

«Магурит»

Замороженное или свежее

Фирма «Магурит» (Magurit), Германия, предлагает большое количество решений и типов машин для предварительного измельчения замороженного мяса. Установки производятся для предприятий пере-



Установки фирмы «Магурит» позволяют измельчать целые блоки замороженного мяса.

Фото: «Магурит»

рабатывающей промышленности, технологический процесс производства мясной продукции которых требует предварительного измельчения сырья перед его обработкой в куттере или волчке. Использование таких установок позволяет нарезать замороженное мясо на полоски или кубики с одинаковыми, ровными краями, что значительно упрощает последующие технологические операции и снима-

ет часть нагрузки на оборудование.

Производительность установок фирмы «Магурит» составляет от 300 до 10 тыс. кг/ч.

Предприятие также предлагает машины, использование которых в переработке мяса, мяса птицы или рыбы позволяет производить разрез в одной, двух или трех плоскостях. При их помощи можно обрабатывать свежее или вареное сырье, а также сырье после массирования. При включении в производственную линию системы определения содержания жира в продукте установки можно использовать для предварительного измельчения при стандартизации содержания жира.

www.magurit.de