
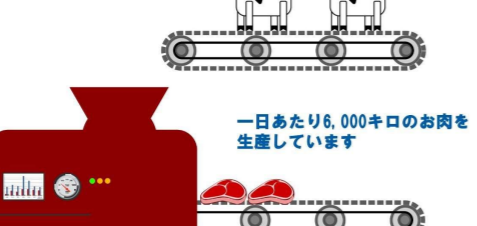
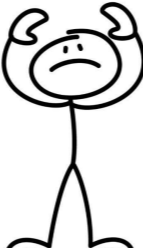
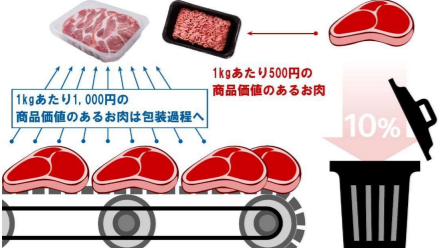


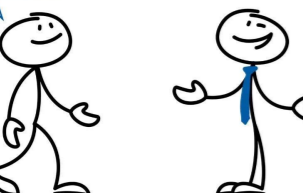

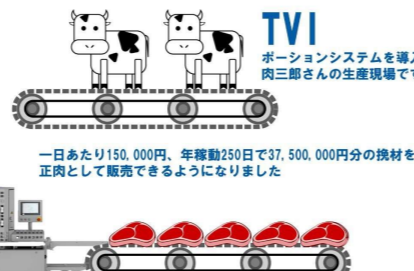
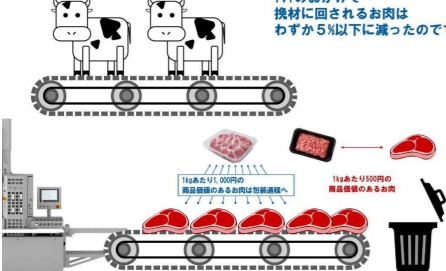
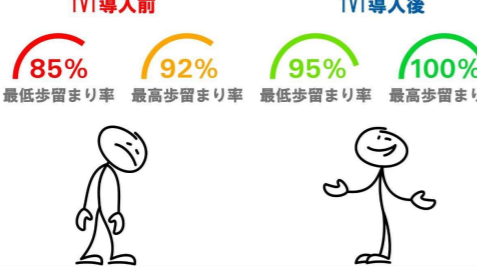
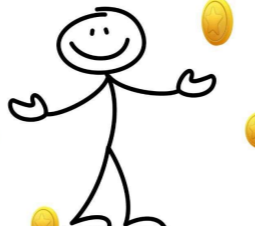


<p>こちらは肉三郎さん お肉の生産者です</p> 	<p>肉三郎さんの生産現場です</p>  <p>一日あたり6,000キロのお肉を生産しています</p>	<p>ただ、肉三郎さんは満足していませんでした</p> <p>なぜなら、10%ものお肉が換材に回されてしまうからです。</p> 
<p>1kgあたり1,000円の商品価値のあるお肉は包装過程へ</p> <p>1kgあたり500円の商品価値のあるお肉</p> <p>10%</p> 	<p>もし換材として販売されるお肉を正肉として販売できれば、1日あたり300,000円、年稼働250日で75,000,000円もの利益を向上させるのに...</p> <p>10%</p> 	<p>肉三郎さんは効果的なアイデアを探していました</p> <p>どうしたら歩留まりを向上させられるのだろう？</p> 
<p>すみません...私の生産現場に最適なマシンはありませんか？良質なお肉の一部が換材になってしまっているんです</p> 	<p>それならTVIのポーションカッターがおすすです！歩留まりを向上させ、省人化も実現し完璧にポーションカットできますよ。</p> 	<p>TVI ポーションシステムを導入後の肉三郎さんの生産現場です</p>  <p>一日あたり150,000円、年稼働250日で37,500,000円分の換材を正肉として販売できるようになりました</p>
<p>TVIのおかげで換材に回されるお肉はわずか5%以下に減ったのです</p> 	<p>TVI導入前</p> <p>85% 92% 95% 100%</p> <p>最低歩留まり率 最高歩留まり率 最低歩留まり率 最高歩留まり率</p> 	<p>肉三郎さん、大満足</p> 

生産現場でお困りごとがございましたら、是非当社までお気軽にご相談ください。

TVI ポーションカッター GSMシリーズ



ムルチバック・ジャパン株式会社

メールお問い合わせ→

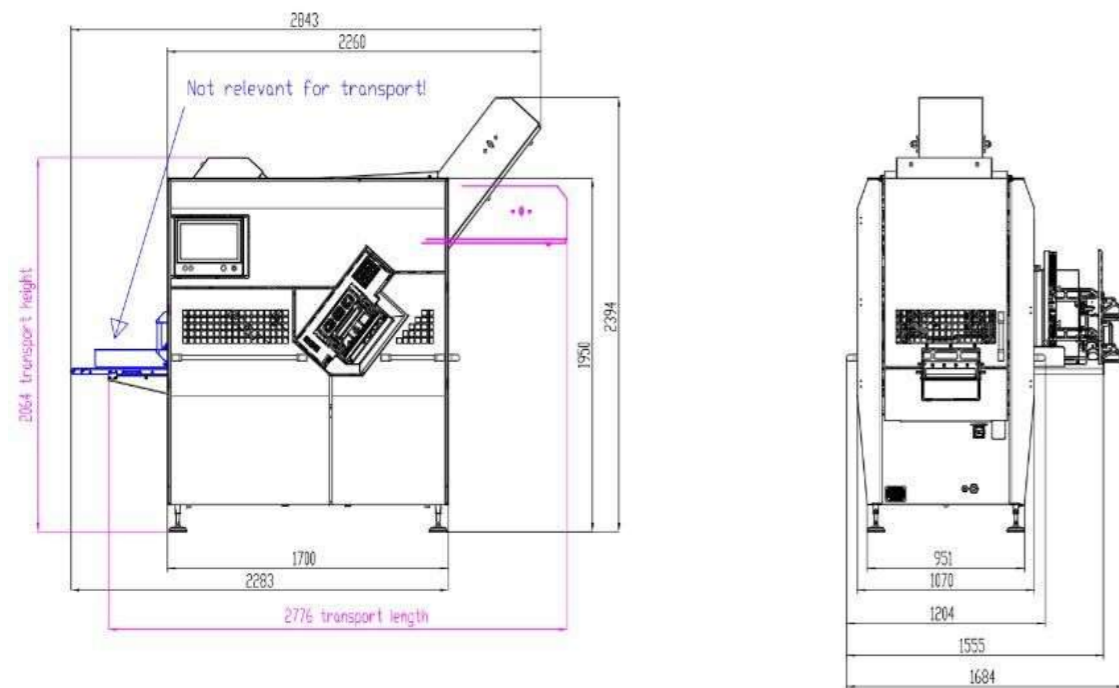


本社	〒104-0061 東京都中央区銀座5-9-8	TEL 029-828-5057
つくば本社工場	〒305-0883 茨城県つくば市みどりの東10-3	
北海道支店	TEL 011-805-2010	大阪支店 TEL 072-646-7828
東北支店	TEL 022-398-9101	広島支店 TEL 082-849-6502
名古屋支店	TEL 052-778-9712	九州支店 TEL 092-558-3001

- プレス成形による正確なポーションカット
- 高い汎用性：骨付/骨なし/ダイス/ストリップ 対応
- スタッキング、シングリング、切離しに対応
- 下流ラインとの接続が容易

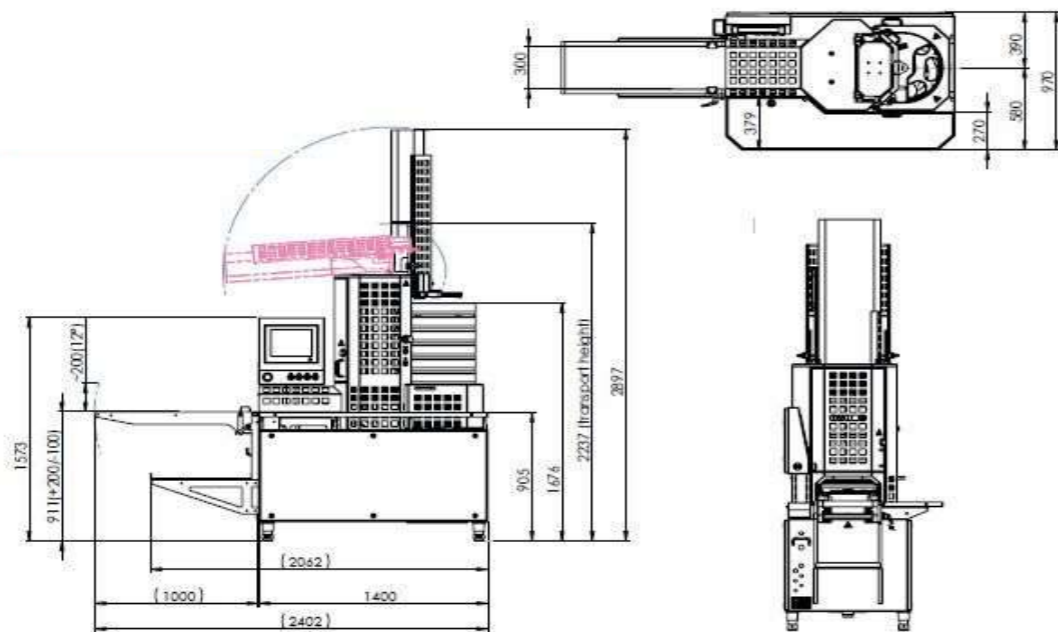
GMS 400 テクニカルデータ

- モールドの長さ : 650cm
- モールドの中 : 60~240cm
- モールドの高さ : 40~160cm
- スライスの厚さ : 2~50cm
- 電気接続 : 3x400 V/N/PE, 32 A
- 接続電力 約4.5kW

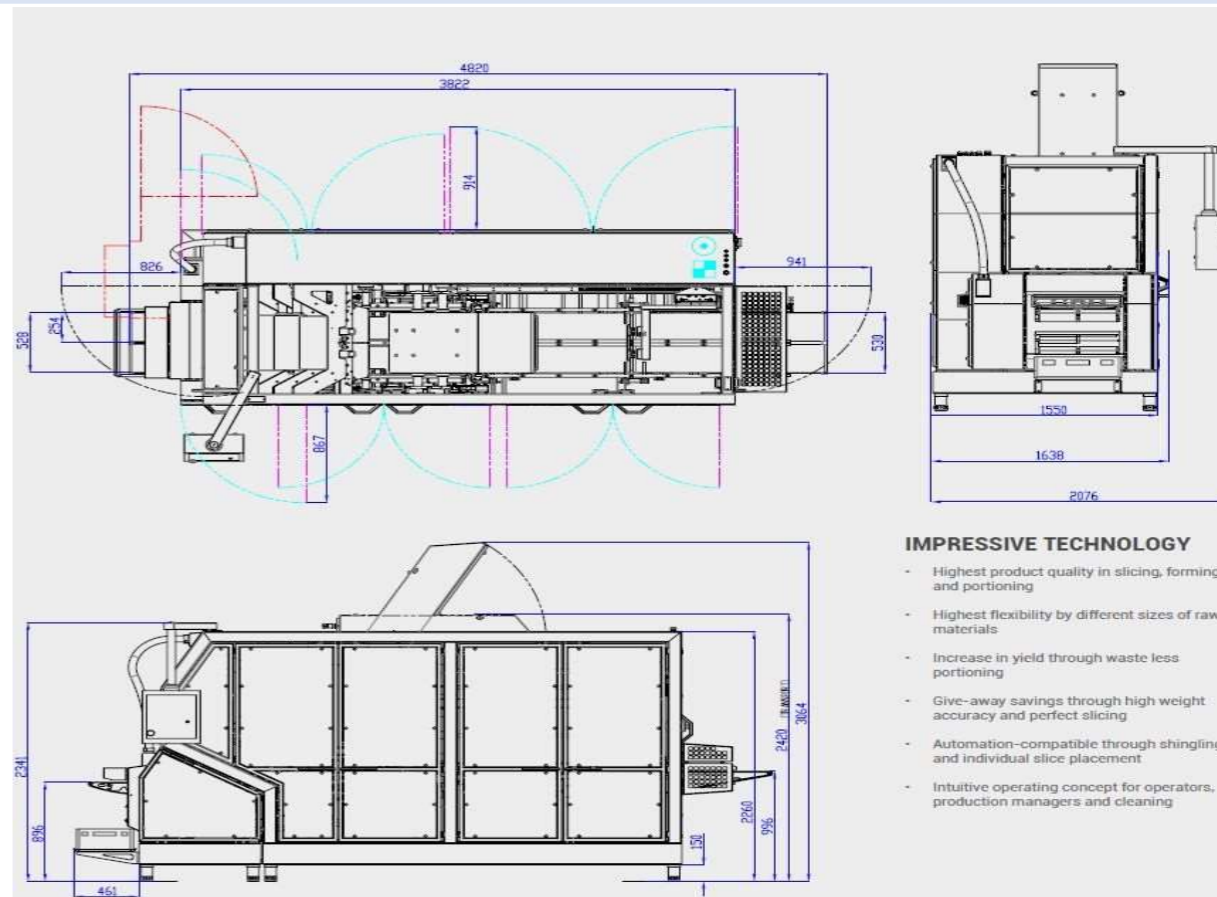


GMS 520 テクニカルデータ

- モールドタワーの高さ : 最長600もしくは700mm
100mmごとに高さ調節可能
- スライスの厚さ : 約3mm~50mm
- 製品の断面積 : 最大 300 x 130mm ; 320cm²,
最小 φ50mm ; 20cm²
- 電気接続 : 3x400 V/N/PE, 32 A
- 接続電力 約4.5kW



- ## GMS 1600 テクニカルデータ
- 寸法 : 4850×1650×3100mm(L×W×H)
 - 製品巾 : 80~220mm
 - 製品長さ : 最大650mm
 - 製品高さ : 44~160mm
 - スライスの厚さ : 3~40mm(ポーションローストは最大75mm)



IMPRESSIVE TECHNOLOGY

- Highest product quality in slicing, forming and portioning
- Highest flexibility by different sizes of raw materials
- Increase in yield through waste less portioning
- Give-away savings through high weight accuracy and perfect slicing
- Automation-compatible through shingling and individual slice placement
- Intuitive operating concept for operators, production managers and cleaning

