

deutsch

Magurit

# Frisches und gefrorenes Fleisch zerkleinern

Das Schneiden von gefrorenem und frischem Fleisch ist die Domäne des Remscheider Maschinenbauers Magurit. Als internationaler Spezialist in diesen Disziplinen bietet Magurit ein Maschinenprogramm von kleinen Handwerksgeräten bis zu Hochleistungsindustriemaschinen. Großes Interesse fanden die Neuheiten in der Gefrierfleischzerkleinerung, des Frischfleischschneidens und der kontinuierlichen Fettanalyse.

Das neue Modell der Unicut-Serie vereint in einer Maschine die Möglichkeiten des präzisen Vorschneidens von Gefrierfleischblöcken für Kutter oder Wölfe mit der Option, exakte Würfel und Streifen nach schnellem und einfachen Messerkopfwechsel herstellen zu können. 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. Möchte man kontinuierlich tief gefrorene Würfel oder Streifen herstellen, wird diese Aufgabe von der Schneideanlage 501 PL erfüllt. Bei dieser Schneidelinie schneiden zwei synchronisiert arbeitende Maschinen vollautomatisch aus einem TK-Block die gewünschten Dimensionen. Je nach Dimensionsgröße sind hierbei Kapazitäten von 500 bis 3.000 kg/h möglich.

Der Frischgutschneider Galan wird seit knapp drei Jahren in verschiedenen Bereichen der Lebensmittelindustrie eingesetzt. Sogar temperierte und angefrorene Ware kann problemlos geschnitten werden. Die in Funktionalität neu überarbeitete Maschine Galan 930 kann 1-, 2-dimensional, auf Wunsch auch 3-dimensional schneiden.

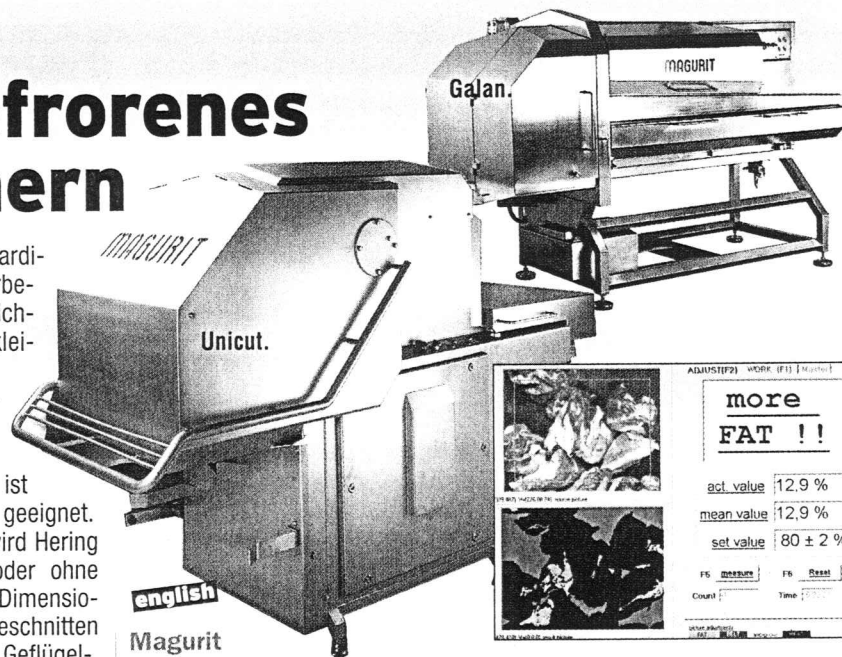
Ein Dimensionswechsel ist in wenigen Sekunden möglich. Für die Wurstproduktion wird das

Fleisch für eine Standardisierung, für die Frosterbeschickung oder für Weichseparatoren vorzerkleinert. Auch für das Schneiden von Bauchspeck in die so genannten Lardons oder Bauchspeckstreifen ist die Maschine bestens geeignet. In der Fischindustrie wird Hering und Lachs, ob mit oder ohne Haut, in verschiedene Dimensionen geschnitten. Geschnitten werden können auch Geflügel-, Schweine-, Rinder- und Wildfleisch.

Der Fettanalysator ist ein neuartiges Analysegerät für die Fettwertbestimmung in einem kontinuierlichen Arbeitsprozess. Gegenüber den bisher bekannten Verfahren zeichnet sich der „Sphinx“ dadurch aus, dass ohne Probenziehung durchgehend der Fettgehalt der gesamten Fleischmasse analysiert werden kann. So kennt der Anwender den Analysewert bereits bevor das Produkt komplett im z. B. danach geschalteten Mischer angekommen ist. Mittels einer speziellen Software wird das von einer Kamera aufgenommene Produktbild konvertiert und auf einem integrierten Bildschirm dargestellt. Ist-, Soll- und Mittelwerte werden angezeigt.

Neben diesen neuen Programmteilen baut Magurit auch weiterhin auf traditionell bewährte Maschinen für die Gefriergutzerkleinerung, wie die Fromat- und Starcutterserie. Die aktuellen Modelle entwickelten sich über viele Jahrzehnte aus den Maschinen, die die Firma in den letzten Jahrzehnten zu einem international bekannten Spezialisten haben werden lassen.

**Magurit Gefrierschneider GmbH**  
**Höhenweg 91**  
**D - 42897 Remscheid**  
**Tel.: ++49 / (0) 2191 / 9662-0**  
**Fax: ++49 / (0) 2191 / 9662-98**  
**Internet: www.magurit.de**



english

Magurit

## Cutting fresh and frozen meat

Cutting frozen and fresh meat is the domain of the German mechanical engineering firm Magurit. As an international specialist in this area, Magurit offers a series of machines ranging from small tools to high-performance industrial machines. The innovations for cutting frozen meat, fresh meat and continual fat content analysis were well received.

The new Unicut series model combines in one machine the opportunities of precise pre-cutting of blocks of frozen meat for cutters or mincers with the option of producing precise dices and strips of meat once the knife head has been changed in a quick and easy procedure. The continuous pressing and holding down principle guarantees an even cut. It can even process frozen meat at temperatures down to -25 °C. Should the operator wish to produce deep-frozen dices or strips of meat continuously, this is the job of the 501 PL cutter. This cutter has two synchronised machines working fully automatically to cut the required sizes from one block of frozen meat. Capacities of 500 to 3,000 kg an hour can be achieved.

The fresh product cutter with the name of Galan has been used in various areas of the food industry for almost 3 years. Even cooled products and products starting to freeze can be cut

without any problem. The Galan 930, whose functionality has been revised, can make 1, 2 or, upon request, even 3-dimensional cuts. A change of the dimension can be carried out in a matter of seconds. For sausage production, the meat is pre-cut for standardisation, for loading in the froster or for soft separators. The machine is also very well suited to cutting so-called lardons (small pieces of bacon) or strips of belly pork. The machine can also be used for cutting poultry, pork, beef, game and fish.

The fat analyser is a new device for analysing the fat content in one continuous operating cycle. In comparison to the familiar process, the „Sphinx“ can analyse the fat content of the entire mass of meat without taking a sample. This means that the user already knows the analysis value even before the complete product arrives at the following mixing device, for example.

As well as its new range, Magurit is also continuing with the manufacture of its traditional machines for cutting frozen products such as the Fromat and Starcutter series. The current versions of the machines have evolved from the machines which have made the company into an internationally renowned specialist in the field over the past decades.