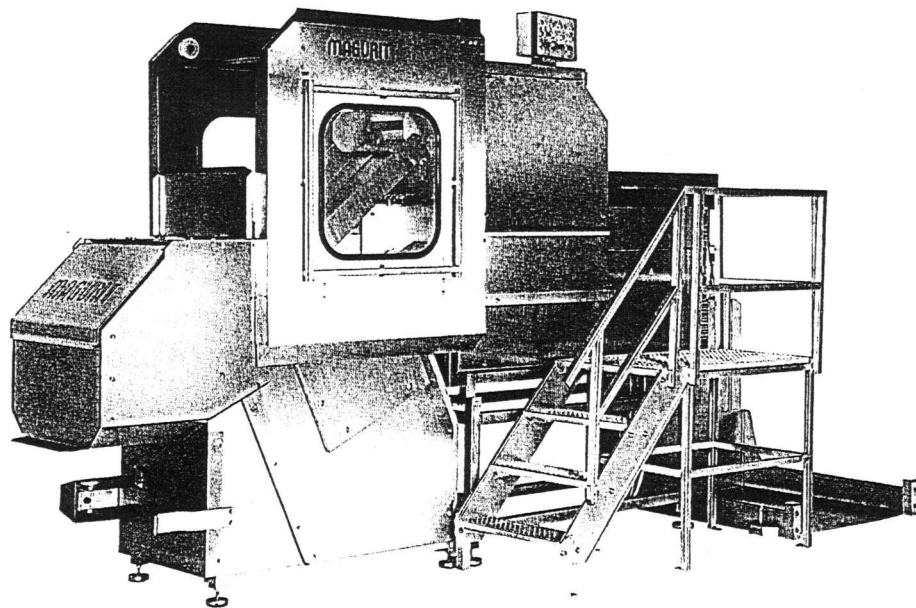


Magurit, Remscheid

Flakes und Riegel – sauber geschnitten

Das Schneiden von gefrorenem Fleisch ist die Domäne des Remscheider Maschinenbauers Magurit. Der international tätige Spezialist bietet ein komplettes Maschinenprogramm von kleinen Handwerksgeräten bis zu Hochleistungsindustriemaschinen. Alle Maschinen werden unter Berücksichtigung aktueller Hygienerichtlinien und mit modernster Technik konstruiert und gebaut.



Das Modell der Unicut-Serie, Unicut 555, vereint in einer Maschine die Möglichkeiten des präzisen Vorschneidens von Gefrierfleischblöcken für Kutter oder Wölfe mit der Option, nach schnellem und einfachen Messerkopfwechsel exakte Würfel und Streifen herstellen zu können.



Unterschiedlich dimensionierte Würfe und Streifen können mit der Schneidanlage 501 hergestellt werden.



Das kontinuierliche Andrück- und Niederhalteprinzip garantiert ein gleichmäßiges Schnittbild. Selbst bei Temperaturen bis -25 °C ist er in der Lage, Gefrierfleisch zu verarbeiten. Für den Convenience-Food-Bereich wird jedoch eine Maximaltemperatur von -15 °C empfohlen.

Für die kontinuierliche Herstellung tiefgefrorener Würfel oder Streifen empfiehlt sich die Schneidanlage 501 PL. Bei dieser Anlage schneiden zwei synchronisiert arbeitende Maschinen vollautomatisch aus einem TK-Block die gewünschten Dimensionen. Je nach Dimensionsgröße sind hierbei Kapazitäten von 500 bis 2.000 kg/h möglich.

Neben diesen Programmteilen baut Magurit auch weiterhin auf traditionell bewährte Maschinen für die Gefriergutzerkleinerung, wie die Fromat- und Starcutterserie. Die Fromate arbeiten nach dem Guillotinenprinzip. Eine starke Hydraulik bewegt den Messerkopf auf und ab. Optional gibt es automatische Beschickungshilfen und Blockhalte- bzw. andrückvorrichtungen. Schnelle und sichere Arbeitsweise sind somit garantiert.

Gleiches gilt auch für die Starcutter. Ausgestattet mit einer rotierenden Walze, auf der die Messer aufgesetzt sind, wird der Block in

kleine Stücke geschnitten. Beide Systeme eignen sich hervorragend für die Vorzerkleinerung von Gefrierfleisch für Koch-, Brüh- und Rohwürste.

Die Schneiddimensionen variieren zwischen 3 mm dünnen „Flakes“ bis hin zu faustgroßen Stücken und sogar ganzen „Riegeln“.

Wert legt der Remscheider Maschinenbauer darauf, dass all seine Maschinen den gefrorenen Fleischblock nicht zerreißen oder zerquetschen, sondern sauber zerschneiden. Dies wirkt sich positiv auf die Qualität des Endproduktes aus.

Neben den Gefrierschneidern hat Magurit auch den Frischschneider Galan 930 und den Fettanalysator Sphinx 962 im Programm. Beide Maschinen arbeiten kontinuierlich im Durchlaufverfahren. Der Galan wird in der Fleischstandardisierung und in der Convenience-food-Industrie eingesetzt.

Das Fettanalysegerät ermittelt den Fettgehalt von Frischfleisch direkt von der gesamten Fleischmenge noch vor dem Mischer. Zeitaufwändige Probenahme und Probenahmefehler entfallen. Ebenso das aufwändige Nachkorrigieren im Mischer.