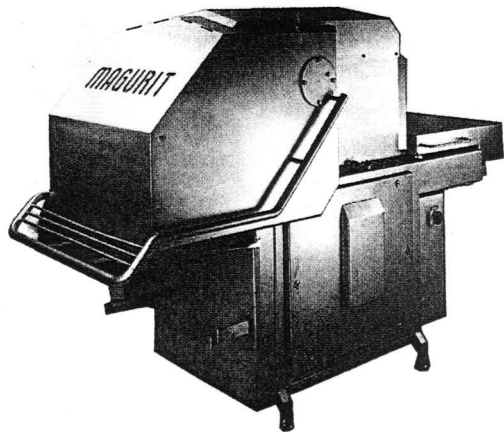


*Magurit*

## **Der dreidimensionale Schnitt**

Das Schneiden von gefrorenem und frischem Fleisch ist die Domäne von Magurit in Remscheid. Das neue Modell der Unicut-Serie vereint in einer Maschine die

Möglichkeiten des Vorschneidens von Gefrierfleischblöcken für Kutter oder Wölfe mit der Option, exakte Würfel und Streifen herstellen zu können. Das kontinuierliche Andrück- und Niederhalteprinzip soll ein gleichmäßiges Schnittbild garantieren. Die Verarbeitungstemperatur von Ge-



*Die Unicut-Serie vereint das Vorschneiden von Gefrierfleischblöcken mit der Option genaue Würfel und Streifen herstellen zu können.*

*Foto:  
Magurit*

frierfleisch kann bis zu minus 25 Grad Celsius betragen. Für Würfel und Geschnetzeltes wird jedoch eine Temperatur von minus 15 Grad Celsius empfohlen. Der Frischgutschneider Galan ist seit drei Jahren auf dem Markt. Die in Funktionalität neu überarbeitete Maschine Galan 930 kann Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse und Früchte sowohl ein-, zwei- oder dreidimensional ab zirka fünf Millimeter in verschiedene Größen schneiden. Egal ob das Produkt frisch, temperiert, gekocht oder getumbelt ist. Für die Wurstproduktion wird das Fleisch zur Standardisierung, für die Frosterbeschickung oder für Weichseparatoren vorzerkleinert. Neben diesen neuen Programmteilen baut Magurit auch weiterhin auf traditionell bewährte Maschinen für die Gefriergutzerkleinerung.