

# Magurit-Messeneuheiten

*Köln/Remscheid (pr)* – Eine Reihe von Neuentwicklungen hat die Magurit Gefrierschneider GmbH aus Remscheid auf der Anuga Food Tech in Köln vorgestellt. Als Alternativen zum Wölfen von Gefriergut, das die Qualität von Wurst und anderen Produkten nicht gerade verbessert, hat man die **C-Cut-Schneidsysteme** geschaffen. Die Pluspunkte laut Hersteller: scharfes Schneiden, hohe Leistung, keinerlei Quetsch-Druck aufs Fleisch. Für die Gefriergut-Portionierung hat man vollkommen neue **Würfelschneider-Systeme** (sowohl nach Guillotine-Art, als auch nach neuem Rotations-Verfahren) von 10 bis 12 mm an aufwärts als Einzel-Maschinen und als Linien (wie die neue Würfel-Linie 501 PL) mit besonders hoher Leistung entwickelt.

Ein vorwiegend zwei-, aber auch drei-dimensionales System, das ohne Quetsch-Druck arbeitet, bietet der neue **Frisch-Schneider GALAN 930**. Er schneidet dünnste Streifen wie „Lardons“ (Pommes Frites-artige Stücke aus Schweinebäuchen, bis zu minus 12 °C), wie auch faustgroße Würfel aus Frischfleisch oder Speck. Bei der Bestimmung von Fett und anderen Inhaltsstoffen arbeitet Magurit auf zwei verschiedenen Sektoren innovativ: Im Gefriergutbereich wird das Fett beim Schneiden gemessen, im Frisch-Bereich (mit optischen Verfahren) das vorgeschchnittene Fleisch.