

Your cutting machines specialist for fresh and frozen products

MAGURIT



FROMAT

Guillotine-cutter


FROZEN BLOCK CUTTER



MADE IN GERMANY

FROMMAT


Der meist verwendete Guillotine-Cutter der Welt heißt **FROMMAT**. Mittels einer Schrägen rutschen die Blöcke in den Schneiderraum und werden bei allen Modellen, durch ein starkes hydraulisches Schneidewerkzeug auf das gewünschte Maß zerkleinert. Verschiedene austauschbare Messerköpfe ermöglichen das benötigte Schneidergebnis. Der FROMMAT ist in der Lage alle gängigen Blockformen und -größen auch bei sehr tiefen Temperaturen zu verarbeiten. So findet er bei der Vorzerkleinerung von Blöcken für Kutter und Wölfe ideale Anwendung. Sowohl Handwerk, als auch Industrie schätzen die robusten Maschinen der Fromatreihe und setzen auf deren leichte Reinigung, Bedienung und Langlebigkeit.


 The **FROMMAT** is the most popular guillotine cutter worldwide. Blocks are fed into the cutting chamber via a chute and are cut to the desired size by a powerful hydraulic cutting tool on all models. Various interchangeable cutting heads enable the desired cutting result. The FROMMAT can process all common block shapes and sizes, even at very low temperatures, making it ideal for pre-shredding blocks for cutters and grinders. Both handcraft and industry value the sturdy machines in the format series for their ease of cleaning, operation, and durability.




MESSER / KNIVES / COUTEAUX / CUCHILLAS

Magurit bietet Scheibenschneider und Quermesserköpfe mit 3, 5, 7 oder 10 Quermessern für die FROMMAT-Serie an. Individuelle Kundenwünsche werden, soweit technisch machbar, erfüllt.

 *Magurit offers slicing-heads and cross knife-heads with 3, 5, 7 or 10 cross knives for the FROMMAT series. Individual customer requirements are fulfilled as far as technically feasible.*

 *Magurit propose des coupeurs de disques et des têtes à couteaux transversaux avec 3, 5, 7 ou 10 couteaux transversaux pour la série FROMMAT. Les souhaits individuels des clients sont satisfaits dans la mesure où ils sont techniquement réalisables.*

 *Magurit ofrece para la serie FROMMAT cabezales rebanadores y cabezales equipados con 3, 5, 7 ó 10 cuchillas transversales. Gracias a nuestros años de experiencia y nuestro espíritu innovador, MAGURIT también satisface las necesidades individuales de sus clientes (en la medida de lo técnicamente posible/realizable).*



FROMMAT

Le cutter guillotine le plus utilisé au monde s'appelle **FROMMAT**. Les blocs glissent dans la salle de coupe au moyen d'un biseau et sont découpés à la dimension souhaitée par un puissant outil de coupe hydraulique sur tous les modèles. Différentes têtes de coupe interchangeables permettent d'obtenir le résultat de coupe souhaité. Le FROMMAT est capable de traiter toutes les formes et tailles de blocs courants, même à des températures très basses. Il trouve ainsi une application idéale dans le pré-broyage de blocs pour les cutters et les lousps. Tant l'artisanat que l'industrie apprécie les machines robustes de la série de formats et misent sur leur facilité de nettoyage et d'utilisation ainsi que sur leur longévité.

La **FROMMAT** es la guillotina más vendida del mundo. Dispone de un plano inclinado por el que se deslizan los bloques hacia la zona de corte para su procesamiento. Todas las máquinas tienen un potente sistema hidráulico para el accionamiento del sistema de corte. Ofrecemos cabezales de corte en diferentes tamaños para obtener el resultado de corte deseado. La FROMMAT es capaz de procesar todas las formas y tamaños de bloques estándar, incluso a temperaturas muy bajas. Es ideal para la reducción previa de bloques para alimentar cutters y molinos (picadoras). Tanto la pequeña industria así como las grandes plantas de industria aprecian las robustas máquinas de la serie FROMMAT y confían en su fácil manejo, longevidad y fácil limpieza.

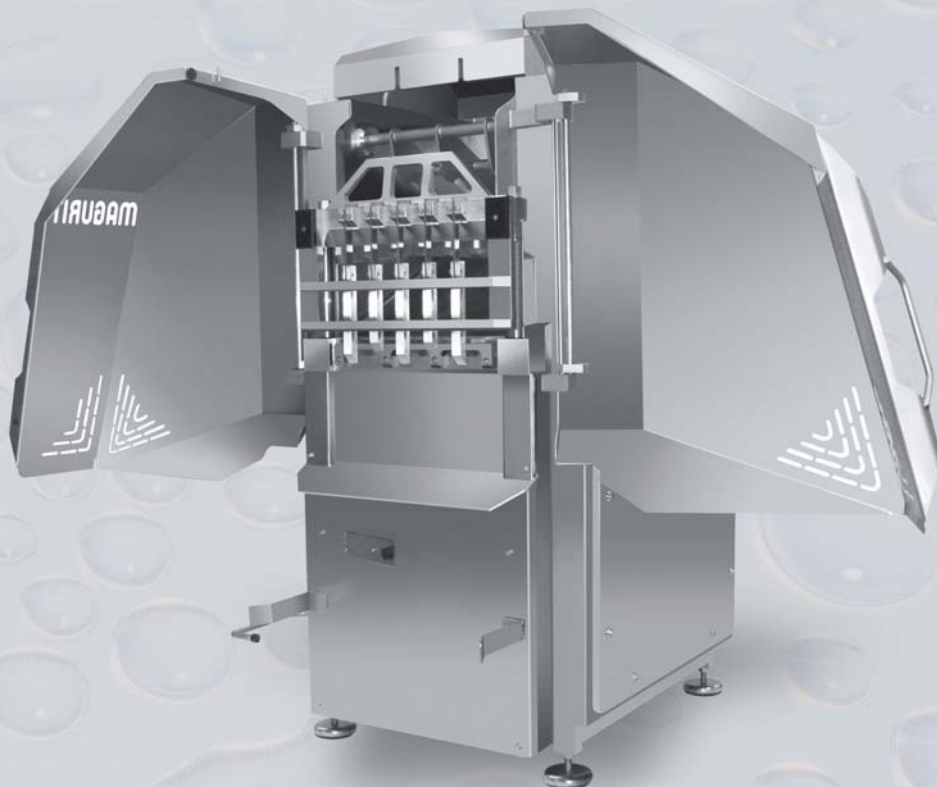


REINIGUNG / CLEANING / NETTOYAGE / LIMPIEZA

Die komplett zu öffnende Schutzhaube garantiert einfachste Reinigung der gesamten Maschine. Alle produktberührenden Teile sind gestrahlt, geschliffen oder poliert. Der Maschinenkörper ist als geschlossene Konstruktion, mit integriertem Schaltschrank ausgelegt. MAGURIT setzt Hygienestandards!

The protective cover can be fully opened, allowing easy cleaning of the entire machine. All parts in contact with the product are blasted, ground, or polished. The machine body is constructed as a closed unit with an integrated control cabinet. MAGURIT establishes high hygiene standards!

Le capot de protection entièrement ouvrable garantit un nettoyage très simple de toute la machine. Toutes les pièces en contact avec le produit sont grenillées, rectifiées ou polies. Le corps de la machine est conçu comme une construction fermée, avec une armoire électrique intégrée. MAGURIT fixe ainsi des normes d'hygiène !





La cubierta protectora se puede abrir completamente, lo que garantiza un acceso fácil para la limpieza de toda la máquina. Todas las piezas que tienen contacto con el producto están granalladas, rectificadas o pulidas. El


cuerpo de la máquina está diseñado como una construcción cerrada, parecido a un armario de control integrado. Con ello, MAGURIT establece nuevos estándares de higiene.

FROMMAT 042

Kleine und mittelgroße Betriebe steigern deren Effizienz durch einen **FROMMAT 042**. Die platzsparende und kompakte Bauweise dieses Modells zeichnet sich durch Stabilität und Zuverlässigkeit aus. Weltweit eingesetzte Standardblöcke können darin problemlos verarbeitet werden. Eine Hebeschüssel befördert die Blöcke in den Schneidebereich. Die Produktentnahme kann direkt über die 200 l Kutterwagen erfolgen.

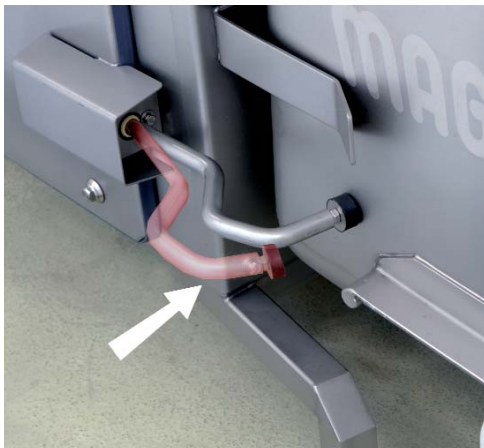
 *Small and medium-sized businesses increase their efficiency with a **FROMMAT 042**. The space-saving and compact design of this model is characterised by stability and reliability. Standard blocks used worldwide can be processed without problems. A lifting bowl transports the blocks to the cutting area. The product can be discharged via a 200 litre trolley.*

 *Les petites et moyennes entreprises augmentent leur efficacité grâce à un **FROMMAT 042**. Peu encombrant et compact, ce modèle se distingue par sa stabilité et sa fiabilité. Les blocs standard utilisés dans le monde entier peuvent y être traités sans problème. Un bol élévateur transporte les blocs vers la zone de découpe. Le produit peut être prélevé directement sur le chariot de cutterage de 200 litres.*

 *Las pequeñas y medianas empresas aumentan su eficiencia con una **FROMMAT 042**. Su diseño se caracteriza por su estabilidad y fiabilidad y por ser un modelo compacto que necesita poco espacio. En ella se pueden procesar, sin problemas, los bloques estándar que se utilizan en todo el mundo. Tiene una tolva que eleva los bloques a la zona de corte. El producto cortado se puede retirar con un carrito de 200 lt.*



FROMMAT 042



WAGENKLEMMUNG
trolley locking device
Blocage des bacs europes
Dispositivo fijador del carro




FROMMAT 053





FROMMAT 053



Der **FROMMAT 053** ist hervorragend für das Vorzerkleinern von Gefrierfleischblöcken im Produktionsprozess geeignet. Ergonomisches Arbeiten ermöglicht ein Hebetisch, welcher den Block in den Schneiderraum befördert. Die Blockandrückung garantiert die gewünschte Produktqualität und eine saubere Schnittkante. Sowohl in mittelgroßen Betrieben als auch im industriellen Dauereinsatz eignet sich der FROMMAT 053, durch einen kontinuierlichen Arbeitsablauf.

 **The FROMMAT 053** is suitable for pre-cutting frozen meat blocks in the production process. It features a lifting table that transports the block into the cutting room, enabling ergonomic working. The block holding device ensures the desired product quality and a clean cutting edge. The FROMMAT 053 is suitable for both medium-sized operations and industrial use, thanks to its workflow.

 **La FROMMAT 053** est parfaitement adaptée au pré-découpage des blocs de viande congelée dans le processus de production. Une table élévatrice, qui transporte le bloc dans la salle de coupe, permet un travail ergonomique. La pression du bloc garantit (la qualité souhaitée du produit) et un bord de coupe net. La FROMMAT 053 convient aussi bien aux entreprises de taille moyenne qu'à une utilisation industrielle continue, grâce à un processus de travail continu.


 **La FROMMAT 053** es ideal para reducir bloques de carne congelada en el proceso de producción. Un trabajo ergonómico es posible gracias a una tolva elevadora, que transporta el bloque a la zona de corte. El sistema de presión del bloque garantiza (la calidad deseada del producto) un corte limpio de los bordes. La FROMMAT 053 es adecuada tanto para medianas empresas como para uso industrial continuo gracias a su flujo de trabajo continuo.


FROMMAT 063




FROMMAT 063

Für den industriellen Dauereinsatz ist der **FROMMAT 063** entwickelt worden. Die Hebevorrichtung dieses Modells beschickt das leistungsstarke Schneidewerkzeug mit mehreren Blöcken. Eine Vorrichtung zur Blockandrückung garantiert die leichte Verarbeitung von unförmiger Blockware. Mit einer Kapazität von 7000 kg/h setzt der FROMMAT 063 neue Maßstäbe.

 The **FROMMAT 063** has been developed for continuous industrial use. The lifting device of this model feeds the powerful cutting tool with several blocks. A block pressing device guarantees easy processing of bulky blocks. With a capacity of 7000 kg/h, the FROMMAT 063 sets new standards.

 La **FROMMAT 063** a été conçue pour une utilisation industrielle continue. Le dispositif de levage de ce modèle alimente le puissant outil de coupe avec plusieurs blocs. Un dispositif de pression des blocs garantit un traitement aisé des blocs de forme irrégulière. Avec une capacité de 7000 kg/h, la FROMMAT 063 pose de nouveaux jalons.

 La **FROMMAT 063** fue desarrollada para un uso industrial continuo. El dispositivo de elevación de este modelo alimenta con múltiples bloques la poderosa herramienta de corte. Un dispositivo de presión de bloques garantiza un procesamiento eficiente de productos y también los bloques deformes. Con una capacidad de 7000 kg/h, la FROMMAT 063 establece nuevos estándares de producción y efectividad.






Die fortschreitende Automatisierung von Produktionsprozessen erfordert eine entsprechende Logistik. Kosten und Arbeitsaufwand werden durch den kontinuierlichen Produktionsablauf reduziert und sichern einen hygienischen Umgang mit dem Produkt. MAGURIT bietet die nötigen Lösungen:


Der UNI-PALLI hebt ganze Paletten von gefrorenen Blöcken auf eine ergonomische Arbeitshöhe an, sodass ein schnelles und verletzungsfreies Arbeiten für den Maschinenbediener möglich ist.

Die Förderschneckensysteme MAGCON und MAGURAFFE führen das vom FROMAT geschnittene Produkt kontinuierlich, je nach Bedarf, in den nachfolgenden Prozess ein. Ein manueller Eingriff ist nicht mehr nötig.

 *The increasing automation of production processes requires appropriate logistics. Costs and labour are reduced by a continuous production process and ensure hygienic handling of the product. MAGURIT offers the necessary solutions:*


The UNI-PALLI lifts entire pallets of frozen blocks to an ergonomic working height, allowing the machine operator to work quickly and without injury.

The MAGCON and MAGURAFFE screw conveyor systems continuously feed the product cut by the FROMAT into the downstream process as required. Manual intervention is no longer necessary.

 *L'automatisation croissante des processus de production nécessite une logistique adaptée. Les coûts et la charge de travail sont réduits grâce au déroulement continu de la production et garantissent une manipulation hygiénique du produit. MAGURIT offre les solutions nécessaires :*

L'UNI-PALLI soulève des palettes entières de blocs congelés à une hauteur de travail ergonomique, ce qui permet à l'opérateur de la machine de travailler rapidement et sans se blesser.

Les systèmes de vis sans fin MAGCON et MAGURAFFE introduisent en continu, selon les besoins, le produit découpé par le FROMAT dans le processus suivant. Une intervention manuelle n'est plus nécessaire.

 *La creciente automatización de los procesos de producción requieren una logística adecuada. Los costes y la mano de obra se reducen gracias a un proceso de producción continuo y garantizan una manipulación higiénica del producto. MAGURIT ofrece las soluciones necesarias para la manipulación del producto:*

El UNI-PALLI un elevador de paletas completas de bloques congelados para el trabajo a una altura ergonómica, permitiendo al operario alimentar la máquina de forma rápida y sin lesiones.

Los sistemas de transporte por tornillo MAGCON y MAGURAFFE descargan continuamente el producto cortado por la FROMAT dentro de las máquinas del proceso posterior según sea necesario. Lo que elimina una intervención manual.

KOMBINATIONEN



MAGURAFFE



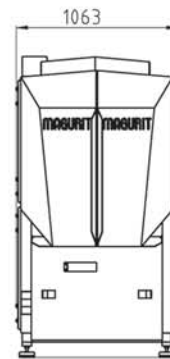
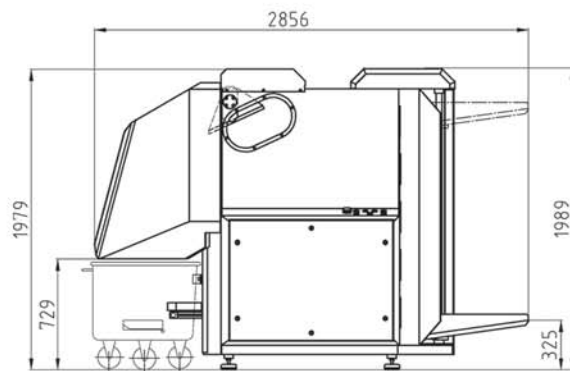
UNI-PALLI



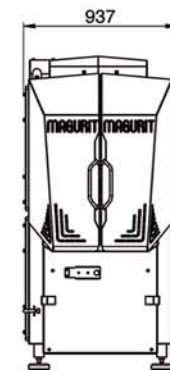
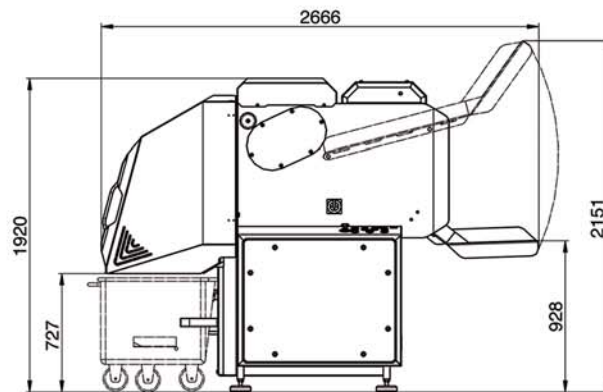
MAGCON

GUILLOTINEN-SCHNEIDSYSTEM GUILLOTINE-CUTTER

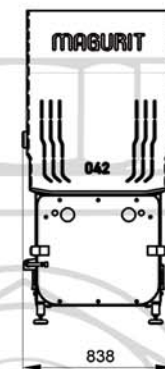
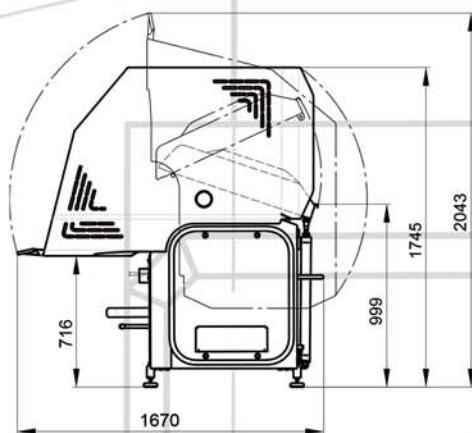
MAGURIT	FROMAT 063	FROMAT 053	FROMAT 042 profi	FROMAT 042 eco
Motor/ Motor/ Moteur:	11 kW, 400V, 50 Hz	5,5 kW, 400V, 50 Hz	4 kW, 400V, 50 Hz	2,2 kW, 400V, 50 Hz
Verarbeitungstemperatur Processing temperature Température de travail Temperatura de trabajo:	-30°C	-25°C	-25°C	-25°C
Schneidraummaß in mm Cutting area dimensions Capacité de coupe en mm Dimensiones zona de corte mm:	630 x 300 x Blocklänge block length Longueur de bloc Longitud de bloque	480 x 250 x Blocklänge block length Longueur de bloc Longitud de bloque	480 x 250 x 750	480 x 250 x 750
Kapazität/ Capacity* Capacité horaire/Capacidad:	max. 7000 kg/h	max. 4000 kg/h	max. 1500 kg/h	max. 900 kg/h



FROMAT 063



FROMAT 053



FROMAT 042

*abhängig von Blockgröße, Schnittstärke und Arbeitsablauf/ depending on block size, cutting thickness and efficiency/ dépendant de la taille des blocs, de l'épaisseur de coupe et de votre process/ Depende de la medida de los bloques, espesor de corte y proceso

MAGURIT

MAGURIT Gefrierschneider GmbH
Clarenbachstraße 7 • D-42499 Hückeswagen
Telefon: +49 (0)2192/ 93 63 9-0
Telefax: +49 (0)2192/ 93 63 9-98
magurit@magurit.de
www.magurit.de

Änderungen vorbehalten
Subject to alterations
Sous réserve de modifications
Sujeto a modificaciones