

Your cutting machines specialist for fresh and frozen products

MAGURIT



STARCUTTER PRECUT RECUT



MADE IN GERMANY



STARCUTTER 312®

Die passende Maschine für kleine und mittelgroße Betriebe mit Verarbeitungsmengen von 6 – 8 t. täglich. Ausgelegt ist die Maschine auf Standard-Euro- und US -Blöcke. Diese gelangen über eine Hebeschüssel in den Schneidbereich, wo das gefrorene Produkt durch die rotierende Messerwalze in 6 bis 20 mm Stücke, abhängig von der Wahl der Messer, zerkleinert wird. Die Produktentnahme kann durch 200 l Kutterwagen erfolgen, welche von 3 Seiten unter die Maschine geschoben werden können.

The STARCUTTER 312 is suitable for small and mid-size producers with up to 8 tons daily production. It is designed to accept all standard Euro- or US block sizes. The blocks, lifted into the cutting area by a manual, self-securing chute, are cut by the rotating cutting drum, with cutting thicknesses between 6 and 20 mm. Product is discharged into standard meat trolleys, which can be placed beneath the cutting area from 3 different sides.

La STARCUTTER 312 es ideal para la pequeña y mediana empresa con una producción diaria de 6 a 8 toneladas. Diseñada para aceptar todo tipo de bloques estándar EURO o US. El dispositivo de elevación manual lleva los bloques hacia la zona de corte donde el producto es cortado mediante el rodillo rotativo, con un espesor de corte entre 6 y 20 mm. La descarga puede realizarse en carros estándar de 200 litros, los cuales pueden colocarse bajo la zona de corte desde 3 lados diferentes.

Le STARCUTTER 312 est une machine pour les petites et moyennes productions avec une capacité journalière de 6 à 8 Tonnes. La machine est conçue pour des blocs Euros et US. La zone de découpe est située au-dessus du tambour. Les blocs glissant du haut vers le bas, ils sont entraînés par la rotation du tambour avec une épaisseur de coupe de 6 à 20mm. Le produit grignoté tombe dans un bac 200 Litres qui peut être positionné de 3 côtés différents.



STARCUTTER 314/344



 Die Modelle STARCUTTER 314 & 344 sind Einzelblockmaschinen. Mit ihren Schneidraummaßen von 250 x 420 x 650 mm eignen sie sich für die Verarbeitung aller bekannten Standardblockmaße, ob Euro-2-Blöcke (160 x 360 x 560 mm) oder 60 lbs- US-Blöcke (8" x 16" x 24") und erreichen durch das integrierte, pneumatische Vorschubsystem Kapazitäten von bis zu 4 t/Std. Die Schneiddicke der Messer kann ihren Wünschen, ihren technischen und technologischen Anforderungen entsprechend eingestellt werden. Dabei kann der STARCUTTER 314 zwischen 3 und 9 mm und der STARCUTTER 344 zwischen 14 und 20 mm Schneiddicke justiert werden.

 Les modèles 314 et 344 sont utilisés pour la production de blocs individuels. La zone de découpe est d'une dimension de 250 x 420 x 650 mm (10 x 16 1/2" x 25 1/2") et accepte les blocs standards Euro – 2 (160 x 360 x 560 mm) ou bloc LBS 60 - (8" x 16" x 24") et atteignent grâce à un système de poussée pneumatique des blocs, des capacités allant jusqu'à 4 t/h. L'épaisseur de coupe peut être choisie d'après un besoin technique ou technologique. Le STARCUTTER 314 peut être ajusté entre 3 et 9mm. Le STARCUTTER 344 peut être ajusté entre 14 et 20 mm.

 STARCUTTER 314 & 344: With a cutting area of 250 x 420 x 650 mm (10 x 16 1/2" x 25 1/2") these machines are capable of handling any common block size, whether standard EURO-2-blocks (160 x 360 x 560 mm) or US 60 lbs-blocks (8" x 16" x 24") and reach capacities, due to the integrated pneumatic feeding ram, of up to 4 tons/h (8.800 US Lbs) The cutting thickness can be adjusted to suit your process requirements. The STARCUTTER 314 can be adjusted between 3 and 9 mm and the 344 between 14 and 20 mm.

 Los modelos STARCUTTER 314 & 344 con una zona de corte de 250 x 420 x 650 mm (10 x 16 1/2" x 25 1/2") , aceptan cualquier tipo de bloque estándar EURO-2 o US 60 lbs , y alcanzan producciones de hasta 4 t/h gracias a su sistema de alimentación neumático integrado. El espesor de corte es ajustable para una mejor adaptación a las necesidades de su producto. La STARCUTTER 314 puede ajustarse entre 3 y 9 mm. La STARCUTTER 344 puede ajustarse entre 14 y 20 mm





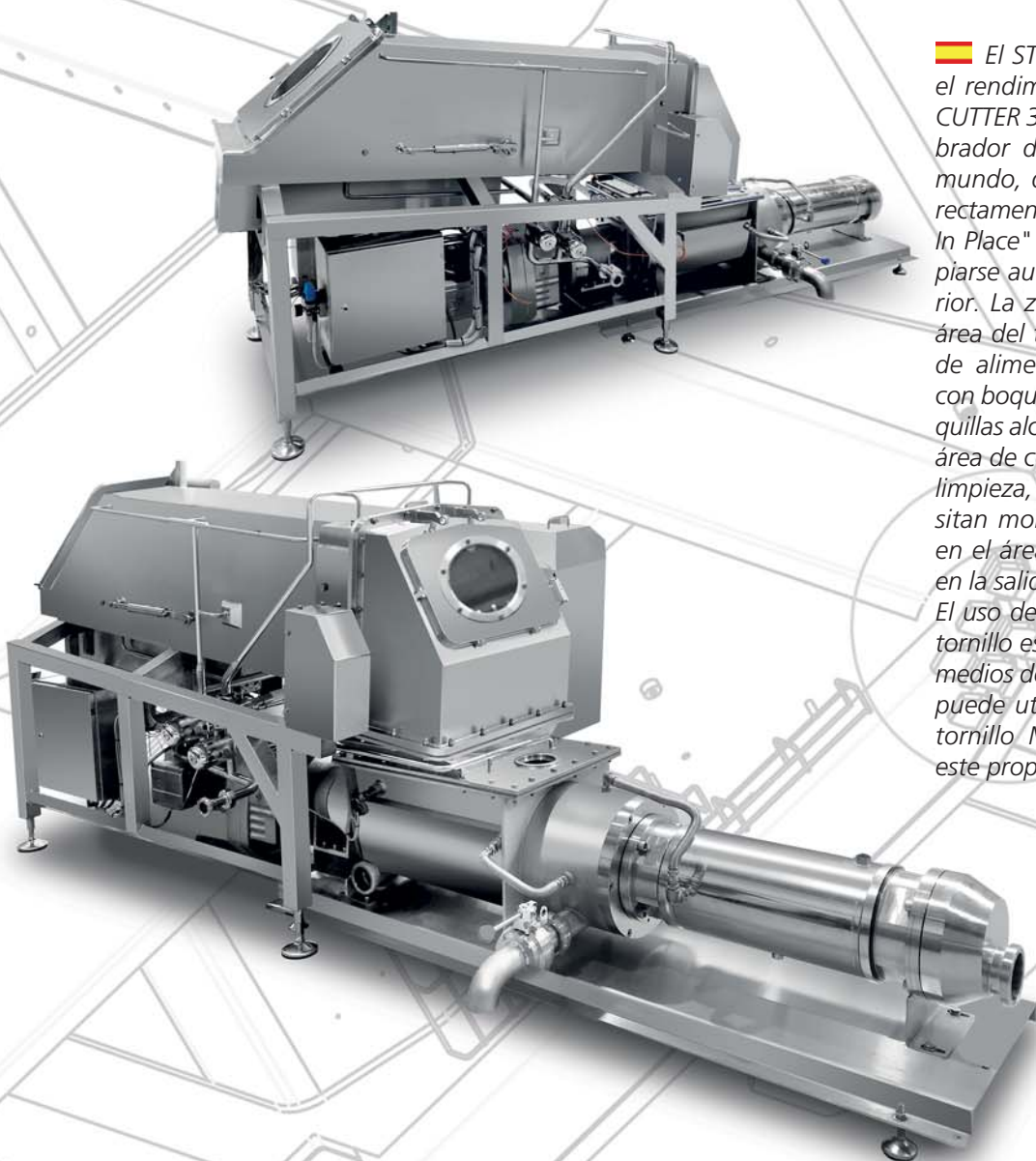
STARCUTTER CIP

 Der STARCUTTER CIP, von den Schneidleistungen auf den STARCUTTER 314 und 344 basierend, ist der weltweit erste Gefrierschneider, der direkt an ein „CIP -Clean In Place“-System angeschlossen, und somit im Innenbereich automatisch gereinigt werden kann. Der Schneidraum, sowie der Bereich der Schneidwalze und des Vorschubtisches sind mit Sprühdüsen ausgestattet. Diese Düsen erreichen jeden Punkt des Schneidraums. Um den Reinigungszyklus zu starten, müssen durch die Mitarbeiter lediglich einige Schutzhauben im Bereich der Blockeingabe sowie des Produktauslasses montiert werden. Ideal für die Rückführung der Reinigungsmedien ist die Nutzung einer Exzentrerschneckenpumpe. Aber auch ein MAGURIT MAGCON Schneckenförderer kann hierfür genutzt werden.

 *The STARCUTTER CIP, based on the cutting performance of the STARCUTTER 314 and 344, is the world's first frozen block cutter that can be directly connected to a "CIP -clean in place" system and thus automatically cleaned inside. The cutting area, as well as the area of the cutting drum and the infeed table are equipped with spray nozzles. These nozzles reach every point of the cutting area. In order to start the cleaning cycle, the operators only need to mount protective hoods in the area of the block inlet and the cut product outlet. The use of an eccentric screw pump is ideal for returning the cleaning media. But also a MAGURIT MAGCON screw conveyor can be used for this purpose.*

 Le STARCUTTER CIP, basé sur les performances de coupe des STARCUTTER 314 et 344, est le premier congélateur au monde pouvant être directement connecté à un système "clean in place" et donc nettoyé automatiquement à l'intérieur. La salle de coupe, ainsi que la zone du rouleau de coupe et de la table d'alimentation sont équipées de buses de pulvérisation. Ces buses atteignent chaque point de l'espace de coupe. Pour démarrer le cycle de nettoyage, les employés ne doivent installer que quelques capuchons de protection dans la zone de l'entrée du bloc et de la sortie du produit. L'utilisation d'une pompe à vis excentrique est idéale pour renvoyer le produit de nettoyage. Mais un convoyeur à vis MAGURIT MAGCON peut également être utilisé à cette fin.

 El STARCUTTER CIP, basado en el rendimiento de corte del STARCUTTER 314 y 344, es el primer quebrador de bloques congelado del mundo, que se puede conectar directamente a un sistema "CIP: Clean In Place" y por lo tanto, puede limpiarse automáticamente en su interior. La zona de corte, así como el área del tambor de corte y la mesa de alimentación, están equipados con boquillas de aspersión. Estas boquillas alcanzan todos los puntos del área de corte. Para iniciar el ciclo de limpieza, los operadores solo necesitan montar cubiertas protectoras en el área de entrada del bloque y en la salida del producto procesado. El uso de una bomba excéntrica de tornillo es ideal para el retorno de los medios de limpieza. Pero también se puede utilizar un transportador de tornillo MAGURIT MAGCON para este propósito.





 Die STARCUTTER 318 und 348 sind für industrielle Verarbeitungsmengen von gefrorenem Fleisch, Früchten und anderen Lebensmitteln geeignet und schneiden die Ware auch bei Temperaturen von bis zu -30°C sauber und schonend, mit Schneiddicken zwischen 3 und 20 mm, abhängig von der Wahl der Messer. Mit einem Schneidraummaß von 350 x 650 x 820 mm (13 3/4" x 25 1/2" x 32 1/4") sind diese Gefrierschneider ausgelegt für die parallele Verarbeitung von zwei Standard - EURO- oder US-Blöcken und erreichen somit Leistungen von bis zu 8 t pro Stunde.

 The STARCUTTER models 318 and 348 are ideal for the reduction of frozen meat, fruit or other food products on an industrial scale, and are capable of cutting frozen products at temperatures as low as -30°C homogeneously and gently, with cutting thicknesses between 3 and 20 mm, depending on the chosen blades. With a cutting area of 350 x 650 x 820 mm (13 3/4" x 25 1/2" x 32 1/4") these machines are designed to reduce two standard Euro- or US-blocks simultaneously, and can therefore reach up to 8 t/h (17.500 US-lbs).

 Les STARCUTTER 318 et 348 sont préconisés pour la transformation industrielle de viandes, poissons, fruits ou autres matières alimentaires et coupe des produits jusqu'à des températures de -30°C, de façon nette, tout en respectant les matières, à des épaisseurs de coupe entre 3 et 20 mm selon les couteaux choisis. Grâce à une capacité de coupe de 350 / 650 / 820 mm (13 3/4" x 25 1/2" x 32 1/4"). Ces grignoteuses sont capables de couper simultanément 2 blocs standards ou blocs US et peuvent atteindre des rendements jusqu'à 8 tonnes / heure.

 Los modelos STARCUTTER 318 y 348 son ideales para la reducción de carne, fruta u otros productos congelados a escala industrial. Capaces de cortar homogéneamente productos congelados a una temperatura mínima de -30°C, con un espesor de corte entre 3 y 20 mm en función de las cuchillas seleccionadas. Con una zona de corte de 350 x 650 x 820 mm, estas máquinas están diseñadas para reducir simultáneamente 2 bloques estándar EURO o US, alcanzando una producción hasta 8000 kg/h.





STARCUTTER LN

 **STARCUTTER LN:** LN ist die Abkürzung für Low Noise, denn diese Maschine ist der weltweit erste Rotationsschneider für gefrorenen Produkte, bei dessen Entwicklung wesentliches Augenmerk auf die Reduktion der beim Schneiden der oftmals sehr harten Rohstoffe entstehenden Geräusche gelegt wurde. Um dies zu erreichen wurde der Maschinenständer aus sehr starken Edelstahlplatten, welche den Schneidbereich dreiseitig einschließen, gefertigt, und absorbiert somit starke Vibrationen. Darüber hinaus sorgen Vibrationsdämpfer zwischen Schneidwerk und Maschinenständer für eine Reduktion der Schallübertragung. Außerdem wurden die mechanischen Antriebsgeräusche durch den Einsatz eines auf die Schneidwalzenachse aufgesetzten Getriebemotors fast gänzlich eliminiert, und die Schutzhaube über dem Schneidbereich ist als Sandwich-Blech-Konstruktion ausgelegt, und mit schallabsorbierenden Materialien ausgefüllt.

 **STARCUTTER LN:** LN es la abreviatura de Low Noise que es la abreviatura para bajo ruido, es el primer quebrador a rotación de bloques congelados del mundo, cuyo desarrollo se vio influenciado principalmente, por el objetivo de reducir la vibración y con ello el ruido creado al cortar los bloques congelados, a menudo muy duros, y además al mismo tiempo crear una mejora, del lugar de trabajo para los operarios. Para lograr este objetivo, el marco de la máquina está hecho de acero inoxidable de chapa muy gruesa, la que absorbe las vibraciones, que encierran el área de corte en tres lados. Además, los amortiguadores de vibraciones entre la unidad de corte y el marco de la máquina reducen la transmisión de ruido. En lugar de la transmisión por correa o cadena, el motor del STARCUTTER LN está montado directamente al eje del tambor de corte, eliminando así los sonidos mecánicos de la transmisión. Y por último, pero no menos importante, la cubierta de la máquina es un diseño de sándwich de chapa metálica, relleno de un material de absorción de ruido.

 **STARCUTTER LN, LN being an abbreviation for low noise, is the world's first frozen block rotation-cutter, which development was mainly influenced by the target of reducing the vibration and therewith the noisiness created while cutting the often rock hard frozen blocks, and therewith creating an improved workplace for the operators. To achieve this target the machine frame is built from very thick sheet stainless steel which absorbs vibrations, encapsulating the cutting area from three sides. Furthermore vibration damper are installed between the cutting drum and machine frame, so that the sound propagation between blades and machine frame is eliminated. Instead of belt or chain drive the motor on the STARCUTTER LN is mounted directly onto the shaft of the cutting drum, eliminating mechanical sounds from the drive. And last but not least the machine cover is a sheet-metal sandwich design, filled with noise absorption material.**

 **LN est l'abréviation de Low Noise, car il s'agit du premier réducteur rotatif pour produits congelés au monde dont la force est la réduction du bruit généré lors de la découpe de matières premières, souvent très dures. Pour ce faire, le support de la machine a été fabriqué à partir de capots en acier inoxydable très solides, qui entourent la zone de coupe sur trois côtés et absorbent ainsi les fortes vibrations sonores. De plus, des amortisseurs de vibrations entre l'unité de coupe et le support de la machine réduisent la propagation du bruit. En complément, l'utilisation d'un moto-réducteur monté sur l'axe du tambour de coupe a presque totalement éliminé le bruit de l'entraînement mécanique et le capot de protection recouvrant la zone de coupe est conçu en plaques empilées comblées par de matériaux insonorisant.**



PRECUT 328

 PRECUT 328 sind sehr leistungsstarke Gefrierblockschneider, mit denen stündlich bis zu 16.000 kg / 34.000 lbs. an gefrorenen Standard- oder Plattenfrosterblöcken geschnitten werden können. Mit einem Schneidraumaß von 700 x 720 mm können die PRECUT 328 gleichzeitig mehrlagig beschickt werden. Für das gewünschte Schneidergebnis steht das gesamte MAGURIT Messerprogramm für Rotationsschneider, auch das einzigartige C-CUT System, zur Auswahl, und entsprechend auch geschlossene oder offene Schneidwalzen.

 La PRECUT 328 est un réducteur très haute capacité de blocs congelés qui peut précouper jusqu'à 16 tonnes par heure. Avec une zone de coupe de 700 x 720 mm (27" x 28"), la PRECUT 328 peut couper en simultané plusieurs plaque / blocs congelés, qui peuvent être superposés. Pour parvenir à un résultat de coupe optimal et parfaitement adapté à votre process, tous les couteaux en U de MAGURIT, y compris le système C CUT, sont disponibles pour la PRECUT 328, aussi bien que les tambours de coupe ouverts ou fermés.

 PRECUT 328 are high production frozen block pre-cutters, which can achieve up to 16.000 kg / 34.000 lbs hourly capacity. With a cutting area of 700 x 720 mm (27" x 28") the PRECUT 328 can simultaneously cut multiple standard- and plate-freezer blocks, which can also fed stacked. To achieve the right cutting result for the further processing, all MAGURIT u-shape blades, incl. the C-CUT system, are available for the PRECUT 328, as well as open and closed cutting drums.

 PRECUT 328 son precortadoras de bloques congelados de alta producción, que pueden alcanzar una capacidad de hasta 16,000 kg / 34,000 lbs. por hora. Con un área de corte de 700 x 720 mm (27 "x 28"), el PRECUT 328 puede cortar simultáneamente varios bloques congelados estándar o placas congeladas apilados. Para obtener el tamaño de partícula adecuado, para el proceso posterior, la máquina puede equiparse con todas las diferentes cuchillas MAGURIT. El sistema C-CUT, está también disponible para el PRECUT 328, así como tambores de corte abiertos y cerrados.





PRECUT 330

 Der PRECUT 330 ist der weltweit leistungsstärkste Gefrierschneider. Aufgrund der Schneidraumgröße von 1.400 x 720 mm können die Maschinen mit bis zu 600 kg Rohmaterial gleichzeitig beschickt werden, und erreichen somit stündliche Schneidleistungen von bis zu 25.000 kg / 55.000 lbs. Ausgestattet werden können die PRECUT 330 mit den verschiedenen MAGURIT Bügelmessern, inkl. des C-CUT Systems zur Erreichung der richtigen Stückgröße für die folgenden Produktionsschritte, und können auch mit offener oder geschlossener Schneidwalze geliefert werden. Zur Beschickung bietet sich die Kombination des PRECUT 330 mit dem MAGURIT DEPALETTIERER 740, und für den Austrag des geschnittenen Produktes ein MAGURIT MAGCON Schneckenförderer an.

 La MAGURIT PRECUT 330 est la réductrice de blocs congelés la plus performante au monde. Grâce à sa zone de coupe de 1.400mm x 720 mm, on peut y charger plus de 600 kg de matière congelée en simultanée, et peut atteindre une capacité horaire allant jusqu'à 25 tonnes. La PRECUT 330 peut être équipée avec différents Couteaux U MAGURIT, y compris le système C CUT, pour parvenir à un résultat de coupe optimal et parfaitement adapté à votre process, que ce soit avec un tambour de coupe ouvert ou fermé. La combinaison MAGURIT DEPALETTIZER 740 est idéale pour l'alimentation de blocs. De même, pour l'évacuation du produit traité, nous recommandons le système de vis de convoyage MAGCON.

 The MAGURIT PRECUT 330 is the world's highest performance frozen block cutter. Due to its cutting area of 1.400 mm x 720 mm (56" x 28 1/4") it can be loaded with up to 600kg / 1300 lbs. simultaneously, and can achieve a hourly capacity of up to 25.000 kg - 55.000 lbs. The PRECUT 330 can be equipped with all different MAGURIT u-shape blades, incl. the C-CUT system, to attain the right particle size for the further process, and it is also available with an open or closed cutting drum. Ideal for feeding the raw material is the combination with a MAGURIT DEPALETTIZER 740, and for continuous discharge of the cut product a MAGCON screw conveyor is recommended.

 El PRECUT 330 es el cortador de bloques congelado de mayor rendimiento del mundo. Debido a su área de corte de 1.400 mm x 720 mm, se puede cargar hasta 600 kg / 1300 lbs. simultáneamente, y puede alcanzar una capacidad por hora de hasta 25.000 kg - 55.000 lbs. El PRECUT 330 puede equiparse con todas las diferentes cuchillas MAGURIT, incluido el sistema C-CUT, para obtener el tamaño de partícula adecuado para el proceso posterior y también está disponible con un tambor de corte abierto o cerrado. Ideal para alimentar la materia prima, es la combinación con un DEPALETTIZER MAGURIT 740 y para la descarga continua del producto cortado se recomienda un transportador de tornillo MAGCON.

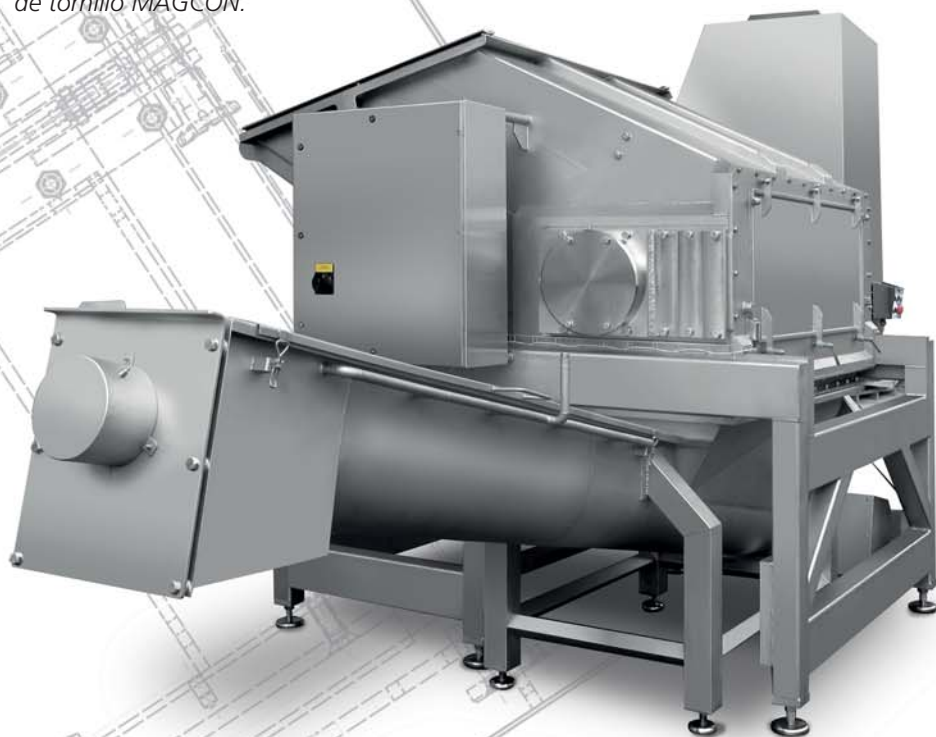


 Bis zu 600 Kg / 1300 lbs. Rohware können gleichzeitig verarbeitet werden

 Up to 600 Kg / 1300 lbs. raw material can be processed simultaneously.

 Jusqu'à 600 kg / 1300 lb de matières premières peuvent être traitées en même temps

 Hasta 600 Kg / 1300 lbs. de materia prima pueden ser procesadas simultáneamente



RECUT 324

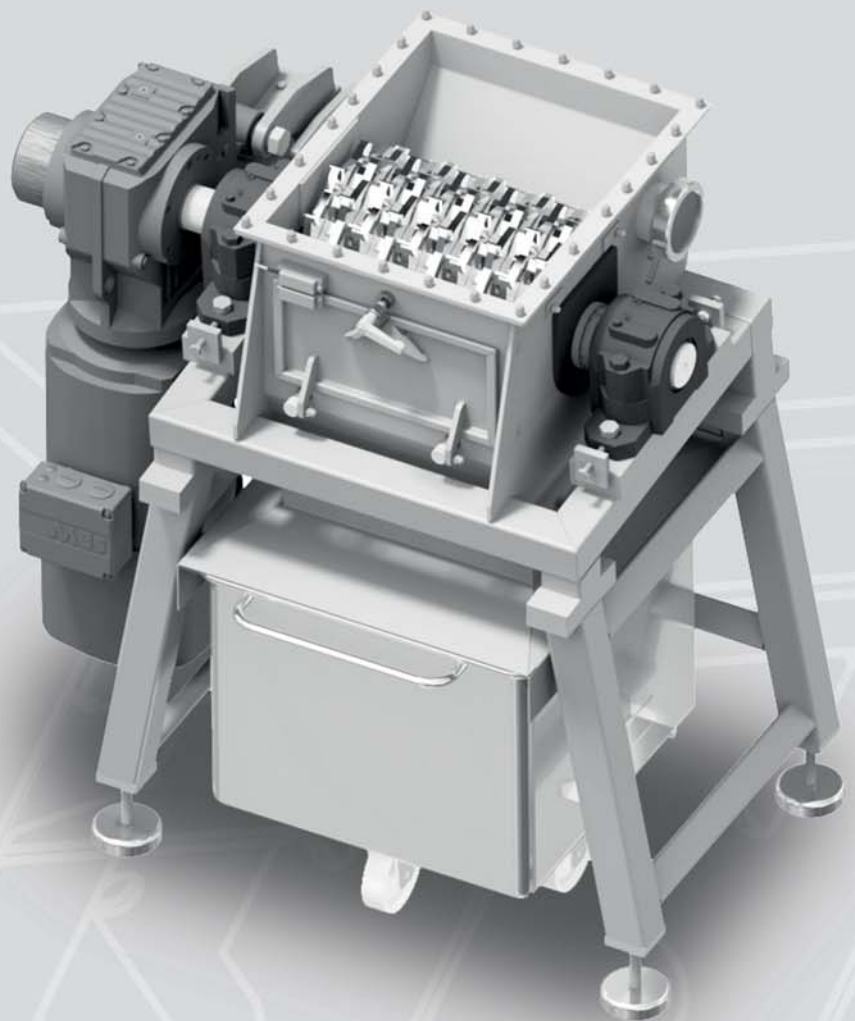


 Für Anwendungen, die noch kleinere Stückgrößen nach dem Schneiden, als es die MAGURIT STARCUTTER und PRECUT leisten können, erfordern, bieten wir die RECUT 324 an. Dabei wird das vorgeschnittene Produkt durch sich sehr schnell drehende Stanzmesser in Partikelgrößen ab 10mm geschnitten. Auch dies geschieht ohne Zerstörung der natürlichen Produktstruktur. Die RECUT 324 können direkt unterhalb des Schneidbereichs der Vorschneider angebracht, oder als Stand-Alone Maschinen durch Förderbänder oder Schnecken beschickt werden.

 For applications that require even further size-reduction than the MAGURIT STARCUTTER and PRECUT machines are able to achieve, we offer the RECUT 324. This machine cuts the pre-cut frozen product by fast rotating punch knives into pieces from 10mm, without destruction of the natural cell structure of the raw - material. The RECUT 324 can be installed below the discharge area of any STARCUTTER or PRECUT, but also can be used as stand-alone units, which can be loaded by screw- or belt-conveyors.

 Pour les applications qui nécessitent plus de réduction de taille que les MAGURIT STARCUTTER et PRECUT ne pourraient le faire, nous proposons le RECUT 324. Cette machine découpe les produits congelés précoupés par une rotation rapide des couteaux en pièces de 10mm, sans dénaturer ou déstructurer le produit de base. La RECUT 324 peut être installée en dessous de la zone de déchargement de toute STARCUTTER ou PRECUT, mais peut aussi être utilisée en machine individuelle alimentée par une vis ou un tapis de chargement.

 Para las aplicaciones que requieren una reducción aún mas pequeña de tamaño, después del corte con las máquinas MAGURIT STARCUTTER o PRECUT, ofrecemos la RECUT 324. Esta máquina corta el producto congelado precortado mediante unas cuchillas de rotación muy rápida, en tamaño de partículas de 10mm. Esto sucede sin destruir la estructura natural de la materia prima. El RECUT 324 puede instalarse directamente debajo del área de descarga de cualquier STARCUTTER o PRECUT, y también se puede utilizar como unidad independiente, la cual se puede alimentar con transportadores de tornillo o de cinta





ZUBEHÖR

ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ACCESORIOS



 Um die hohe Schneidleistung der Gefrierschneider effektiv nutzen zu können, ist ein Austrag des geschnittenen Produktes per Schnecken- oder Senkrechtförderer (MAGCON / MAGURAFFE) empfehlenswert. Diese werden bei MAGURIT in die Sicherheitskette der Gefrierschneider integriert und können auch mit den folgenden Produktionsprozessen (Bodenwaagen/ Mischer etc.) synchronisiert werden.

 For an efficient use of the frozen block cutters discharge via screw or vertical conveyor (MAGCON / MAGURAFFE) is recommended. These are integrated into the safety chain of the block cutter and can be synchronized with the following processes (floor scale / mixer).

 Para un uso eficiente de las guillotinas rotativas, se recomienda la descarga mediante sinfín de transporte inclinado o vertical (MAGCON / MAGURAFFE). Están integrados en la cadena de seguridad de la guillotina rotativa y pueden sincronizarse con los siguientes procesos (mezcladora dispositivo de pesaje).

 Pour pouvoir exploiter la capacité de coupe élevée des grignoteuses, il est préconisé des transférer les produits coupés par une visse inclinée ou une visse verticale (MAGCON et MAGURAFFE). Ces transferts sont intégrés dans les lignes de production de Magurit sécurisées et peuvent être synchronisées avec les lignes de production suivant en aval (stations de pesage, mélangeurs, broyeurs, cutters).



Bei den STARCUTTER dient die Tischplatte als Arbeitsfläche. Der Bediener kann darauf die Blöcke aus den Boxen, Kartons und der Folie ausschlagen und zur Verarbeitung in den Schneidraum der Maschinen schieben. Neben dieser konventionellen Art der Zuführung bietet MAGURIT aber auch die Möglichkeit, diese Maschinen kontinuierlich per Bänder oder auch für IQF Produkte mit Kutterwagen zu beschicken.

The STARCUTTER table platform is ideal for the ergonomic unpacking of frozen blocks from boxes, the removal of carton and plastic foil and the feeding of the blocks into the cutting area by the operator. Besides this conventional method of block feeding into the machine, MAGURIT offers also the possibility of automatic block feeding via a conveyor, or bin feeding for IQF products

Sur les STARCUTTER le plateau d'entrée sert de table de déballage. L'opérateur peut prendre les blocs hors des box ou des cartons et enlever les films plastiques sur la table avant de glisser simplement les blocs vers le dispositif de coupe pour sa transformation. Parallèlement à cette méthode de chargement traditionnelle, il existe la possibilité d'alimenter ces machines en continu par des tapis, ou également avec des bacs standards pour les produits IQF.

La mesa de carga de STARCUTTER es ideal para el operario y para el desembalaje de los bloques congelados de las cajas y la retirada del cartón/plástico, así como para su introducción a la zona de corte. Además de este sistema convencional de introducir los bloques en la máquina, MAGURIT ofrece también la posibilidad de realizar la carga automática de los bloques mediante cinta transportadora o carros para productos IQF.



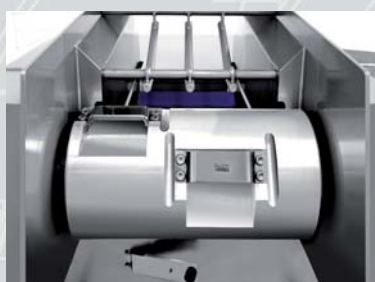
Die Schneiddicke der Messer kann ihren Wünschen, ihren technischen und technologischen Anforderungen entsprechend eingestellt werden. Dabei kann der STARCUTTER 314 zwischen 3 und 9 mm und der STARCUTTER 344 zwischen 14 und 20 mm Schneiddicke justiert werden.

The cutting thickness can be adjusted to suit your product requirements. The STARCUTTER 314 can be adjusted between 3 and 9 mm and the 344 between 14 and 20 mm.

L'épaisseur de coupe peut être choisie d'après un besoin technique ou technologique. Le Starcutter 314 peut être ajusté entre 3 et 9 mm. Le Starcutter 344 peut être ajusté entre 14 et 20 mm.

El espesor de corte es ajustable para una mejor adaptación a las necesidades de su producto. La STARCUTTER 314 puede ajustarse entre 3 y 9 mm. La STARCUTTER 344 puede ajustarse entre 14 y 20 mm

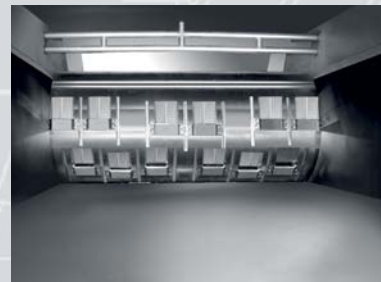
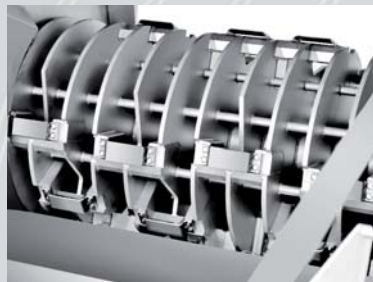
STARCUTTER



- Offene Schneidwalze mit Produkttaschen
- Open Cutting drum with product pockets
- Tambour ouvert avec produits réduits
- Rodillo de corte abierto con producto

- Geschlossene Schneidwalze
- Closed Cutting drum
- Tambour fermé
- Rodillo de corte cerrado

PRECUT



- Offene Schneidwalze mit Produkttaschen
- Open Cutting drum with product pockets
- Tambour ouvert avec produits réduits
- Rodillo de corte abierto con producto

- Geschlossene Schneidwalze
- Closed Cutting drum
- Tambour fermé
- Rodillo de corte cerrado



STARCUTTER MESSER



 MAGURIT bietet als einziger Hersteller drei verschiedene Messergrößen für seine Rotationschneider. Dabei bestimmen das Ausgangsmaterial, der weitere Produktionsprozess und der dafür optimale Zerkleinerungsgrad die ideale Schneidgröße, welche zwischen 3 und 45mm liegen kann.

 MAGURIT worldwide is the only supplier offering 3 different sizes of blades for its rotation cutters. The raw materials, further processing method and the required product size, determine the cutting thickness, which can be between 3 and 45 mm.

 Magurit est le seul constructeur à vous proposer 3 épaisseurs de coupe différentes pour ses grignoteuses rotatives. De ce fait, Magurit garantit la granulométrie idéale pour tous les procès de production en aval. L'épaisseur de coupe peut aller de 3 à 45 mm.

 MAGURIT es el único fabricante mundial que ofrece 3 medidas diferentes de cuchillas para sus guillotinas rotativas. Las materias primas, el tipo de proceso posterior y el tamaño requerido del producto determinan el espesor de corte, que puede ser entre 3 y 45 mm.



 Als weltweit einziger Hersteller bietet MAGURIT für seine Rotationsschneider Bügelmesser mit integrierten Quermessern, sog. C-CUT Messer. Mit diesen Messern wird das durch die Bügelmesser geschnittene Rohmaterial längs zur Schneidrichtung weiter unterteilt, und es

kann damit eine Stückigkeit erzielt werden, die ideal für die anschließende Weiterverarbeitung in Mischprozessen zur Herstellung von Feinstbräten, Hackfleisch-, Hamburgern oder anderen Formprodukten ist. Dabei wird durch das Schneiden weder die Zellstruktur und

damit die Bindefähigkeit zerstört, noch wird die Temperatur durch das Schneiden stark erhöht, womit oftmals teure Kühlgase in der Hackfleischproduktion eingespart werden, da das geschnittene Fleisch die notwendige Kühlreserve für den Mischprozess darstellt.

 Worldwide MAGURIT is the only supplier that offers cross cut blades for their rotation cutters, so called C-CUT blades. With these C-CUT blades the product is not only flaked by the main u-shape blades, but simultaneously cut transversally, resulting

in much smaller pieces. These pieces are ideal for any further processing in mixers for preparation of emulsions for sausage production, single grinding processes for ground meat, burgers, or other formed products. Due to the cutting action of the blades

the cell-structure of the meat is not destroyed, resulting in better binding, nor is the temperature considerably increased, saving usually expensive chilling gases in the mixing process, since the frozen meat functions as a coolant.

 Magurit propose en exclusivité mondiale, pour ses couteaux-acier coudés, l'installation de couteaux perpendiculaires nommés C-CUT. La matière première est d'abord coupée par les couteaux-acier coudés transversaux dans sa longueur, puis est recoupée perpendiculairement permettant d'atteindre une granulométrie

idéale pour la suite de la transformation par mélange pour la fabrication de pâtes fines, viandes hachées, hamburgers ou autres produits formés. Ainsi, grâce à la coupe nette des couteaux, la structure des cellules de la viande n'est pas altérée d'une part (de ce fait la capacité de liaison de la matière est conservée), et d'autre

part, l'augmentation de la température du produit est minime (ce qui évite l'usage de gaz refroidissant coûteux pour les produits hachés) dans la mesure où, le produit coupé conserve son énergie de froid pour le mélange.

 MAGURIT es el único fabricante mundial que ofrece cuchillas de corte transversal para las guillotinas rotativas, denominadas cuchillas "C-CUT". Con estas cuchillas C-CUT el producto no es sólo laminado con las cuchillas principales con forma de U, también es transversalmente cortado al mismo tiempo, resultando piezas

mucho más pequeñas. Estas piezas son ideales para cualquier proceso posterior en mezcladoras para la preparación de emulsiones en producciones de salchichas, o procesos en picadoras para carne picada, hamburguesas u otros productos formados. La estructura celular de la carne no se destruye nunca debido a la ac-

ción de corte de las cuchillas, ofreciendo una mejor mordida, tampoco hay un aumento considerable de la temperatura, ahorrando costosos gases de enfriamiento en el proceso de mezclado, puesto que la carne congelada funciona como refrigerante.



MULTI – APPLICATIONS



STARCUTTER 312 314/344 318/348



STARCUTTER 312



STARCUTTER 314/344



STARCUTTER 318/348

Technische Daten *Technical data*
Fiche techniques / Datos técnicos

Anschlußleistung *Electrical power*
L'alimentation électrique / Potencia

Verarbeitungstemperatur
Processing temperature / Température de travail
Temperatura de procesamiento

Maschinenmaße in mm
Machine dimensions in mm
Dimensioni macchina in mm
Tamaño de la máquina en mm

Länge
Length / Longueur / Largo

Breite
Width / Largeur / Ancho

Höhe
Height / Hauteur / Alto

Schneidraummaß
Cutting area dimensions / Capacité de coupe /
Medida de procesamiento

Gewicht *Weight / Poids / Peso*

Kapazität
Capacity / Capacité / Capacidad

7,5 KW / 10 Hp

- 18°C / 0°F

1360mm / 53 ½"

1400 mm / 55"

1870mm / 73 ½"

410 x 240 650 mm
16 x 9 x 25 ½"

880 Kg / 1940 lbs.

max. 1500 kg / h
3300 lbs./h

9,2 KW / 12,7 hp

- 25°C / -12°F

2300mm / 90 ½"

1050 mm / 41 ½"

1340 mm / 52 ¾"

420 x 240 x 650 mm
16 ½" x 9" x 25 ½"

960 Kg / 2110 lbs.

max. 4000 kg/h
8.800 lbs./h

18,5 KW / 25 hp

- 25°C / -12°F

2440 mm / 96"

1560 mm / 61 ½"

1490 mm / 58 17" "

820 x 350 x 650 mm
32 x 17 ¾ x 25 ½"

1.680 Kg / 3700 lbs.

max. 8000 kg/h
17.500 lbs./h

STARCUTTER LN I PRECUT 328 330



STARCUTTER LN



PRECUT 328



PRECUT 330

Technische Daten *Technical data*
fiche techniques / Datos técnicos

Anschlußleistung *Electrical power*
L'alimentation électrique / Potencia

Verarbeitungstemperatur
Processing temperature / Température de travail
temperatura de procesamiento /

Maschinenmaße in mm
Machine dimensions in mm
Dimensioni macchina in mm
Tamaño de la máquina en mm

Länge
Length / Longueur / Largo

Breite
Width / Largeur / Ancho

Höhe
Height / Hauteur / Alto

Schneidraummaß
Cutting area dimensions / Capacité de coupe /
medida de procesamiento

Gewicht *Weight / Poids / Peso*

Kapazität
Capacity / Capacité / Capacidad

15 KW / 20 hp

- 25°C / -12°F

2520mm / 99"

1970mm / 77 ½"

1630 mm / 64 "

820 x 350 x 650 mm
32 x 17 ¾ x 25 ½"

3900 kg / 8590 lbs

max. 8000 kg/h –
17500 lbs./h

21 KW / 28 hp

- 25°C / -12°F

2600 mm / 102"

1650mm / 65"

2240 mm / 88"

710mm x 600 x ∞
28" x 24" x ∞

2800 kg / Approx. 6.200 lbs

max. 16000 kg/h
35200 lbs./h

75 KW / 100 hp

- 25°C / -12°F

2700 mm / 106 ¼"

2950 mm / 116"

2980 mm / 117"

1480mm x 600 x ∞
58 1/4" x 24" x ∞

1540 kg / 3400 lbs

max. 25000 kg/h –
55000 lbs./h

MAGURIT

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

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