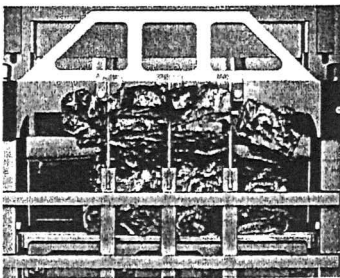


# Neue Systeme für die Zerkleinerung

Die **Magurit Gefrierschneider GmbH** (42897 Remscheid) ist seit Jahrzehnten ein international anerkannter Partner in dem Bereich der Zerkleinerung von Gefriergut. Von der Vorzerkleinerung für Kutter und Wölfe bis hin zu definierter, kantengenaue Stückgröße (Streifen und Würfel) sind verschiedenste Lösungsmöglichkeiten und Maschinentypen erhältlich. Der Anwendung entsprechend sind Kapazitäten von 300 kg/h bis 10 t/h möglich. In nahezu allen Bereichen werden Neuentwicklungen vorgestellt. Dies gilt speziell für das Guillotinen-Schneidsystem als auch für das rotierende Schneidsystem. Neben neuen Maschinentypen werden auch neue Anwendungsmöglichkeiten vorgeführt.

Neben der Gefrierfleischzerkleinerung setzt Magurit deutliche Akzente bei der Zerkleinerung von frischen Produkten.



Fleisch, Geflügel, Fisch usw. kann ein- bis dreidimensional geschnitten werden. Egal ob frisch, gekocht, gebraten oder getumbelt. Sowohl die Vorzerkleinerung für eine Fettstandardisierung (optional mit einem Fettanalyse-System im Durchlauf), als auch das dimensionsgenaue Schneiden für Convenience-Produkte ist problemlos umsetzbar. Die Produktpalette deckt den Bedarf vom handwerklichen Betrieb bis zur Großindustrie ab.