wydajność produktu i najwyższy możliwy zwrot. Jednocześnie maszyna oferuje dużą elastyczność w zakresie wielkości surowca. Maszyna porcjująca może układać produkt końcowy w pojedynczych plasterkach, porcjach nachodzących na siebie (gont) lub porcjach ułożonych w stosy. W razie potrzeby maszyna może również podzielić produkty osobno na różne kategorie, stałą wagę lub maksymalną wydajność, w zależności od życzeń klienta.

Prosta obsługa i wysoka elastyczność

„W porównaniu z innymi maszynami porcjującymi serii GMS, oprogramowanie sterujące maszyną GMS 1000 jest jeszcze prostsze i bardziej intuicyjne, a sama maszyna jest jeszcze bardziej wszechstronna w zakresie cięcia i może przetwarzać jeszcze większy zakres rozmiarów produktów” – mówi Florian Helfrich, menedżer produktu w TVI. „Nowa maszyna do porcjowania wykorzystuje wyłącznie najnowocześniejszą technologię serwo, a zatem nie ma hydrauliki ani pneumatyki i jest wyposażona w najnowocześniejszą technologię sterowania MULTIVAC. Oznacza to, że maszyna ta jest przyszłościowa i energooszczędna, a także charakteryzuje się najniższym możliwym ryzykiem potencjalnego zanieczyszczenia produktu.

Wysoce elastyczna maszyna do porcjowania ułatwia działanie procesów na początku i na końcu linii i można ją łatwo zintegrować z liniami przetwórstwa mięsnego. Jej obsługa jest podobna do innych maszyn MULTIVAC i TVI oraz posiada łatwo zrozumiałe menu. Dzięki opcjom digitalizacji, takim jak MULTIVAC Smart Services, MULTIVAC Line Control i portal klienta myMULTIVAC, GMS 1000 oferuje wiele przydatnych narzędzi wspierających planowanie, monitorowanie i kontrolę procesów produkcyjnych, dzięki czemu można uzyskać jak najwięcej z procesów produkcyjnych klienta.

Obniżenie kosztów przy jednoczesnym osiągnięciu najlepszej jakości

„Branża mięsna stoi przed wieloma wyzwaniami, takimi jak rosnące koszty surowców i płac, rosnące niedobory kadrowe, a także rosnące zapotrzebowanie na coraz szerszą gamę produktów. Jednocześnie w sektorze istnieje pragnienie długoterminowego bezpieczeństwa i zrównoważonego rozwoju. Wraz z GMS 1000 wprowadzamy na rynek wysoce zautomatyzowaną jednotorową maszynę do porcjowania, która dokładnie spełnia wymagania klientów” – mówi Florian Helfrich. „Dzięki tej nowej maszynie do porcjowania, firmy będą mogły zaoszczędzić koszty, jednocześnie podnosząc jakość”.

Pokazana po raz pierwszy na targach Anuga FoodTec 2024

TVI po raz pierwszy prezentuje swoją nową maszynę do porcjowania na targach Anuga FoodTec w Kolonii. Odwiedzający będą mogli doświadczyć działania nowego GMS 1000 na żywo w namiocie na świeżym powietrzu w pobliżu hali 8.1, gdzie będą mogli zapoznać się również z innymi innowacjami Grupy MULTIVAC. Terminy pokazów na żywo można rezerwować z wyprzedzeniem na miejscu. Nowy GMS 1000 można również zobaczyć jako część rozwiązania liniowego, które obejmuje nową jednostkę sortującą SCI 1000 firmy TVI, na głównym stoisku firmy MULTIVAC w hali 8.1, stoisko C10.