

MAGURIT - Ihr Schneidemaschinen-Spezialist für frische und gefrorene Produkte

MAGURIT



MADE IN GERMANY



MAGURIT

Willkommen bei MAGURIT

Als Weltmarktführer und einziger Spezialist für die Zerkleinerung von Tiefkühlprodukten bieten wir unseren Kunden Effizienz und Produktivität auf höchstem Niveau, und haben in den letzten Jahren unser Know-how in der Verarbeitung von Frischprodukten weiterentwickelt.

Seit der Gründung des Unternehmens vor 160 Jahren waren wir in der Stadt Remscheid ansässig und zogen erst im Jahr 2017 nach Hückeswagen, ca. 7 km entfernt, in unsere neuen Räumlichkeiten. Was mit einer einfachen Idee begann, gibt heute etwa 65 Mitarbeitern Arbeit. Als Unternehmen mit traditionellen Werten stellen wir unsere modernen Maschinen in unserem eigenen Werk her, von der Entwicklung über die Konstruktion bis zur Fertigung. MAGURIT Maschinen werden in über 120 Ländern dieser Welt genutzt.



MAGURIT Portfolio

Maschinen von MAGURIT schneiden tiefgefrorene oder frische Produkte in der Lebensmittel-, Tiernahrungs- und Pharmaindustrie weltweit. Sie finden in unserem Portfolio eine individuelle Lösung für Ihre Anforderungen. Dabei ist eine unserer Stärken, dass wir unsere Maschinen an Ihre Anforderungen und Produkte anpassen. Unsere Maschinen sind für einen schnellen Messerwechsel konzipiert, wenn z.B. verschiedene Schneidergebnisse gefordert sind; Wir berücksichtigen auch Komponenten Ihrer bevorzugten Lieferanten und passen uns selbstverständlich lokalen Standards und Normen an. Unsere Vielfalt an Hebe- und Handhabungsgeräten für das Ausgangsmaterial sowie für das geschnittene Produkt ermöglicht einen ergonomischen und kontinuierlichen Produktfluss.

FROMAT

042
053
063



STARCUTTER

312
314/344
318/348 & „L“
LN



UNICUT

550/555
584 2D
584 3D
545 SC



DICECUT

502
506



PRECUT & DRUMCUT

PRECUT 328
PRECUT 330
DRUMCUT 328
DRUMCUT 329



GALAN

920
930
960



PLASCUT

591
592



Heben und Fördern

MAGCON
MAGURAFFE
UNI-PALLI



Der Spezialist für Gefrier- und Frischschneiden

Das Schneiden frischer und tiefgefrorener Produkte ist unsere Kernkompetenz. Hier finden Sie die perfekte Lösung für Ihre Anwendung:

- Schneiden von Fleisch für die Herstellung von Wurst und Fleischprodukten jeder Art
- Schneiden von Fisch oder Geflügel in Streifen, Würfeln oder Scheiben
- Zerkleinerung von Früchten und Fruchtkonzentraten für die Herstellung von Marmeladen, Fruchtsäften und Molkereiprodukten
- Zerkleinerung tierischer Nebenprodukte für die Tiernahrungsindustrie
- Schneiden von Schokolade, Karamell, Marzipan oder Butter für die Süßwarenindustrie
- Schneiden und entleeren von gefrorenen Blutplasmabeuteln und -flaschen für die Pharmaindustrie

Die von uns hergestellten Handhabungs- und Schneidemaschinen für frische, harte und gefrorene Produkte bieten wir in verschiedenen Größen und Leistungsparametern an, möglichst immer angepasst an die Bedürfnisse unserer Kunden.



Fleisch- oder Wurstwarenindustrie

Bei der Verarbeitung von Fleisch für die Wurst-, Schinken- oder Goulasch-Produktion gilt: Je schonender am Anfang des Produktionsprozesses geschnitten wird, desto besser ist das Endprodukt. Dafür bieten wir eine Vielzahl von Gefrier- und Frischfleischschneidern.

Fischverarbeitung

Sowohl für frischen Fisch, wie auch für die Verarbeitung gefrorener Fischblöcke, bieten wir Lösungen für Formprodukte oder Fertiggerichte.

Geflügelverarbeitung

In der Geflügelverarbeitung bieten wir eine Vielzahl von Maschinen an, für Weiterverarbeitungsprozesse wie Hamburger, als Topping oder für Fertiggerichte.

Unser Maschinenportfolio bietet Schneidlösungen für gefrorene und frische Geflügelprodukte.

Fruchtverarbeitung

Egal, ob es um die Verarbeitung von IQF Früchten oder gefrorener Rohwaren aus Fässern oder Blöcken geht, MAGURIT hat für fruchtverarbeitende Betriebe für Konfitüren- oder Saftproduktionen die richtige Lösung.

Tiernahrungsproduktion

Sowohl in Nass-, wie auch in Trockenfutterproduktionen werden MAGURIT Schneidlösungen eingesetzt. Mit DICECUT® werden Würfel für Dosen- oder Aluschalenprodukt geschnitten, unsere Depalettierer vereinfachen die Verarbeitung ganzer Paletten gefrorener Blöcke, und die PRECUT können die hohen Leistungsanforderungen dieser Industrie erfüllen.

Süßwaren

Schokoladen-, Marzipan-, oder Butterblöcke werden mit unseren Maschinen bei der Herstellung von Süßwaren verarbeitet. Auch für die Nutzung von Re-Work bieten wir Lösungen.

Molkereiprodukte

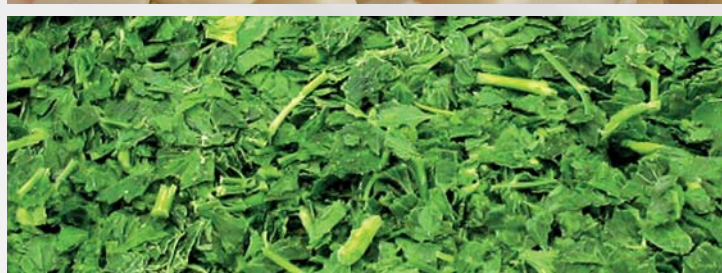
Innerhalb dieser Industrie finden unsere Maschinen bei der Käse-, Quark- und Butterverarbeitung für Reibekäse, Schmelzkäse, Joghurt oder Milchshake-Herstellung Anwendung.

Gemüse

Egal, ob Blöcke oder IQ gefrorene Gemüse für Suppen-, Eintöpfe-, Fertiggerichte- oder Babynahrungsproduktionen verarbeitet werden sollen, MAGURIT bietet Ihnen die richtigen Schneidlösungen.

Pharmazeutische Produkte

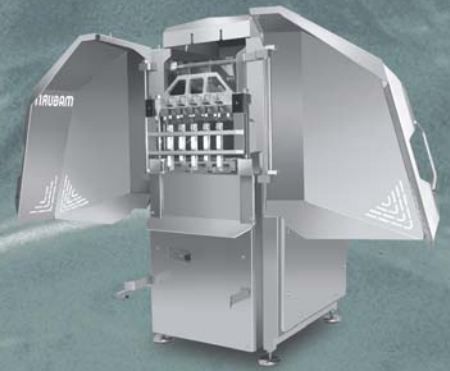
Human-Blutplasma, gefroren in Beuten oder Flaschen, muss unter höchsten Hygieneanforderungen von der Verpackung getrennt werden. Diese Herausforderung erfüllen unsere nach GMP gebauten PLASCUT.





FROMAT

042
053
063



FROMAT 053



Vorzerkleinerung gefrorener Blöcke mit einem Guillotinen-Schnitt, zur Weiterverarbeitung in Kuttern, Wölfen, Mischern oder Kochern; für Fleisch, Früchte, Gemüse...

FROMAT 042

Die FROMAT 042 bieten wir in zwei Versionen an, ECO und PROFI. Hauptunterschied ist die mögliche Stundenleistung mit ca. 800 kg beim FROMAT 042 ECO und 1.500 kg beim FROMAT 042 PROFI. Beide Maschinen sind für Standard-Euro- oder US-Blockgrößen ausgelegt, und sind somit ideal für kleine und mittlere Produktionsmengen.



FROMAT 042

FROMAT 053

Der FROMAT 053 überzeugt durch die Möglichkeit, die Blöcke kontinuierlich eingeben und schneiden zu können. Dazu können die Maschinen optional mit einem Blockheber und einer Blockandrückung, welche für sehr harte oder angetaute Produkt von großem Vorteil ist, ausgestattet werden. Für die FROMAT 053 bieten wir eine Vielfalt an Scheibenschneider- oder Quermesserköpfen.



FROMAT 053

FROMAT 063

Der FROMAT 063 ist für industrielle, kontinuierlich zu verarbeitende Produktionsmengen ausgelegt. Der integrierte, horizontale Blockheber erlaubt die simultane Beschickung mehrerer Blöcke, und mit 630mm Schneidraumbreite können die FROMAT 063 auch Plattenfrosterblöcke verarbeiten.



FROMAT 063



Hohe Produktionsmengen lassen sich besser erreichen, wenn auch die Produktzufuhr und -abfuhr kontinuierlich läuft. Hierfür bieten wir MAGCON Band- und Schnecken-Fördertechnik.



STARCUTTER

312
314/344
318/348 & „L“
LN



STARCUTTER 312

STARCUTTER 312

Ausgelegt für kleinere oder mittlere Produktionsmengen bis zu 8 t täglich sind die STARCUTTER 312. Dabei ist der Schneidbereich auf Standard- Euro oder US-Blöcke, welche manuell mittels einer Hebeschüssel in den Schneidbereich gehoben werden ausgelegt. Mit Schnittstärken zwischen 6 und 20 mm werden, die Blöcke in die für die Weiterverarbeitung ideale Größe geschnitten. Der Produktaustrag erfolgt in 200 l-Wagen, welche von 3 Seiten unter den Schneidbereich geschoben werden können.



STARCUTTER 314/344

STARCUTTER 314/344

Die STARCUTTER 314 und 344 sind die idealen Maschinen für das kontinuierliche Schneiden von Standard-Euro- oder US-Blöcken, und können für Verarbeitungstemperaturen bis zu -30°C eingesetzt werden. Der sich auf ergonomisch sehr guter Höhe befindende Arbeitstisch kann zum Auspacken der Blöcke genutzt werden. Je nach gewünschter Stückigkeit können Messer mit 3,6 oder 9 mm Schneiddicke (STARCUTTER 314) oder 14, 17 oder 20 mm (STARCUTTER 344) eingesetzt werden. Durch das integrierte Block-Andrucksystem können stündlich bis zu 4t0 verarbeitet werden.



STARCUTTER 318/348 & „L“

STARCUTTER 318/348 & „L“

Ideal für die Verarbeitung industrieller Mengen gefrorenen Fleisch oder Früchte sind die STARCUTTER 318 und 348. Auch diese Maschinen können sehr kaltes Produkt sehr gleichmäßig schneiden, mit Schnittstärken zwischen 3 und 20 mm. Das Schneidraummaß von 350 mm x 650 mm x 850 mm erlaubt die parallele Verarbeitung von 2 Standardblöcken, und somit können die STARCUTTER 318 / 348 bis zu 8 t/h. verarbeiten.



STARCUTTER LN

STARCUTTER LN

LN steht für die Abkürzung "Low Noise", aus dem englischen, und bedeutet Lärmreduktion. MAGURIT hat mit diesen Maschinen einen Industriestandard zur Geräuschreduktion bei Gefrierschneidern gesetzt. Diese Maschinen sind besonders stabil und schwer ausgelegt, besitzen einen Direktantrieb für die Schneidwalze und einen Vorschubtisch, der die Blöcke beim Schneiden fixiert, und absorbiert somit die beim Schneiden entstehenden Vibrationen. Insgesamt sind die LN damit mehr als doppelt so schwer wie die Standardmaschinen. Ausgestattet werden können die LN mit allen verfügbaren Schnittstärken zwischen 3 und 45 mm.

UNICUT

555
584 2D
584 3D
545 SC



UNICUT 555



UNICUT 584 3D

UNICUT 555

Durch die integrierte Blockandrückung, vertikal wie auch horizontal, schneiden die UNICUT mit höchster Präzision, und sind somit gerade für Würfel- und Streifenschneiden prädestiniert. Aber natürlich können diese auch als Vorschneider für Kutter oder Wolf genutzt werden.

UNICUT 584 2D

Fleisch, Fisch, Käse oder Süßwaren: Die UNICUT 584 schneiden tiefgefrorene, harte oder zähe Produkte in die gewünschte Stückgröße. Dabei können Sie wählen zwischen Scheiben, Streifen oder Würfeln. Die Schnitttiefe ist durch das Band-über-Band-Zuführsystem variabel einstellbar. Damit haben die UNICUT 584 2D auch einen entscheidenden Vorteil gegenüber anderen Maschinen: Sie können kontinuierlich beschickt werden.

UNICUT 584 3D

Die UNICUT 584 3D sind speziell ausgelegt für das dreidimensionale Schneiden von frischen Käseblöcken zur Vorzerkleinerung in der Reibe-käseherstellung. Die Vorteile des kontinuierlichen Bandvorschubes und Guillotinen-Schnitts sind beim UNICUT 584 3D mit einem Schneidgatter kombiniert worden.

UNICUT 545 SC

Einzigartig: Das Schneiden von gefrorenen Schweineschwarzenblöcken für die Herstellung von „Chicharron“ oder „Crackling“ lässt sich am besten mit dem speziell für diese Anwendung entwickelten UNICUT 545SC umsetzen.



UNICUT 555



UNICUT 584



UNICUT 545 SC



UNICUT 584 2D



UNICUT 584 3D



DICECUT®

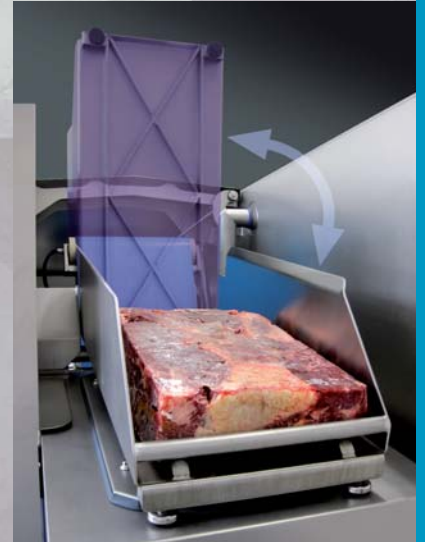
502
506



DICECUT®502

DICECUT® 502

Die DICECUT®502 schneiden gefrorene Blöcke hochpräzise in Würfel oder Streifen, welche in Fertiggerichte- oder Tiernahrungsproduktionen weiterverarbeitet werden. Die DICECUT® können Würfel oder Streifen mit Kantenlängen von 10 mm bis 60 mm schneiden. Dabei sind die DICECUT® 502 mit einer Schneidkammer von 420 mm x 240 mm x 900 mm ausgelegt für Standardgefrierfleischblöcke und erreichen bis zu 3 t Stundenleistung.



Die ideale Verarbeitungstemperatur für Rind, Schwein und Lamm liegt zwischen -6°C. und - 12°C.



DICECUT®506

DICECUT® 506

Neben Standard-Blöcken sind die DICECUT® 506 auch in der Lage, Plattenfrosterblöcke mit max. Außenmaßen von 610 x 240 x 1.060 mm und Kerntemperaturen von -18°C.(sehr vom Ausgangsprodukt abhängig) zu verarbeiten, und finden somit Einsatz in der Fertiggerichte- und Tiernahrungsindustrie. Die zuletzt weiterentwickelten Beschickungsmöglichkeiten und verbesserte Servomotor-Antriebe ermöglichen Stundenleistungen zwischen 800 und 4.500 kg.



Hygienisches Design:
Innerhalb von Sekunden können die DICECUT zur Reinigung vorbereitet werden.



PRECUT

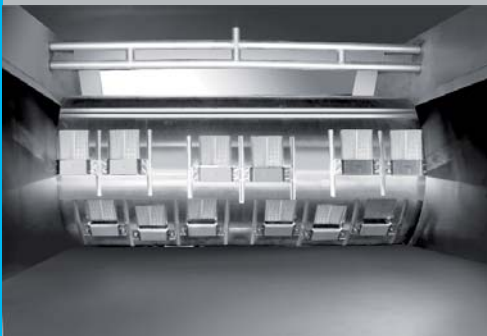
328

330

Zur Zerkleinerung sehr großer Mengen gefrorener oder harter Rohstoffe bieten wir die Rotationschneider PRECUT 328 und 330 an. Die PRECUT sind für Produktionen ab 8 t / h, oder die Verarbeitung sehr großer Mengen in sehr kurze Zeit, bspw. bei Batch-Produktionen, ausgelegt. Mit einer Schnittbreite von 700 mm verarbeitet der PRECUT 328 Standard- und Plattenfrostblöcke, während der PRECUT 330 mit einer Schnittbreite von 1450 mm gleichzeitig mehrere Lagen palettierter Tiefkühlprodukte verarbeiten kann. Auch Combo-Box-Blöcke mit bis zu 500 kg Gewicht können mit dieser Maschine kleigeschnitten werden. Damit kann der PRECUT 330 bis zu 25t/h verarbeiten, und ist damit der weltweit leistungsfähigste Gefrierblockschneider.



PRECUT 330 mit MAGCON Schneckenförderer



DRUMCUT

328

329

Bei der Herstellung von Fruchtsäften werden oft in Fässern eingefrorene Fruchtsäfte oder -konzentrate verwendet, welche mit den DRUMCUT für die Weiterverarbeitung zerkleinert werden. DRUMCUT bestehen immer aus dem Kern, der Schneidemaschine, und bieten umfangreiche Optionen bzgl. der Rohmaterial-Zuführung wie Rollenbahnsysteme und Fass-Hebe-Kipp-Vorrichtungen, sowie für den Austrag des geschnittenen Produktes mittels Pumpen oder Schneckenförderer. DRUMCUT können auch so ausgelegt werden, dass sie an ein CIP System angeschlossen werden können.



MAGCON

DRUMCUT 329

UNI-PALLI

Rollenbahn und Hebe-Kipp-Vorrichtung



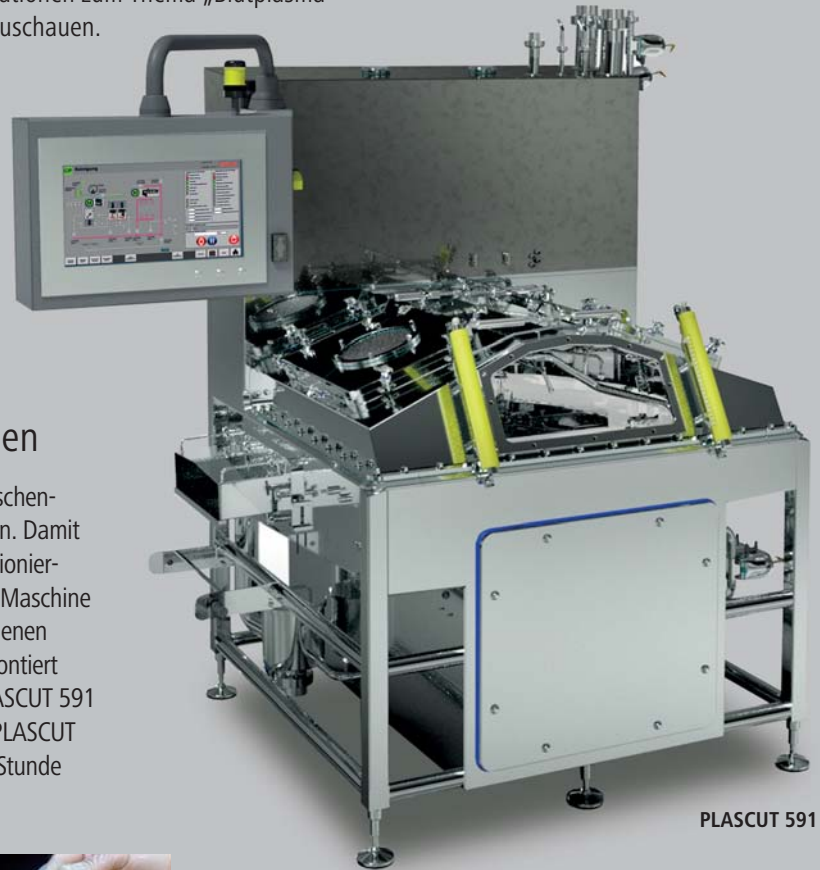
PLASCUT

591
592

PLASCUT – Maschinen für die pharmazeutische Industrie. Haben Sie jemals Blut oder Blut-Plasma gespendet? Und sich gefragt, was anschließend damit geschieht? Vielleicht finden Sie etwas Zeit, im Internet sich Informationen zum Thema „Blutplasma-Fraktionierung“ anzuschauen.

PLASCUT 591 nutzbar für Beutel und Flaschen

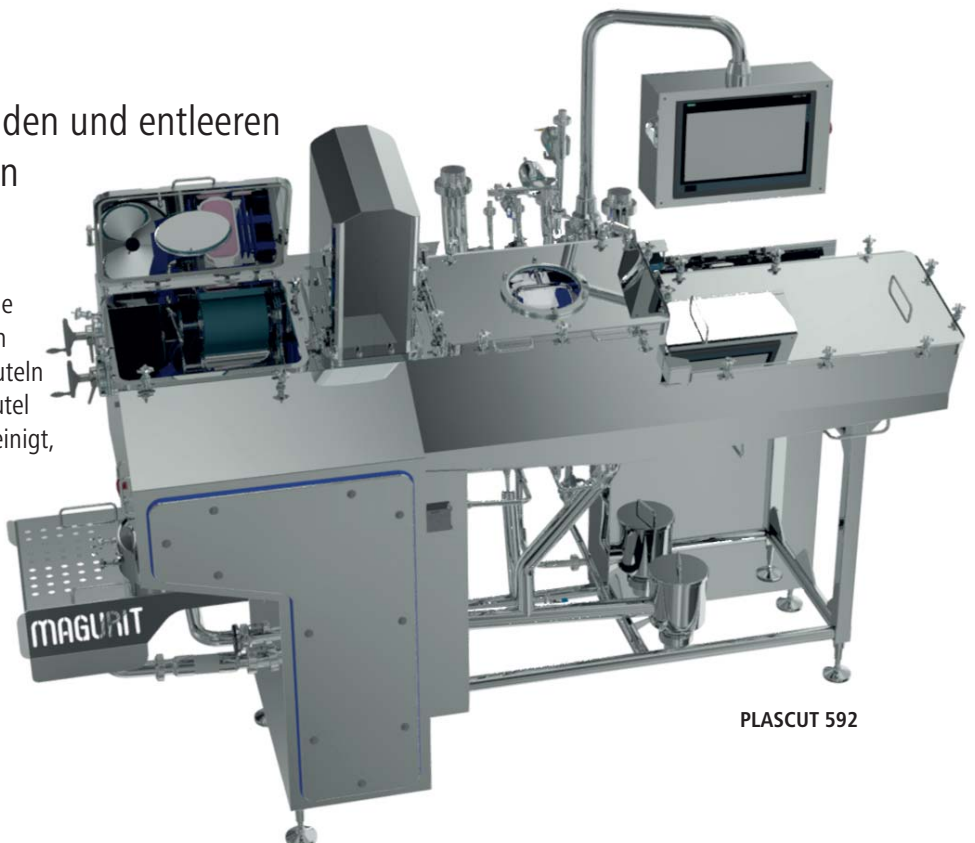
Weltweit gibt es verschiedenste Beutel- und Flaschengrößen der unterschiedlichen Blutsammelzentren. Damit für diese verschiedenen Größen für die Blutfraktionierbetriebe eine Verarbeitungsmöglichkeit in einer Maschine besteht, können die PLASCUT 591 mit verschiedenen Produktnestern, die auf einem Rotationstisch montiert sind, ausgestattet werden. Somit sparen die PLASCUT 591 sehr viel Platz im Produktionsbereich. Mit dem PLASCUT 591 können bis 1500 Flaschen oder Beutel pro Stunde verarbeitet werden.



PLASCUT 591

PLASCUT 592 Automatisches Schneiden und entleeren von Blutplasmabeuteln

In Zusammenarbeit mit Human-Blut-Fraktionierern wurde in den letzten Jahren auch eine Maschine zum automatischen Aufschneiden und entleeren von Blutplasmabeuteln entwickelt. Dabei werden die Beutel zunächst auf der Außenseite gereinigt, anschließend aufgeschnitten und das Produkt herausgedrückt. Dies geschieht mit einer Effizienz von bis zu 97%.



PLASCUT 592



GALAN

920
930
960



GALAN 960



GALAN 960

Mit einer Schneidraumbreite von 610 mm und dem integrierten Austragsband sind die GALAN 960 ausgelegt für das kontinuierliche Schneiden sehr großer Mengen, und können in Produktionslinien integriert werden. Dabei können auch die GALAN 960 Würfel oder Streifen schneiden. Für alle 3 Modelle wurden auch Messerköpfe für „pulled“ und „shredded“ Produkte entwickelt.

hygienisches Design

Innerhalb weniger Sekunden lassen sich alle GALAN Modelle für die Reinigung vorbereiten, einfach die Hauben öffnen und den Reinigungsknopf drücken. Damit werden die Transportbänder entspannt und der Niederhalter fährt in oberste Position. Da fast alle Oberflächen geniegt sind, fließen Reinigungsmittel und -wasser sehr einfach ab.

GALAN 930

Der Allzweckeschneider für die Lebensmittel- und Tiernahrungsindustrie. Der GALAN 930 schneidet frische, angefrosthete, gekochte, und abhängig von der Temperatur, auch gefrorene Produkte wie Fleisch, Fisch, Geflügel oder Innereien. Dabei kann das Produkt ein- oder zweidimensional geschnitten werden. Da alle Messer mit einer ziehenden Bewegung schneiden ist das Endprodukt wie handgeschnitten. Der GALAN 930 bietet einen Schneidraum von 360 mm x 160 mm und kann von bis bis 170 mm große Stückigkeit schneiden.

GALAN 920

Die GALAN 920 sind die kostengünstige Alternative zu GALAN 930 und 960, erfüllen aber fast dieselben Kriterien bzgl. Schnittbild und Verarbeitungstemperaturen. Anwendung finden die GALAN 920 beim Schneiden frischer, gegarter oder angefrorener Fleisch-, Fisch- oder Geflügelprodukte, die bspw. für die Fertiggerichtherstellung als Würfel, Scheiben oder Streifen verwendet werden. Die Rohware darf max. 100 x 230 mm groß sein.

GALAN 960



GALAN 930



GALAN 920



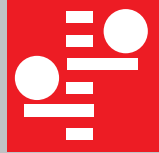
GALAN 930



GALAN 920

MAGURIT-Anwendungen

		 Fleisch	 Geflügel	 Fisch	 Früchte	 Tier-nahrung	 Blut-plasma	 Sonstige
 FROMAT		■	■	■	■	■	□	□
 UNICUT		■	■	■	■	■	□	■
 DICECUT		■	■	■	□	■	□	□
 STARCUTTER		■	■	■	■	■	□	■
 DRUMCUT		□	□	□	■	□	□	■
 PRECUT		■	■	■	□	■	□	■
 GALAN		■	■	■	□	■	□	■
 PLASCUT		□	□	□	□	□	■	□
 Heben und Fördern		■	■	■	■	■	■	■



Hebe- und Fördergeräte

MAGCON und MAGURAFFE

Unsere Schneckenförderer sind stabil genug für das Fördern gefrorener Produkte ausgelegt. Stabile Außenwände, 400mm Durchmesser der Schneckenwendel, und verstärkte Lager und Motoren garantieren einen kontinuierlichen Produkt- und Produktionsfluss. Die Eingabetrichter passen zu allen MAGURIT Maschinen.

Die platzsparenden **MAGURAFFE** Senkrechtförderer können das Produkt auf eine Höhe bis zu 3m, und somit direkt in die Trichter von Wölfen oder Mischer fördern

MAGURIT UNI-PALLI: Ganze, mit Rohmaterial beladene Paletten werden auf eine ergonomisch richtige Höhe angehoben. Somit können die Bediener die gefrorenen Blöcke einfach in den Schneidbereich unserer Gefrierschneider, nachdem evtl. Verpackungen entfernt wurden, eingeben.

Messerkopfkran: Mit der Hilfe eines Messerkopfkranes lassen sich die oftmals recht schweren Messerköpfe der UNICUT, DICECUT und FROMAT für Produktwechsel oder Servicearbeiten recht schnell und einfach entnehmen oder austauschen.



MAGCON



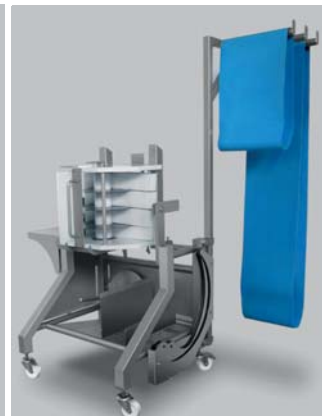
MAGURAFFE



UNI-PALLI



SERVICE-KRAN



SERVICE-WAGEN
für GALAN



MAGURIT

MAGURIT Gefrierschneider GmbH
Clarenbachstraße 7 • D-42499 Hückeswagen
Telefon: +49 (0)2192/ 93 63 9-0
magurit@magurit.de
www.magurit.de