

MAGURIT

GEFRIERSCHNEIDER GMBH



FRISCHSCHNEIDESYSTEM
FRESH-CUTTER



GALAN 930 & 920

Horizontalschneider HS 931

Frischschneider/ fresh cutter

GALAN

F R I S C H S C H


Der **GALAN 930** schneidet frische, getumblete, gefrostete und gekochte Ware. Das Schneidgut gelangt auf das 370 mm breite Zuführband und wird automatisch den Messern zugeführt. Geschnitten werden kann ein- und zweidimensional.

Kontinuierlich arbeitende Sichelmesser führen den Schnitt der ersten Dimension aus, gefolgt von einem Rundmessersatz für die zweite Dimension, der im 90° Winkel zu den Sichelmessern steht. Transportbänder und Sichelmesser sind in ihren Geschwindigkeiten stufenlos regelbar, womit ein Dimensionswechsel in wenigen Sekunden möglich ist. Aufgrund der Messergeometrie erzielt man einen sauberen, ziehenden Schnitt, ganz ohne Quetschen und mechanische Belastung, wie von Hand. Die Dicke der ersten Dimension lässt sich von 5 mm bis 130 mm regeln. Zwischen den Rundmessern kann ab 4 mm geschnitten werden.

Das Produkt wird kurz vor dem Schneidbereich zusätzlich von einem oberhalb des Transportbandes angebrachten Niederhalter fixiert. Dieser Niederhalter garantiert einen

akkuraten Schnitt, da das Produkt den Messern nicht mehr ausweichen kann. Der Niederhalterdruck wird pneumatisch und ebenfalls stufenlos eingestellt und passt sich somit automatisch (fließend) an die verschiedenen Produkthöhen an.

Für eine optimale Hygiene sind die Oberflächen der Maschine abfallend und erlauben somit eine einfache, schnelle Reinigung. Optional gibt es für die Bedienung der Maschine eine CNC-Steuerung. Einstellung und Steuerung erfolgt über ein Touch-Screen, wobei auch das Abspeichern diverser Schneideinstellungen ermöglicht wird.

 The **GALAN 930** is specifically designed for cutting fresh, tumbled, frozen and cooked products. The 370 mm wide in-feed belt continuously conveys the product to the cutting section where a one or two dimensional cut is possible.

Continuously revolving scimitar blades cut the first dimension, followed by a circular knife set positioned at 90° to the scimitar blade for the second dimension. The speed of the conveyor belt and scimitar

blades is infinitely adjustable, allowing a change of cutting dimensions within seconds. Because of the geometry of the knives the machine gives a clean, drawing cut, without any crushing or tearing. Cutting like a hand cut! The width of the first dimension is adjustable from 5 mm up to 130 mm and the minimum distance between the circular knives is 4 mm.

Just in front of the cutting area an upper conveyor holds the product preventing it being pulled through the knives, this guarantees an accurate cut. The holding pressure on this device is infinitely adjustable and automatically moves for different product heights. To meet rigorous hygienic requirements all external surfaces of the machine are inclined to allow simple and quick cleaning.

Automatic controls are available as an option, settings for conveyor and blade speeds etc. are entered via a touch screen and are stored for recalling when required.

GALAN 930






HORIZONTALSCHNEIDER HS 931

Mit dem **Horizontalschneider HS 931** ist die Philosophie des Schneidens ohne Druck und Quetschen konsequent beibehalten worden. Der HS 931 lässt sich an den GALAN 930 ankoppeln und stellt somit die erste Dimension einer 3D-Lösung dar.

Die horizontal angeordneten Messer schneiden durch oszillierende Bewegungen, während das Produkt sanft mit Bändern durch die Messer geführt wird. Ein Niederhalterverfahren garantiert, dass der geschnittene Muskel auch einheitlich aus dem Schneidsatz herausgeführt wird. Der HS 931 lässt sich durch seine offene Bauweise in sehr kurzer Zeit zur Reinigung vorbereiten und schnell reinigen.

Selbstverständlich ist die Nutzung des HS 931 auch als Einzelmaschine möglich, wenn ein sauberer, horizontaler Schnitt verlangt wird.

 **The Horizontal Slicer HS 931** continues the philosophy of cutting without crushing or tearing the product. This machine can be installed in front of the GALAN 930 to give an additional cut, thus giving a continuous 3D cutting line.

The horizontal mounted knives cut with an oscillating movement while the product is conveyed on belts through the knives. An upper conveyor guarantees a uniform cut.


The open construction of the HS 931 allows easy and quick cleaning.

The HS 931 can also be used as a stand alone machine, if a clean, horizontal cut is all that is required.



GALAN 920

Der "kleine" **GALAN 920** schneidet ebenso wie der GALAN 930 das Produkt sauber und dimensionsgenau, in Scheiben, Streifen und Würfel. Das Haupteinsatzgebiet liegt im Bereich der Convenience-food Industrie. Aus Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse usw. werden Produkte z.B. für Fertiggerichte und Salate im Durchlaufverfahren hergestellt. Die Schneidraumdimensionen liegen bei 200 mm x 100 mm x Produktlänge. Auch hier kann das Produkt frisch, getumbelt, gekocht oder angefrosten sein.

 **The GALAN 920** is a cost effective alternative to the larger GALAN 930, which fulfils the same criteria in producing exact and clean cut results, in slices, strips or cubes as the larger GALAN 930. The main application for this equipment is the reduction of fresh, tumbled, chilled or crust frozen products, such as red meat, poultry, fish, vegetables and other products, for the convenience food and "ready meals" industry, with the typical GALAN advantage of a continuous process, and maximum product size of 200 mm x 100 mm x product length.



"3D" 931-930 Kombination

Der Horizontalschneider 931 in Kombination mit dem GALAN 930 eine Lösung für den dreidimensionalen Schnitt in einem kontinuierlichen Arbeitsprozess. Der HS 931 kann mit dem GALAN verbunden werden. Dies führt zu einem vollautomatischen Schneidprozess, bei dem der HS 931 die erste Dimension und der GALAN 930 die zweite und dritte Dimension schneidet.

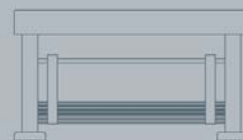
Die Vorteile liegen dabei klar auf der Hand. Kein Quetschen und Zerdrücken des Schneidgutes aufgrund schonender Arbeitsweise. Hohe Stundenleistung für verschiedenste Schneiddimension, und das Produkt muss für den Schneidprozess nicht geformt oder angefrosten werden.



🇬🇧 "3D" 931-930 Combination

The horizontal cutter Model HS 931 when linked to the GALAN Model 930 gives the ideal solution to the continuous 3D processing of product. The HS 931 cuts the first dimension and the GALAN 930 cuts the second and third.

The advantages are obvious. Both machines produce a clean cut with no squeezing or crushing, no forming or chilling of the product is necessary. They are easily adjustable for a wide range of cutting dimensions.



MESSERKASSETTE HS
Knifehead HS



RUNDMESSERKOPF GALAN
Circular knife head GALAN



SICHELMESSER GALAN
Scimitar knife GALAN



"3D" 931-930 KOMBINATION



PRODUKT-VARIATIONEN

Die Einsatzmöglichkeiten des GALAN und des Horizontalschneiders HS sind sehr vielfältig. Die Bereiche erstrecken sich von der Produktvorbereitung für die Fettstandardisierung bis zur Produktveredelung für die Convenience-Food Industrie.

Beim Schneiden von großen Muskelstücken von Rind und Schwein bis hin zu zartem Fisch oder Geflügelfleisch zeigen sich die Stärken dieser Maschinen.

Würfel, Streifen oder einfach nur "faustgroße" Stücke können in einer Vielzahl von Variationsmöglichkeiten hergestellt werden.



RANGE OF VARIATIONS

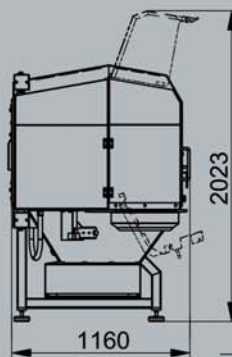
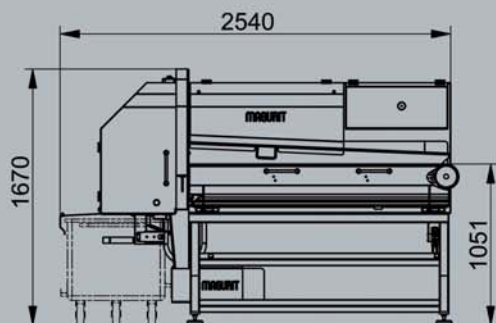
There is a wide range of applications for the GALAN and the Horizontal Slicer HS, extending from product preparation for fat standardisation to product processing for the convenience food industry.

The advantages of these machines are shown by the versatility in cutting pieces of beef or pork muscle as well as tender fish or poultry meat.

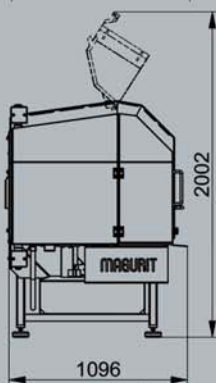
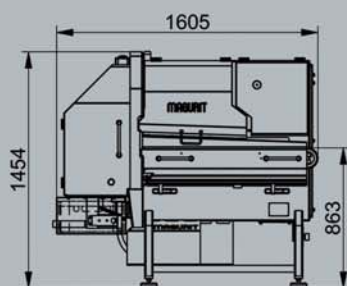
Cubes, strips or simple "fist-size" pieces can be produced in a wide variety.

MAGURIT	GALAN 930	GALAN 920	HS 931
Motor/ Motor:	7,3 kW, 400 V, 50 Hz	4,2 kW, 400 V, 50 Hz	2 kW, 400 V, 50 Hz
Schneidraummaße/ Cutting area dimensions:	370 x 160 x ∞ mm	200 x 100 x ∞ mm	360 x 150 x ∞ mm
Schneiddimensionen/ Cutting dimensions:	ab/ from 4 mm	ab/ from 4 mm	ab/ from 5 mm
Pneumatik/ Pneumatics:	6 bar, 20 l/min	6 bar, 20 l/min	6 bar, 15 l/min
Gewicht/ Weight:	1000 kg	714 kg	850 kg

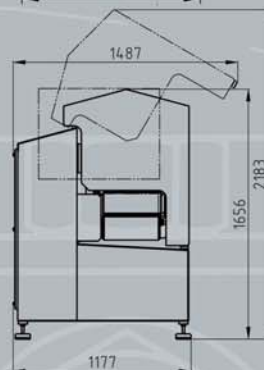
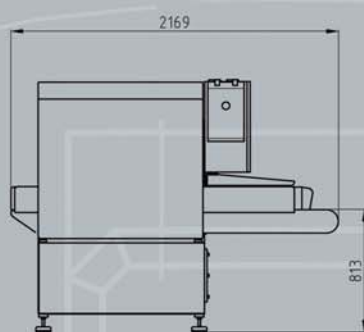
Änderungen vorbehalten/Subject to alterations



GALAN 930



GALAN 920



HS 931

MAGURIT

MAGURIT Gefrierschneider GmbH
 Höhenweg 91
 D-42897 Remscheid
 Telefon: +49 (0)2191/ 96 62-0
 Telefax: +49 (0)2191/ 96 62-98
 magurit@magurit.de
 www.magurit.de