

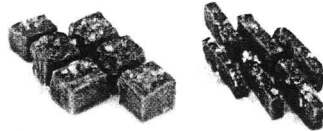
Magurit: Universelles Schneiden für viele Zwecke

Das Portionsschneiden von Gefriergut –z.B. als Euro-Block oder in anderen Formen – wird immer populärer.

Magurit hat für viele Wünsche die richtige Lösung zu bieten: Dabei entscheidet der Kunde, ob er exakte Würfel, gut maßhaltige, ohne jeden (z.B. „Säge-“) Verlust hergestellte oder mehr ein „stückiges Granulat“ haben will, wie groß die Kapazität sein soll, wie der Arbeitsablauf gestaltet wird, usw. Die kleinste, preiswerte Lösung ist der neue Unicut 555,

der sowohl Scheiben, als auch Streifen und Würfel schneiden kann und dabei die Möglichkeit schneller Messerkopf-Wechsel bietet. Er ist für die normale, grobe Vorzerkleinerung in der Wurstproduktion, aber auch für IQF-Ware, für Tiefkühlkost, für Kantinen und/oder Haushaltspackungen geeignet.

Die nächste Automationsstufe ist die (Doppel-Guillotine) Linie Unicut 501-545. Der erste Unicut schneidet die (variabel einstellbaren) Scheiben vor,



und diese rutschen dann automatisch in den zweiten Unicut, um dort gewürfelt zu werden. Diese Linie kann sowohl mit Einzel-Hebelift, als auch mit zusätzlichem Paletten-Hebelift ausgerüstet werden. Die Abnahme der fertig geschnittenen Fleischstücke ist sowohl mit Becher-Entnahme-

band, als auch 200 l-Wagen oder Schneckenförderer möglich, um z.B. zur Verpackungseinheit zu gelangen.

Leistungen von 0,5 bis ca. 2 t/h sind je nach Würfeldimension möglich. Produktionsziele über 2 t/h werden entweder mit einer Kombination Unicut-Guillotine und einem (rotierenden) Messer- oder Stanz-Würfler erzielt, über 5t/h arbeitet man mit 2 Rotations-Schneidern: einem Starcutter 348 und einem MWS oder GWS Rotationswürfler.