

Magurit schneidet und zerkleinert Gefrierfleisch

Das Schneiden von gefrorenem Fleisch ist die Domäne des Remscheider Maschinenbauers Magurit. Als internationaler Spezialist bietet Magurit ein Maschinenprogramm von kleinen Handwerksgeräten bis zu Hochleistungs-Industriemaschinen.

Das neue Modell der Unicut-Serie vereint in einer Maschine die Möglichkeiten des präzisen Vorschneidens von Gefrierfleischblöcken für Kutter der 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 $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ ist die Maschine in der Lage, Gefrierfleisch zu verarbeiten. Für den Convenience-Food-Bereich wird jedoch eine Maximaltemperatur von $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ empfohlen.

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

Neben diesen neuen 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. Das sichert die schnelle und sichere Arbeitsweise. 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 für die Vorzerkleinerung von Gefrierfleisch für Koch-, Brüh- und Rohwürste. Die Schneidimensionen variieren zwischen 3 mm dünnen „Flakes“ bis hin zu faustgroßen Stücken und 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 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 Probennahme und Probennahmefehler entfallen damit ebenso, wie das Nachkorrigieren im Mischer. ■



Gleichmäßiges Schnittbild selbst bei Temperaturen bis $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$.