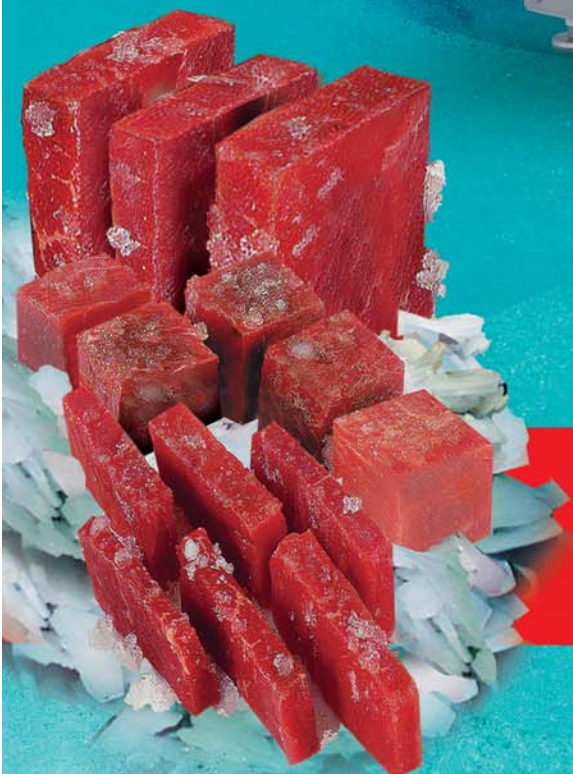


# MAGURIT

GEFRIERSCHNEIDER GMBH



GUILLOTINEN-  
SCHNEIDSYSTEM  
GUILLOTINE-CUTTER

## Unicut 555/550

584 • 545 SC • 547L • 501PL

Gefrierschneider/ frozen block cutter

**UNICUT & DICECUT®  
HARTES PORTIONIEREN**

Ob harte Produkte, gefrorene, zähe oder sogar Produkte mit verschiedenen Aggregat- und Temperaturzuständen: Mit diesen Maschinen gelingt Ihnen ein perfekter Schnitt.

Von außen gleichen sich der UNICUT 555 & der DICECUT® 550. Sie sind nach modernsten Funktionalitäts-, Sicherheits- und Hygieneansprüchen konstruiert. Beachten Sie die abfallenden Flächen und den geöffneten Haubencorpus, so kann effizient und schnell gereinigt werden.

Der UNICUT 555 ist der präziseste 2D-Blockschneider von MAGURIT. Dabei wird die Maschine als Vorzerkleinerung für die mechanische (z.B. Fleisch für Kutter oder Wolf) oder thermische Weiterverarbeitung (z.B. Früchte, Butter und Käse für Koch- und Schmelzprozesse) eingesetzt.

Geht es um die Zerkleinerung tiefgefrorener Produkte in Würfel oder Streifen, so führt kein Weg an der MAGURIT DICECUT® Technik vorbei. Die Schneidetechnik der MAGURIT für Gefriergut-Würfel und -Streifen darf als weltweit einzigartig angesehen werden. Die speziell entwickelten Maschinen schnei-

den aus tiefgefrorenen Lebensmitteln, wie z.B. Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüse, Würfel und Streifen bei Temperaturen von bis zu -15°C. Die Produktpalette der Würfler fängt mit dem DICECUT® 550 an, einer Maschine, die vorgeschchnittene Scheiben oder zu Platten gefrorenes Material mit einem 2-dimensionalen Schnitt in Würfel oder Streifen schneidet. Dabei wird ein Schneidbereich zwischen 10 mm<sup>2</sup> und 50 mm<sup>2</sup> abgedeckt.

Ermöglicht wird dies durch das MAGURIT Andrück- und Niederhalterprinzip im Schneidraum und die patentierte RTK-Messerkopf-technologie.

 **UNICUT & DICECUT®  
HARD PORTIONING**

*Whether you are processing hard, frozen, tough or even products with different physical and temperature conditions, these machines will give you a precise cut.*

*Very similar in appearance the UNICUT 555 & the DICECUT® 550 are designed to take account of the most modern aspects of functionality, safety and hygiene. Sloping surfaces are used wherever possible and the single cover is easily opened to facilitate cle-*

*aning. The UNICUT 555 can be used as a precise 2D cutter or as a pre-breaker for further mechanical (i.e. meat for chopper and grinder) or thermal processing (i.e. fruits, cheese and butter in cooking- and melting-process).*

*When it comes to the reduction of deep frozen products into very precise portions there is nothing better than the MAGURIT DICECUT® system.*

*The MAGURIT frozen food cube and strip cutting method is unique throughout the world. These specifically designed machines can cut deep frozen meat, fish, poultry or vegetables, into precise cubes and strips at temperatures down to minus 15°C. The product range starts with the plate dicer type DICECUT® 550 – a machine which cuts pre-sliced or plate frozen material with a 2-dimensional cut into cubes and strips. The machine can be equipped with knife-heads which cut pieces from 10 mm<sup>2</sup> to 50 mm<sup>2</sup>. The precise cutting results are provided by the MAGURIT feeding and holding down system in the cutting chamber and the patented RTK-knife-head technology.*

**UNICUT 555/550**

## UNICUT 584



**UNICUT 584** Mit dem UNICUT 584 präsentiert sich eine neue Technik des Gefriergut-schneidens. Das Produkt wird mit einem Förder- und Niederhalterband dem Messerkopf zugeführt. Dies ermöglicht nicht nur eine präzise Taktsteuerung des Vorschubs, auch die Verwendung einer neuen Messerkopftechnologie kommt dadurch zum Einsatz. Somit können noch speziellere und ganz neue Anwendungsmöglichkeiten abgedeckt werden.

*The UNICUT 584 represents a new technology for the cutting of frozen material. The product is conveyed to the knife head with a conveyor and a down holder belt. This allows not only a precise fixed cycle operation of the in-feed, but also the application of a new knife head technology. With this machine additional, special applications can be handled.*

## UNICUT 545 SC



**UNICUT 545 SC** In Amerika und Teilen Europas sind geröstete Schweineschwarten als Snack sehr beliebt. Der Skin Cutter UNICUT 545 SC ist speziell für diese Anwendung entwickelt worden. Er schneidet tiefgefrorene Schweineschwarten in Plättchengrößen von 15 mm bis 50 mm.

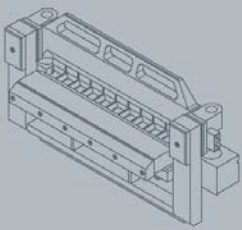
*In the United States as well as in some parts of Europe roast pork skin is very popular as a snack. The Skin Cutter type UNICUT 545 SC was developed specifically for this application. It cuts deep frozen pork skins into flakes of 15 up to 50 mm.*

## UNICUT 547 L

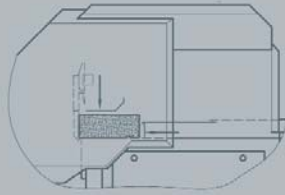


**UNICUT 547 L** Der UNICUT 547 L ist ein Leistungsträger in der Produktion. Dieser Gefrierschneider kann sowohl Block- als auch Plattenfrosterware verarbeiten. Er zerkleinert das Produkt in die optimale Größe zur Weiterverarbeitung in Kutter oder Wolf. Der Auslaufbereich kann wahlweise passend für die 200 l Kutterwagen oder die großen "Gitter-boxen" angefertigt werden.

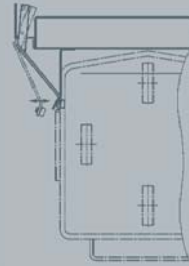
*The UNICUT 547 L stands for high capacity in production process. It is suitable for block, as well as plate frozen material. The product is cut into optimal sizes for further processing in a bowl chopper or grinder. The discharge area can be designed for either standard 200 l euro-bins or larger containers.*



**RTK - MESSERKOPF**  
RTK-knife-head




**NIEDERHALTER**  
down holder



**WAGENKLEMMUNG**  
trolley locking device

### **Kombination UNICUT + GALAN**


Mit der Kombination aus einem UNICUT und dem GALAN 930 ergeben sich neue Möglichkeiten des 3-dimensionalen Schneidens von Gefriergut. Sowohl aus Block- als auch aus Plattenfrosterware können Würfel oder Streifen geschnitten werden. Vorteile hierbei sind das Schneiden von kleinsten Dimensionen bei einer angemessenen hohen Stundenleistung, und die Möglichkeit der Verarbeitung von sehr diffizilen Rohstoffen.

 *Using a combination of a UNICUT with a GALAN 930 we get new possibilities for 3-dimensional cut of frozen products. Cubes or strips can be cut either from block or from plate frozen material. The advantages are the possibility of cutting very small sizes with acceptable capacity and the processing of very delicate raw material.*



### **KOMBINATION UNICUT + GALAN**

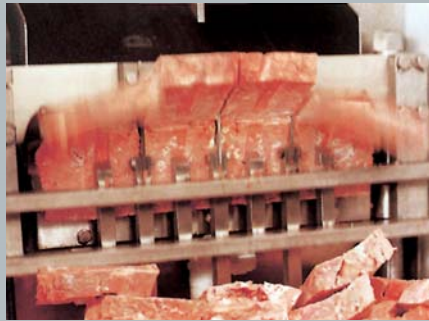
**DICECUT® 501 PL** Mit dem DICECUT® 501 PL können vollautomatisch Würfel, Streifen und Plättchen aus gefrorenen Blöcken geschnitten werden. Zwei Maschinen sind zu einer Einheit miteinander synchronisiert. Im ersten Schritt werden aus dem Block Scheiben geschnitten (1. Dimension). Diese gelangen über eine Rutsche zum nächsten Verarbeitungsschritt. Hier wird mit Hilfe der einzigartigen RTK-Messerkopftechnologie die 2. und 3. Dimension des Endproduktes in einem Arbeitsgang geschnitten.


 *The DICECUT® 501 PL automatically cuts cubes and strips from frozen blocks. Two machines are synchronized to work as one unit. With the first step, slices are cut from the block (1st dimension). There is a chute on which these slices glide to the next processing step. The second and third dimension of the final product is cut in one operation by the unique RTK-knife head technology.*



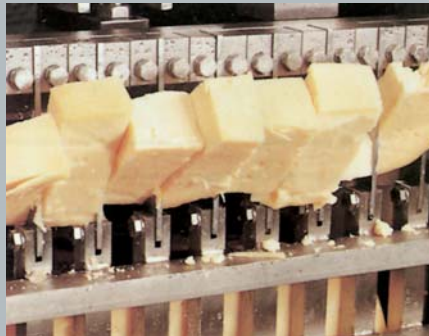
### **DICECUT® 501 PL**


Auch bei der Vorzerkleinerung für den Kutter oder Wolf kommt es auf ein gleichmäßiges Schnittbild an. Das kontinuierliche Andrück- und Niederhalterprinzip der UNICUT's garantiert diese Gleichmäßigkeit, sogar bei tiefsten Temperaturen.



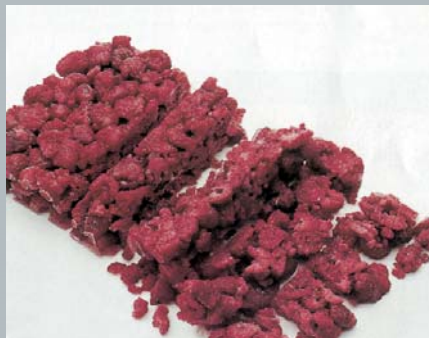
 A consistent cut is also required for pre-cutting if the material is to be used in a bowl chopper or grinder. The constant working pressure and down holder device on the UNICUT guarantees constant product size, even at very low temperature.


Rohmaterial wie Butter, Käse oder Quark, Lakritz, Fondant, Schokolade und andere zuckerhaltige Produkte erfordern eine Maschine mit Vorschubsystem, da diese Materialien nur durch ihr Eigengewicht nicht über eine Schräge gleiten würden. Ob tiefgefroren oder ausgehärtet spielt für die UNICUT-Serie keine Rolle.



 For raw materials like butter, cheese or curd cheese, liquorice, fudge, chocolate and other sugar products you need a machine with a feeding system, because these materials will not feed consistently by gravity alone. Whether deep frozen or hardened - it is not a problem for the UNICUT series.


Bei der Fruchtverarbeitung ist die Wiedererkennbarkeit der Frucht im Endprodukt von großer Bedeutung. Aufgrund spezieller Messerköpfe bleibt die große Mehrzahl der Früchte unzerstört in ihrer natürlichen Form erhalten.



 For fruit processors the integrity of the fruit in the final product is very important. By using special knife heads most of the fruits remain undamaged.


Würfel aus Gefrierfleisch. Semi- oder vollautomatisch mit Hilfe der UNICUT oder DICECUT® Technologie geschnitten, bei Temperaturen von bis zu -15°C, in Größen von 15 – 50 mm<sup>3</sup> möglich.



 Cubes from frozen meat: Semi or fully automatically cut with UNICUT or DICECUT® Technology, cut at temperatures down to minus 15° C, sizes from 15 – 50 mm<sup>3</sup>.

Geschnetzeltes bzw. Streifen für die Convenience Food Industrie. Aufgrund des gefrorenen Zustands lässt sich das Rohmaterial kantengenau schneiden und anschließend portionsgenau wiegen. Auch hier gilt dies für Temperaturen von bis zu -15°C.

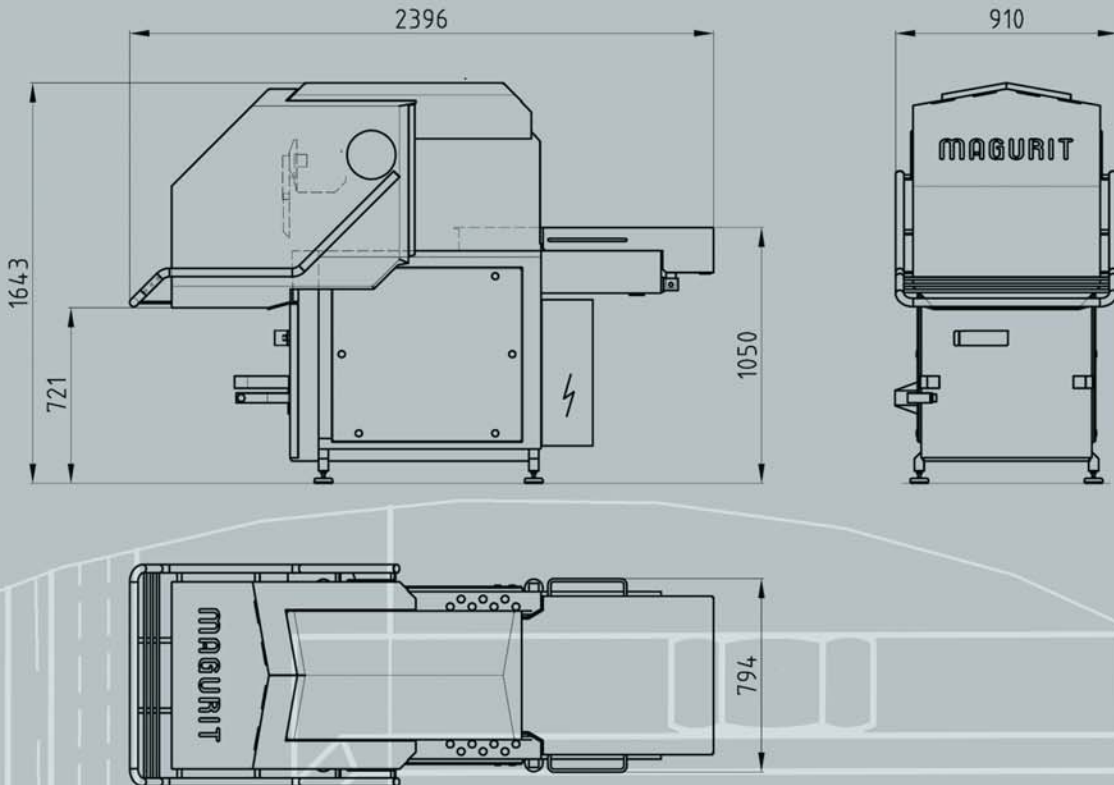


 Strips for the convenience food industry. Based on the frozen raw material a precise cut and subsequent precise portion weighing is possible. For this application temperatures down to minus 15° C are still practicable.

# GUILLOTINEN-SCHNEIDSYSTEM GUILLOTINE-CUTTER

<b>MAGURIT</b>							
Technische Daten/ Technical data:	<b>555</b>	<b>550</b>	<b>584</b>	<b>545 SC</b>	<b>547 L</b>	<b>Unicut-Galan</b>	<b>501 PL</b>
Anschlußleistung/ Electrical power:	5,7 kW	5,7 kW	6,5 kW	7,7 kW	15,5 kW	max. 22,2 kW	33,7 kW
Verarbeitungs- temperatur/ Processing temperature:	bis -25°C	bis -15°C	bis -25°C	bis -25°C	bis -30°C	bis -8°C	bis -15°C
Schneidraumaß/ Cutting area dimensions:	480x240x650	480x170x650	480x240x∞	400x240x830	640x380x1200	640x380x1200	500x220x830
Pneumatik/ Pneumatic:	6 bar	6 bar	6 bar	6 bar	6 bar	6 bar	6 bar
<b>Maschinenmaße in mm/ Machine dimensions in mm</b>							
Länge/ Length:	2396	2396	3248	2640	3524	Projekt-	4090
Breite/ Width:	910	910	1034	924	1224	abhängig	1094
Höhe/ Height:	1643	1643	2135	2199	2418		2900
Gewicht/ Weight:	940 kg	940 kg	1200 kg	1000 kg	2500 kg	max. 3500 kg	2300 kg

Änderungen vorbehalten/Subject to alterations



**Unicut 555/ 550**

## 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