

MAGURIT

GEFRIERSCHNEIDER GMBH



ROTATIONS-
SCHNEIDSYSTEM
ROTATING-CUTTER
SYSTÈME DE ROTATION



STARCUTTER 312 + 314/344
STARCUTTER 318/348/378

Gefrierschneider/ frozen block cutter/ Grignoteuse


Ein kontinuierlicher Produktionsablauf reduziert den Arbeitsaufwand, spart Kosten und sichert einen hygienischen Umgang mit dem Produkt. MAGURIT bietet das nötige Zubehör: Der UNI-PALLI hebt ganze Paletten von gefrorenen Blöcken auf eine ergonomische Arbeitshöhe an, so dass ein schnelles und verletzungs-freies Arbeiten für den Maschinenbediener möglich ist. Die Förderschneckensysteme MAGCON und MAGURAFFE fördern das geschnittene Produkt kontinuierlich, je nach Bedarf, in Mischer oder Wölfe. Ein manueller Eingriff ist nicht mehr nötig.



MAGURAFFE




MAGCON

 The transfer of raw product be it fresh or frozen to production equipment is a critical part of any process line, reducing manual labour and double handling of product, therefore ensuring hygienic product transfer.

Magurit offers the following accessories which can be used inline with our equipment.

The UNI-PALLI is designed to lift whole pallets of frozen material to a safe working height, reducing the possibility of operator injury caused by lifting heavy blocks.

The MAGCON and MAGURAFFE are vertical and angled continuous screw systems for transferring product from our machines directly into grinders or mixers depending on the process in question, removing the need for manual intervention.

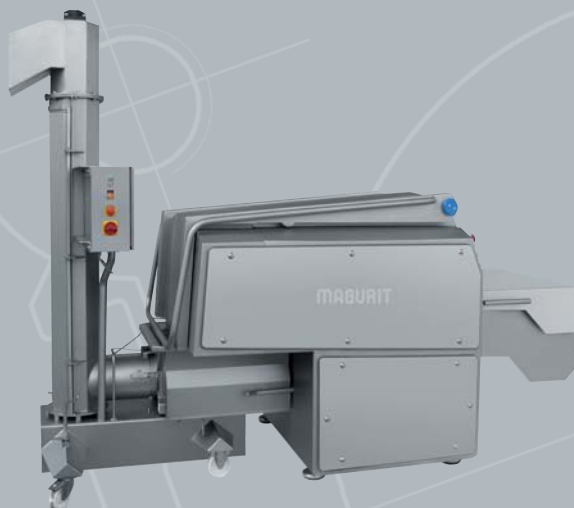
 Une production en continu réduit le temps de travail et réduit les coûts de production tout en préservant le produit.

MAGURIT propose également avec cette machine 1 UNI – PALLI qui soulève les palettes complètes jusqu'à une hauteur désirée, de façon à pouvoir glisser les blocs sur la table.

Pour l'évacuation des produits, MAGURIT propose également un système MAGCON ou MAGURAFFE pour le transfert des produits grignotés.




UNI-PALLI




KOMBINATION

STARCUTTER

Die MAGURIT **STARCUTTER** Serie zeichnet sich durch hohe, kontinuierliche Schneidleistung bei einem qualitativ hochwertigen Schnittbild aus. Dieses ist sehr gut geeignet für die Weiterverarbeitung in Kutter, Wolf oder thermischen Prozessen, auch bei tiefen Temperaturen. Die Gründe dafür liegen in der besonderen Bügelmessertechnik, der Schneidwalzengeometrie, dem integrierten Blockniederhalter und dem einzigartigen "Tisch unter Tisch" Blockandrücksystem.


 *The MAGURIT **STARCUTTER** series is designed for the continuous reduction of frozen product at very low temperatures and high volumes whilst maintaining a high quality cut, especially suitable for further processing in bowl choppers, grinders or other downstream equipment. This is achieved by the unique blade design and cutting drum geometry, coupled with the integrated block hold down device and the unique block feeding system.*


 *Les **Starcutters** se démarquent par leur haute capacité de travail et par une découpe de qualité. Ce système de grignotage est particulièrement adapté pour un process dans un cutter, dans un hachoir ou des process à chauffe thermique, même à température très négative.*

La réussite de ce système est liée aux couteaux, à la géométrie du tambour et au système de maintien du produit intégré dans la machine.

STARCUTTER 312

Der **STARCUTTER 312**: die passende Maschine für kleine und mittelgroße Betriebe mit Verarbeitungsmengen von 6 – 8 to. 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 zerkleinert wird. Die Produktentnahme kann durch 200 l Kutterwagen erfolgen, welche von 3 Seiten unter die Maschine geschoben werden können.

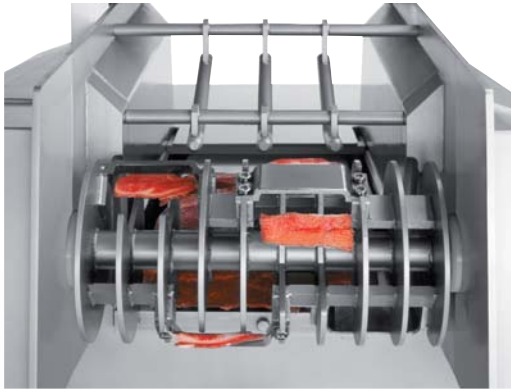
 *Le **starcutter 312** est une machine pour les petites et moyennes entreprises avec une production journalière de 6 à 8 Tonnes. La machine est conçue pour des blocs Euro et US. La zone de découpe est située au-dessus du tambour et les blocs glissent du haut vers le bas et sont entraînés par la rotation du tambour. Le produit grignoté tombe dans un bac 200 Litres qui peut être positionné de 3 côtés différents.*

 *The **STARCUTTER 312** is suitable for small and mid-size productions 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 bowl, are cut by the rotating cutting drum. Discharge can be done into standard meat trolleys, which can be placed beneath the cutting area from 3 different sides.*



312/314/344

TIONS - SCHNEIDSYSTEM ROTATING - CUTTER



Offene Schneidwalze mit Produkttaschen
Open Cutting drum with product pockets
Tambour ouvert avec produits réduits

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.*



Geschlossene Schneidwalze
Closed Cutting drum
Tambour fermé

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-Blöcke (8" x 16" x 24").

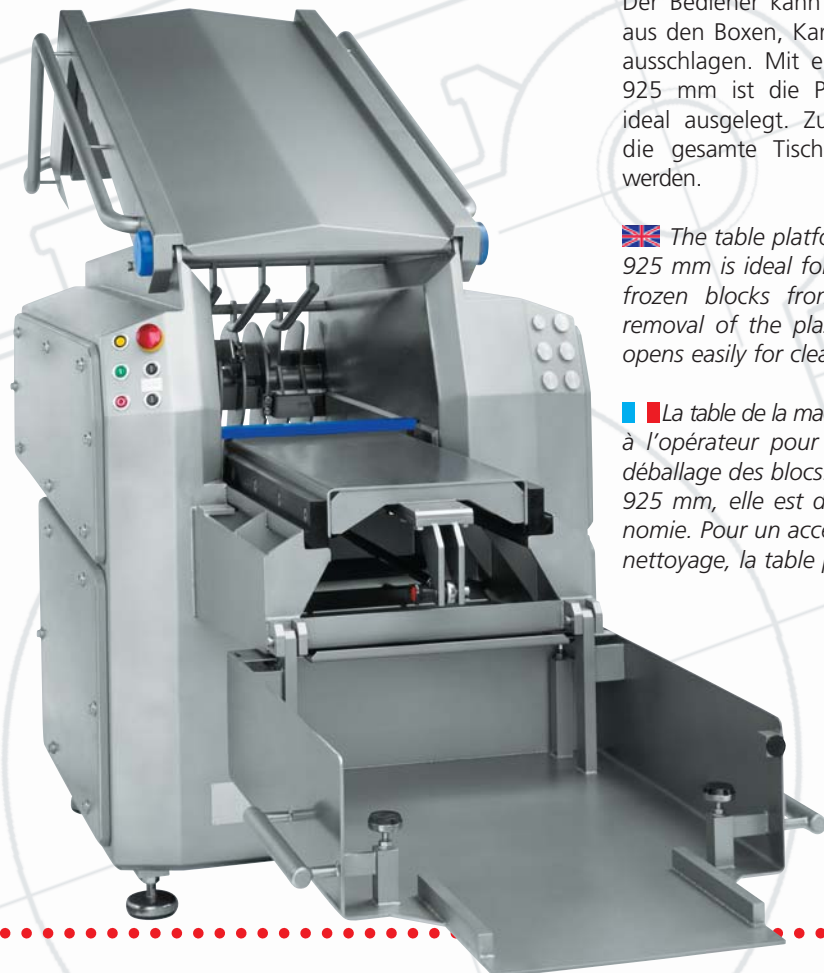
🇬🇧 **STARCUTTER Models 314 + 344** accept single blocks and are capable of handling any common block size, whether the standard EURO-2-blocks (160 x 360 x 560 mm) or 60 lbs-blocks (8" x 16" x 24").

■ ■ **STARCUTTER Les modèles 314 et 344** sont utilisés pour la production de blocs unitaires. La zone de découpe est d'une dimension de 250 x 420 x 650 mm et accepte les blocs standards Euro - 2 (160 x 360 x 560 mm)

Die komplett zu öffnende Schutzhaube garantiert einfachste Reinigung des gesamten Schneidraumes. Alle produktberührenden Teile sind geschliffen und poliert.

🇬🇧 *Easy cleaning of the whole cutting area by opening of complete cover. All product contact parts are ground and polished.*

■ ■ *Le nettoyage de la machine s'effectue facilement après ouverture des capots. Toutes les parties en contact avec les produits sont polies.*



Die Tischplatte dient als Arbeitsfläche. Der Bediener kann darauf die Blöcke aus den Boxen, Kartons und der Folie ausschlagen. Mit einer Höhe von ca. 925 mm ist die Platte ergonomisch ideal ausgelegt. Zur Reinigung kann die gesamte Tischplatte aufgeklappt werden.

🇬🇧 *The table platform height of 925 mm is ideal for the unpacking of frozen blocks from boxes and the removal of the plastic foil. The table opens easily for cleaning.*

■ ■ *La table de la machine sert également à l'opérateur pour le dépotage et le déballage des blocs. D'une hauteur de 925 mm, elle est d'une grande ergonomie. Pour un accès complet, pour le nettoyage, la table pivote en arrière.*

318/348/378

ROTATION DU TAMBOUR

Die **STARCUTTER 318, 348 und 378** sind hervorragend für die industrielle Verarbeitung von gefrorenem Fleisch, Früchten und anderen Lebensmitteln geeignet. Diese Maschinen schneiden die Ware bei einer Temperatur von bis zu -30°C sauber und schonend in kleinste, mittlere oder große Stücke. Die Dimensionen sind:

3, 6 oder 9 mm (STARCUTTER 318)
14, 17 oder 20 mm (STARCUTTER 348)
39, 42 oder 45 mm (STARCUTTER 378)


Mit einem Schneidraum von $820 \times 350 \times 650$ mm verarbeiten diese STARCUTTER zwei Standard-E2-Blöcke gleichzeitig und erreichen eine Leistung von bis zu 8 t pro Stunde. Diese Maschinen besitzen nicht nur das gleiche, moderne Hygienesdesign der STARCUTTER 314+344. Auch die zuvor optionale Lärmdämmung ist nun serienmäßig mit enthalten.

 **The Magurit STARCUTTER models 318, 348 and 378** are ideal for the reduction of frozen products on an industrial scale.

These machines are capable of cutting frozen products at temperatures as low as -30°C cleanly and efficiently into any sized piece, large or small depending on your requirements. Cutting Dimensions:

3, 6 or 9 mm (STARCUTTER 318)
14, 17 or 20 mm (STARCUTTER 348)
39, 42 or 45 mm (STARCUTTER 378)

The enlarged cutting chamber of $820 \times 350 \times 650$ mm, enables these STARCUTTERS to process two standard-E2-blocks side by side and therefore can produce up to 8 tons per hour of product. The pre-existing option of noise reduction as well as the modern hygienic design of the STARCUTTER 314+344 is now standard in the current models.

 **Les Starcutters 318, 348, et 378** sont construits pour la grande industrie alimentaire, avec une température de coupe jusqu'à -30°C pour différentes dimensions. Les différentes dimensions que l'on peut effectuer sont :

3, 6 ou 9 mm en ST 318
17, 17 ou 20 mm en ST 348
39,42, ou 45 mm en ST 378

Avec une zone de découpe de $820 \times 350 \times 650$ mm l'on peut poser deux blocs standards Euro-2 côte à côte pour une capacité de 8 tonnes / heure. Cette machine, comme la 318 et la 344, par rapport au nettoyage, sont conçues pour le respect des normes d'hygiène. Les Starcutters sont insonorisés afin de diminuer les nuisances sonores.



STARCUTTER 318/348/378



3-9 mm



14 - 20 mm



39 - 45 mm



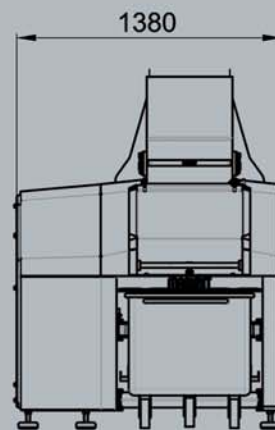
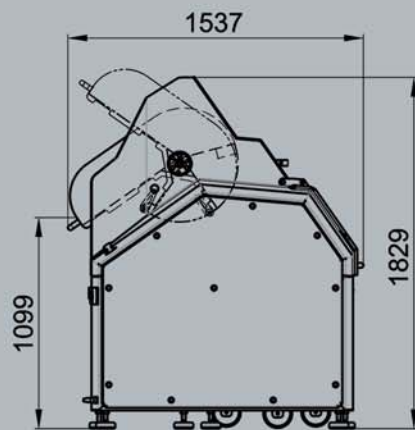
Trapezmesser mit C-Cut
Blades with C-Cut
Couteaux avec différents C-CUT

Trapezmesser mit gerader Klinge • Blades with straight cutting edge • Couteaux standards droits

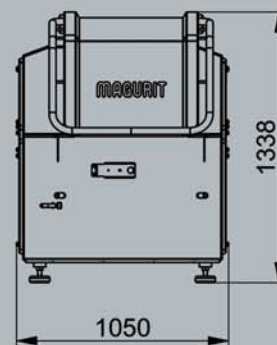
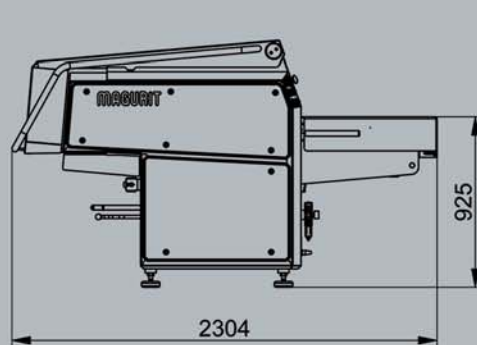
MAGURIT	312	314	344	318	348	378
Motor/ Motor/ Moteur:	7,5 kW, 400 V, 50 Hz	9,2 kW, 400 V, 50 Hz		18,5 kW, 400 V, 50 Hz		
Verarbeitungstemperatur/ Processing temperatur Température de travail:	-30°C	-30°C		-30°C		
Schneidraummaß in mm/ Cutting area dimensions Capacité de coupe en mm:	410 x 250 x 650 mm	420 x 250 x 650 mm		820 x 350 x 650 mm		
Kapazität/ Capacity/ Capacité horaire*:	max. 1,5 t/h	max. 4 t/h		max. 8 t/h		
Gewicht/ Weight/ Poids:	825 kg	1060 kg		1750 kg		
Schneiddicken/ Cutting thickness/ Capacité de coupe:	3mm / 6mm / 9mm	3mm / 6mm / 9mm	14mm / 17mm / 20mm	3mm / 6mm / 9mm	14mm / 17mm / 20mm	39mm / 42mm / 45mm

*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

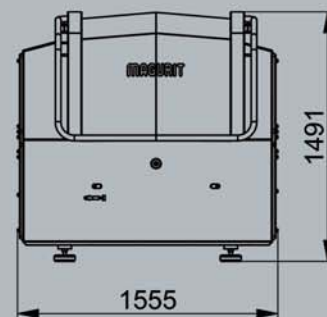
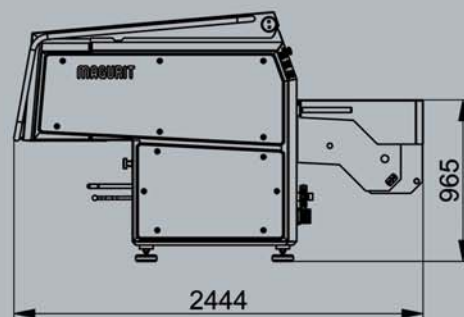
Änderungen vorbehalten/
Subject to alterations/
Sous réserve de modifications



STARCUTTER 312



STARCUTTER 314/ 344



STARCUTTER 318/ 348/ 378

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