

# MAGURIT

GEFRIERSCHNEIDER GMBH



**GUILLOTINEN-  
SCHNEIDSYSTEM**  
GUILLOTINE-CUTTER

## FROMAT 042/053/063

Gefrierschneider/ frozen block cutter



# FROMAT

Die Modellreihe **FROMAT** arbeitet mittels einer Schräge, auf der die Blöcke in den Schneidraum rutschen. Das Schneidwerkzeug wird bei allen Modellen durch eine entsprechend starke Hydraulik angetrieben. Der FROMAT ist ideal zur Vorzerkleinerung der Blöcke für die Weiterverarbeitung im Kutter oder Wolf geeignet. Diese Gefrierschneider verarbeiten alle gängigen Blockformen und -größen auch bei sehr tiefen Temperaturen. Die sauber geschnittenen Stücke werden besonders bei der Rohwurstherstellung geschätzt. Verschiedene Messerköpfe erzielen das entsprechend gewünschte Schneidergebnis. Die sehr robusten Maschinen arbeiten effektiv für das Handwerk und die Industrie. Bedienung und Reinigung sind leicht und praxisfreundlich.

 The **FROMAT** is gravity fed via slope, on which the blocks slide down to the cutting area. All machines have a strong hydraulic drive for operation of the knife head. The FROMAT is the perfect machine for pre-cutting of blocks for further processing in bowl choppers and grinders. This type is suitable for all standard block-shapes and -sizes. The FROMAT can cut at very low temperatures. The final cut pieces are typically used in raw sausage production. With different knife heads the desired cutting result will be obtained. The extremely sturdy machines work with high efficiency in butcher shops and industrial plants. Handling and cleaning are easy.

 La gamme **FROMAT** fonctionne grâce à une pente sur laquelle glissent les blocs vers le dispositif de coupe. L'outil de coupe est entraîné dans tous les modèles par un puissant système hydraulique. La Fromat est idéale pour la pré-réduction des blocs avant 1 process consécutif dans un cutter ou un hachoir.

Ces guillotines à congelés transforment toutes formes et tailles de blocs même par très basse température. Les morceaux coupés d'une façon nette sont spécialement appréciés dans le domaine de la production de saucisson sec. Différents systèmes de têtes de coupe réalisent toutes attentes de coupes. Ces très robustes machines produisent avec succès pour l'artisanat et l'industrie.

## FROMAT 063



Der **FROMAT 063** ist eine Maschine zur Gefrier-  
gutterzerkleinerung mit Hebevorrichtung. Mehrere Blöcke können mit dieser Hebevorrichtung in die Beschickungsposition gebracht werden. Eine optionale Vorrichtung zur Blockandrückung garantiert die leichte Verarbeitung von unförmiger Blockware. Diese für den Dauereinsatz konzipierte Maschine ist aufgrund ihrer hohen Leistung bestens für die Industrie geeignet.

 The **FROMAT 063** is a cutter for frozen blocks with a lifting device. The lifting device enables several blocks to be moved into feeding position. A hold down device is a useful optional extra which guarantees easy processing of irregular blocks. This sturdy machine is suitable for continuous process and works at high volume for industrial producers.

 La **FROMAT 063** est une machine pour la réduction de matières congelées avec dispositif de chargement. Plusieurs blocs peuvent être amenés en position de chargement avec la table élévatrice. Un équipement optimisé de maintien des blocs garanti un travail facile, même en cas de blocs irréguliers. Cette machine robuste, de par ces hautes capacités est particulièrement adaptée pour un usage à long terme dans le milieu industriel.





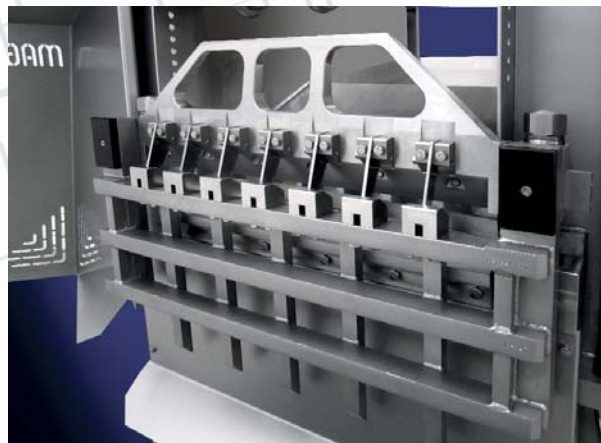
# FROMAT 063

GUILLOTINEN - SCHNEIDSYSTEM GUILLOTINE - CUTTER

Las guillotinas **FROMAT** disponen de un plano inclinado por el que se deslizan los bloques hacia la zona de corte. Todas las máquinas tienen un potente sistema hidráulico para el accionamiento del cabezal de corte. La FROMAT es la máquina perfecta para el pre-corte de bloques y un proceso posterior en una cutter o picadora. Estas guillotinas transforman todas las formas y medidas de bloques estándar, incluso a temperaturas muy bajas. Las piezas cortadas son típicamente usadas en la producción de embutidos. Los diferentes cabezales de corte permiten obtener cualquier tamaño requerido. Guillotinas extremadamente robustas que trabajan con una alta eficiencia tanto para la pequeña industria como para plantas industriales. Máquinas de fácil operación y limpieza.



La **FROMAT 063** es una guillotina para la reducción de bloques congelados equipada con dispositivo elevador, permitiendo la carga de varios bloques hasta la posición de alimentación. El dispositivo de sujeción superior es una opción adicional muy conveniente para garantizar un proceso fácil de los bloques irregulares. Máquina robusta, idónea para procesos continuos y trabajos de grandes volúmenes para productores industriales.





# MESSER / KNIVES / COUTEAUX / CUCHILLAS

**M**AGURIT bietet für die Maschinen der Serie FROMAT Scheibenschneider und Quermesserköpfe mit 3, 5, 7 oder 10 Quermessern an. Aber auch andere Kundenwünsche werden, wenn technisch möglich, erfüllt.

**UK** **MAGURIT offers the FROMAT series with slicing or cross knife heads with 3, 5, 7, or 10 cross knives. Customised configurations can also usually be accommodated.**

**FR** **MAGURIT propose pour la série Fromat des lames guillottes coupe tranches ainsi que des têtes à 3, 5, 7 ou 10 couteaux perpendiculaires. D'autres besoins souhaités par les clients peuvent être réalisés.**

**ES** **MAGURIT ofrece cabezales de corte con 3, 5, 7 o 10 cuchillas transversales para la serie FROMAT. Disponibles también cabezales para aplicaciones especiales.**



**QUERMESSERKOPF • cross knife head • Tête de coupe avec couteaux transversaux • Cabezal de corte con cuchillas transversales**



# REINIGUNG / CLEANING / NETTOYAGE / LIMPIEZA

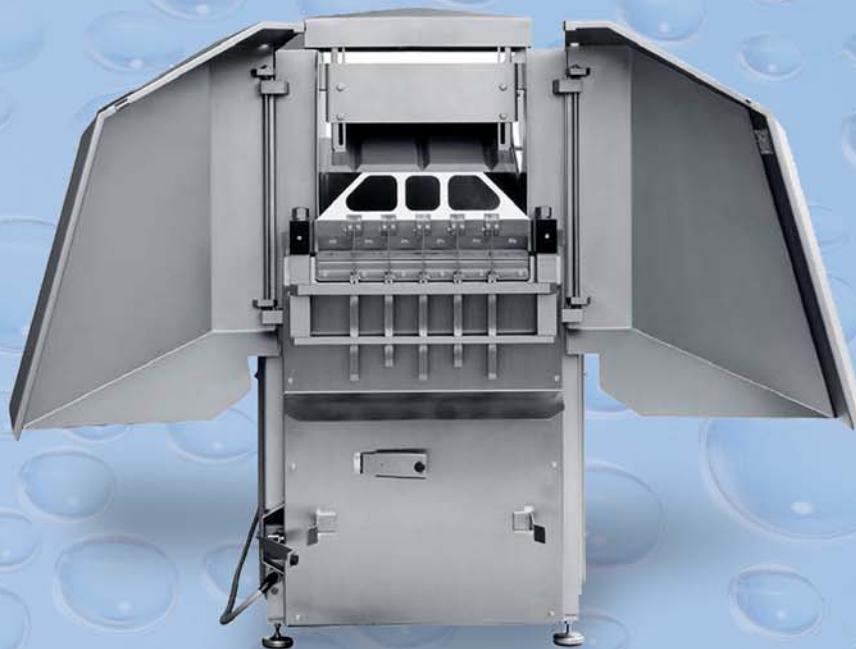
**D**ie komplett zu öffnende Schutzhaube garantiert einfachste Reinigung der gesamten Maschine. Alle produktberührenden Teile sind gestrahlt, geschliffen oder poliert, und der Maschinenkörper ist als geschlossene Konstruktion, mit integriertem Schaltschrank (053/063) ausgelegt. Hiermit setzt MAGURIT Hygienestandards

**UK** **Due to the fully opening cover over the cutting area cleaning of the machine is made very easy. All product contact parts are blasted, ground or polished, and the machine body is of a completely closed designed, with the control box integrated into the machine frame (053/063). Therewith MAGURIT sets the hygiene standard in the industry.**

**FR** **Nettoyage: le démontage complet du capot de protection du système de coupe, ainsi que du dispositif de poussage des blocs garantissent le nettoyage complet et simple de la machine. Toutes les parties en contact avec les produits sont poncées et polies, le châssis de la machine est entièrement fermé avec l'armoire de commande intégrée (053/063). Ainsi Magurit établit les standards de l'industrie agroalimentaire.**

**ES** **Gracias a la apertura total de la tapa que cubre la zona de corte y la gran facilidad de desmontaje del sistema de alimentación, la limpieza de la máquina se realiza fácilmente. Todas las partes en contacto con el producto están**

**pulidas y el diseño del cuerpo de la máquina es totalmente cerrado, con el cuadro eléctrico integrado (053/063) en la estructura de la máquina. Por todo esto, MAGURIT cumple con todos los requisitos de higiene en la industria.**







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 verletzungsfreies 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.

 Le déroulement du travail en continu réduit les coûts de main d'œuvre, économise des frais et assure une manipulation hygiénique des produits.

Magurit propose les accessoires nécessaires:

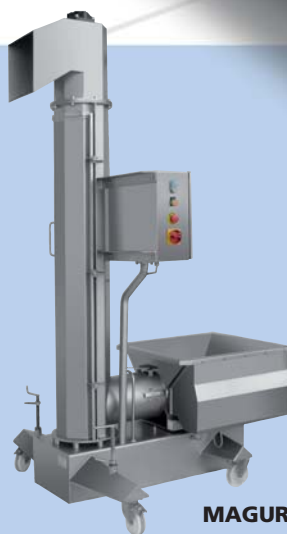
L'UNI-PALLI qui soulève des palettes entières de blocs congelés à la hauteur de travail ergonomique de façon à pouvoir effectuer le travail rapidement et sans risques de blessures pour l'opérateur. Les systèmes de vis de transfert MAGCON et MAGURAFFE transportent le produit coupé en continu, selon le besoin dans un mélangeur ou un hachoir, une intervention manuelle n'est plus nécessaire.

 La transferencia de la materia prima fresca o congelada a los equipos de producción es un punto crítico en cualquier línea de proceso, reduciendo mano de obra y manipulaciones adicionales de producto, asegurando una manipulación higiénica de los productos.

Magurit ofrece los siguientes accesorios que pueden usarse en línea con nuestros equipos:

El UNI-PALLI diseñado para elevar palets enteros de producto congelado hasta una altura de trabajo segura, reduciendo la posibilidad de lesiones del operario causadas por la elevación de bloques pesados. El MAGCON y MAGURAFFE son sistemas de transferencia por sinfín, vertical e inclinado, para transportar directamente el producto desde nuestras máquinas a las picadoras o mezcladoras en función de cada proceso en particular, eliminando cualquier intervención manual.

## KOMBINATIONEN



MAGURAFFE



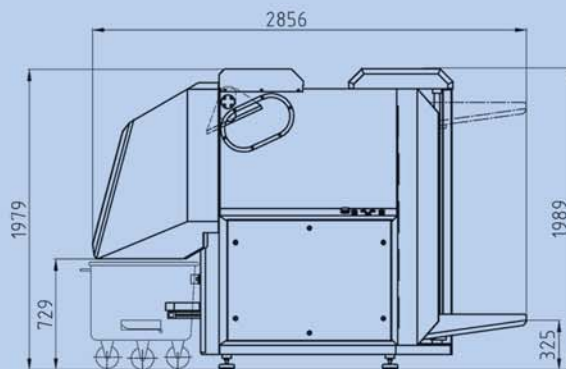
MAGCON



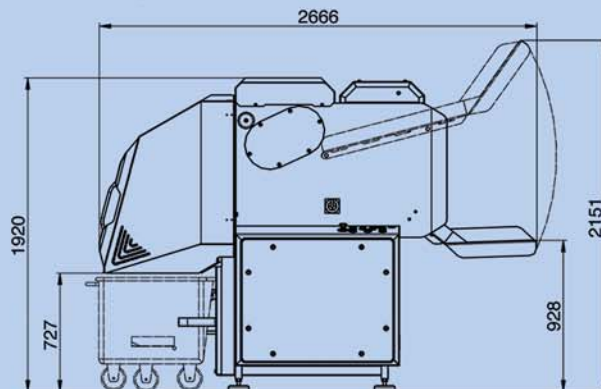
UNI-PALLI

# GUILLOTINEN - SCHNEIDSYSTEM GUILLOTINE - CUTTER

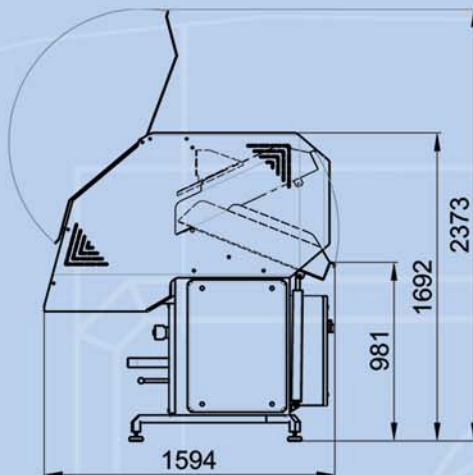
| <b>MAGURIT</b>                                                                                              | <b>FROMAT 063</b>                                                                | <b>FROMAT 053</b>                                                                | <b>FROMAT 042 profi</b> | <b>FROMAT 042 eco</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------|
| Motor/ Motor/ Moteur:                                                                                       | 11 kW, 400V, 50 Hz                                                               | 5,5 kW, 400V, 50 Hz                                                              | 4 kW, 400V, 50 Hz       | 2,2 kW, 400V, 50 Hz   |
| Verarbeitungstemperatur<br>Processing temperature<br>Température de travail<br>Temperatura de trabajo:      | -30°C                                                                            | -25°C                                                                            | -25°C                   | -25°C                 |
| Schneidraummaß in mm<br>Cutting area dimensions<br>Capacité de coupe en mm<br>Dimensiones zona de corte mm: | 630 x 300 x Blocklänge<br>block length<br>Longueur de bloc<br>Longitud de bloque | 480 x 250 x Blocklänge<br>block length<br>Longueur de bloc<br>Longitud de bloque | 480 x 250 x 750         | 480 x 250 x 750       |
| Kapazität/ Capacity*<br>Capacité horaire/Capacidad:                                                         | max. 7 t/h                                                                       | max. 4 t/h                                                                       | max. 1500 kg/h          | max. 900 kg/h         |



FROMAT 063



FROMAT 053



FROMAT 042

\*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/ Depende de la medida de los bloques, espesor de corte y proceso

## 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

Änderungen vorbehalten  
Subject to alterations  
Sous réserve de modifications  
Sujeto a modificaciones