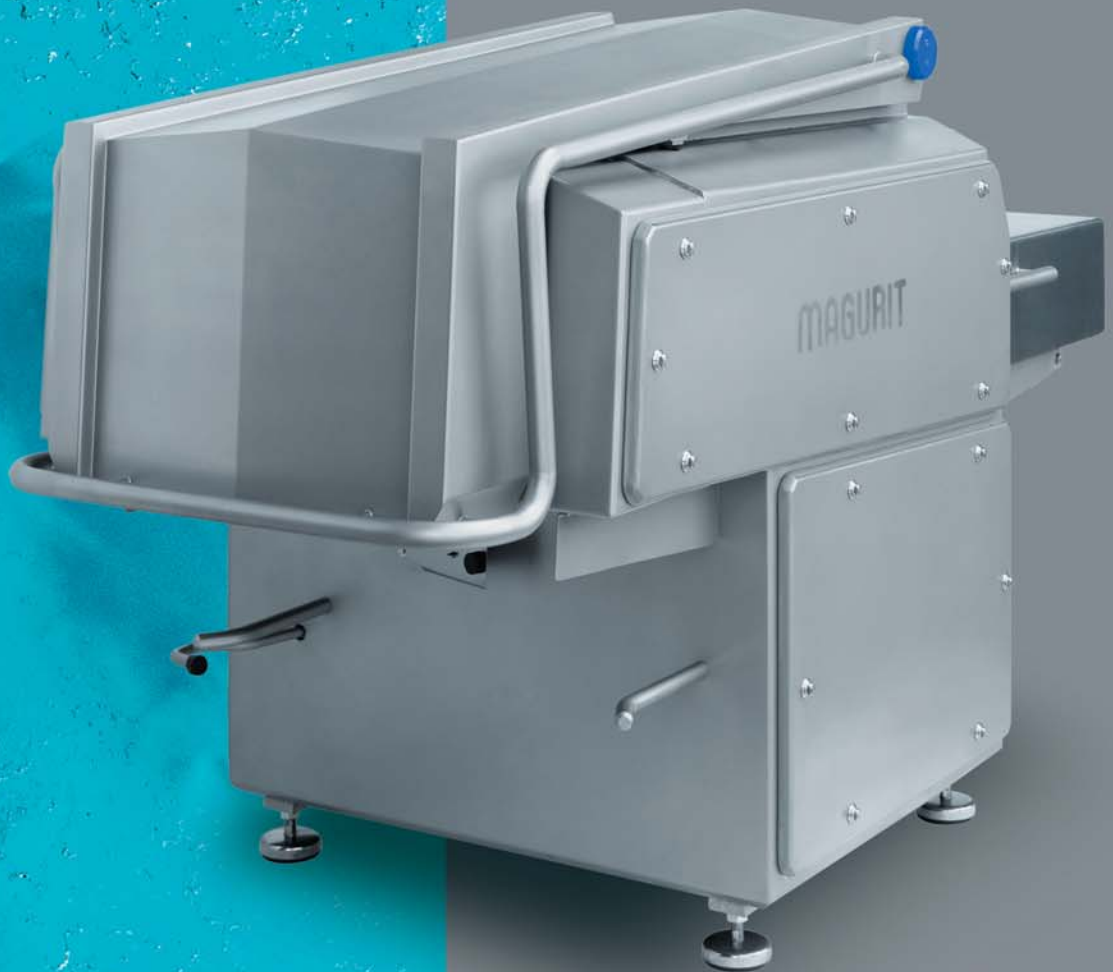


MAGURIT

GEFRIERSCHNEIDER GMBH



ROTATIONS-
SCHNEIDSYSTEM
ROTATING-CUTTER




STARCUTTER 314/344
STARCUTTER 318/348/378
Gefrierschneider/ frozen block cutter

STARCUTTER ROTATION

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.


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").

 *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.*

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 314/344

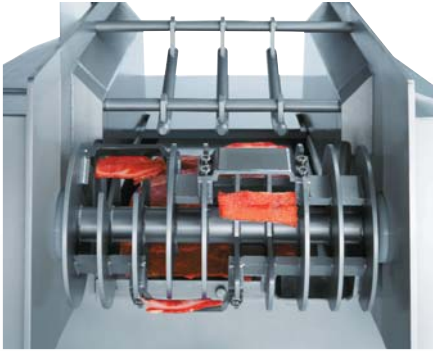
Die komplett zu öffnende Schutzhaube garantiert einfachste Reinigung des gesamten Schneidraumes. Alle produktberührenden Teile sind geschliffen und poliert.

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




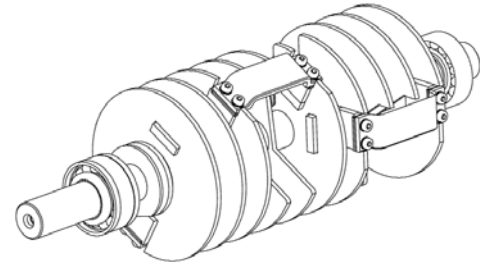
314/344

S - S C H N E I D S Y S T E M R O T A T I N G - C U T T E R



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.*



Schneidwalze mit Produkttaschen
Cutting drum with product pockets



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.*

318/348/378

Die **STARCUTTER 318, 348 und 378** sind hervorragend für die industrielle Verarbeitung von gefrorenem Fleisch 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 11 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.



STARCUTTER 318/348/378

 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)

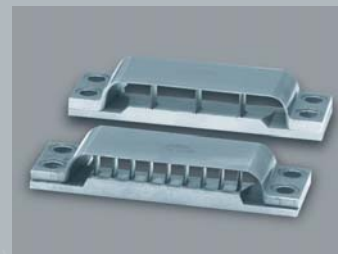
14, 17 or 20 mm (STARCUTTER 348)

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 11 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.



Bügelmesser mit gerader Klinge
Blades with straight cutting edge



Bügelmesser mit C-Cut
Blades with C-Cut

S - SCHNEIDSYSTEM ROTATING - CUTTER



MAGCON



KOMBINATION

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.

🇬🇧 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.

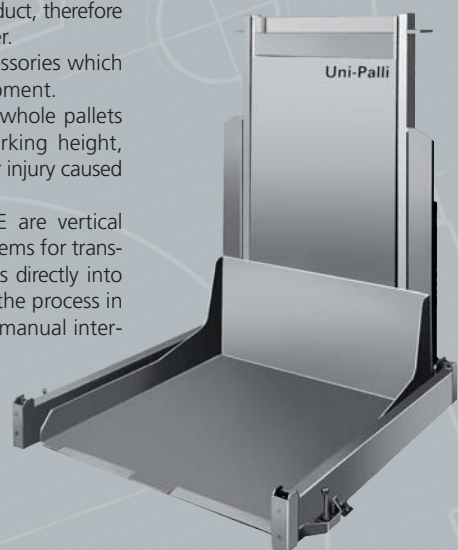
Magurit offers the following accessories which can be used inline with our equipment.

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.



MAGURAFFE



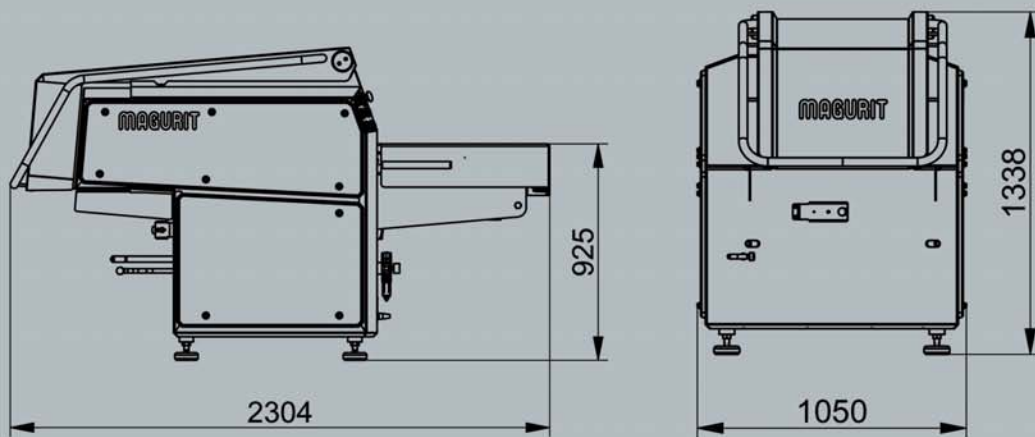
UNI-PALLI

ROTATIONS - SCHNEIDSYSTEM ROTATING - CUTTER

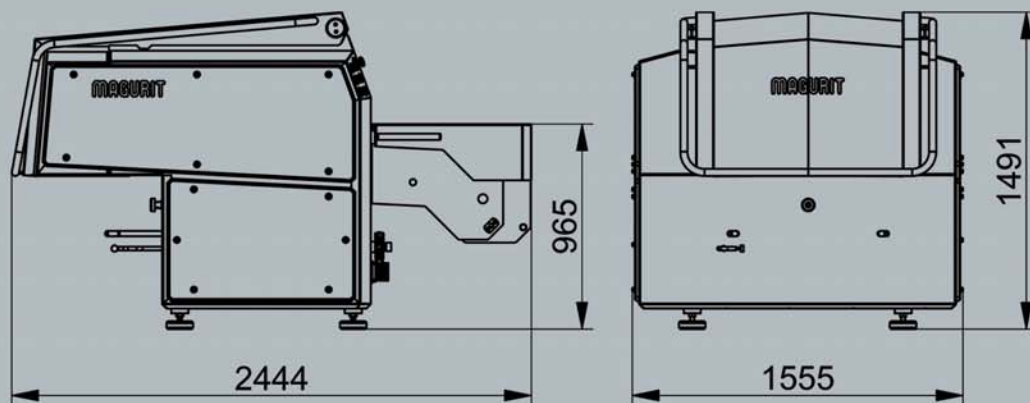
MAGURIT	314	344	318	348	378
Motor/ Motor:	9,2 kW, 400 V, 50 Hz			18,5 kW, 400 V, 50 Hz	
Verarbeitungstemperatur/ Processing temperatur:	-30°C			-30°C	
Schneidraummaß/ Cutting area dimensions:	420mm x 250mm x 650mm			820mm x 350mm x 650mm	
Leistung/ Capacity*:	max. 4 t/h			max. 11 t/h	
Gewicht/ Weight:	1060 kg			1680 kg	
Schneiddicken/ Cutting thickness:	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, efficiency

Änderungen vorbehalten/Subject to alterations



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