

Your cutting machines specialist for fresh and frozen products

MAGURIT



STARCUTTER PRECUT RECUT



MADE IN GERMANY

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





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.



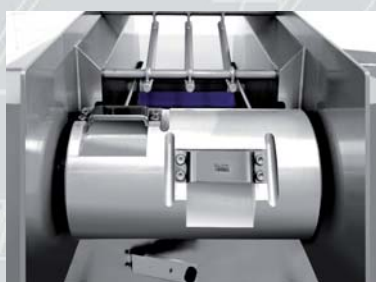
Die Schneiddicke der Messer kann ihren Wünschen, ihren technischen und technologischen Anforderungen entsprechend eingestellt werden. Dabei kann der STARCUTTER 314 zwischen 3 und 9 mm und der STARCUTTER 344 zwischen 14 und 20 mm Schneiddicke justiert werden.

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

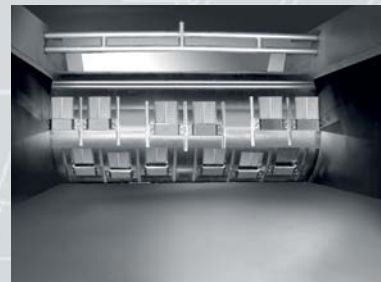
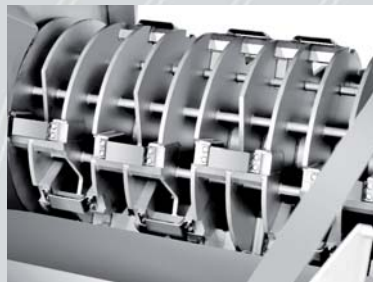
STARCUTTER



- 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 manière 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