

Your cutting machines specialist for fresh and frozen products



FROMAT

Guillotine-cutter

FROZEN BLOCK CUTTER



MADE IN GERMANY

FROMAT

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.

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.



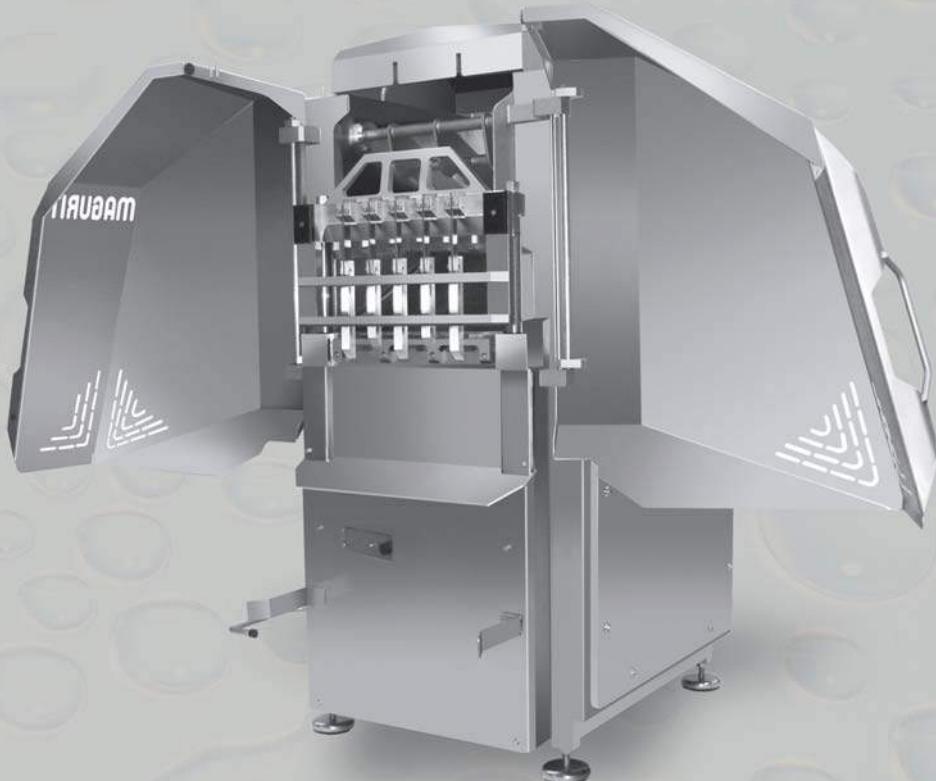
REINIGUNG

/ CLEANING / NETTOYAGE / LIMPIEZA

Die komplett zu öffnende Schutzhülle 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 Hygiene-standards

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.

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 Rohwursterstellung 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.



MESSER / KNIVES / COUTEAUX / CUCHILLAS

MA GURIT 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.

 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.

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

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



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

FROMAT 042

Der **FROMAT 042** ist die passende Maschine für kleine und mittelgroße Betriebe. E2-Blöcke können darin problemlos verarbeitet werden. Bei dieser Maschine gelangen die Blöcke über eine Hebeschüssel in den Schneidbereich. Die platzsparende und kompakte Bauweise dieses Modells zeichnet sich durch Stabilität und Zuverlässigkeit aus. Die Produktentnahme kann direkt über die 200 l Kutterwagen erfolgen.

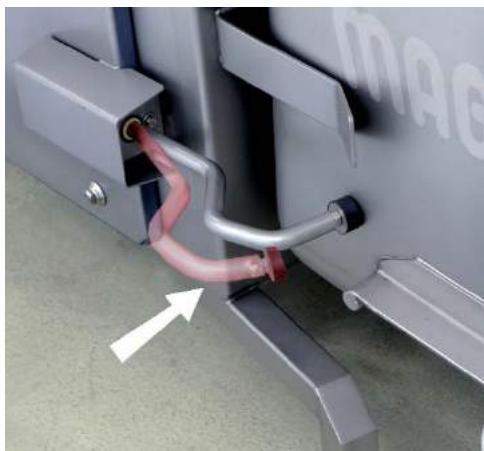
 **The FROMAT 042** is suitable for small and mid-size producers. Cutting of E2-blocks is very easy with this machine. The blocks are fed into the cutting area by a pneumatically operated lifting chute. The space saving and solid execution of this model is stable and reliable. Product is discharged directly into 200 ltr. meat trolleys.

 **La FROMAT 042** est la machine adaptée pour les moyennes entreprises. Des blocs E2 y sont réduits avec succès. Avec cette machine les blocs parviennent dans le système de coupe par une table élévatrice. Ce modèle se démarque par sa dimension réduite, sa construction compacte, sa stabilité et sa fiabilité. L'évacuation des produits peut être effectuée directement dans des bacs européens 200L.

 **La FROMAT 042** es la máquina adecuada para la pequeña y mediana empresa. El corte de bloques E2 es un trabajo fácil para esta máquina. Los bloques son posicionados en la zona de corte mediante una bandeja de elevación. Este modelo se caracteriza por sus dimensiones reducidas, construcción compacta, estabilidad y fiabilidad. La descarga del producto se realiza directamente en carros de 200 L.



FROMAT 042



WAGENKLEMMUNG

trolley locking device

Blocage des bacs européens

Dispositivo fijador del carro





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 Förderschnekkensysteme 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:

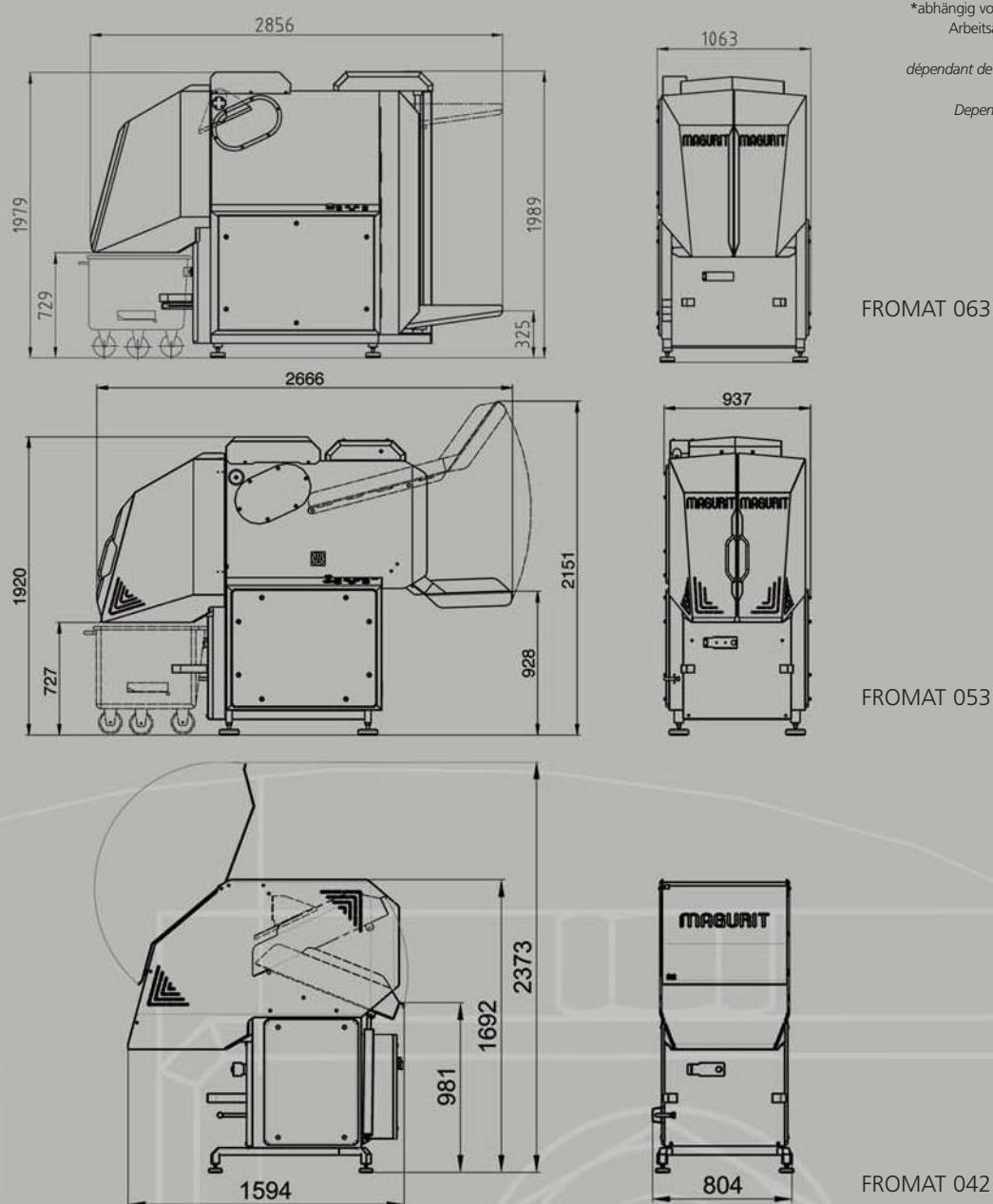
El UNI-PALLI diseñado para elevar palets enteros de producto congelado hasta una altura de trabajo segura, reduciendo la posibilidad de lesiones del operario causadas por la elevación de bloques pesados. El MAGCON y MAGURAFFE son sistemas de transferencia por sinfin, vertical e inclinado, para transportar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

KOMBINATIONEN



GUILLOTINEN-SCHNEIDSYSTEM GUILLOTINE-CUTTER

MAGURIT	FROMAT 063	FROMAT 053	FROMAT 042 profi	FROMAT 042 eco
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 Processing temperature Température de travail Temperatura de trabajo:	-30°C	-25°C	-25°C	-25°C
Schneidraummaß in mm Cutting area dimensions Capacité de coupe en mm Dimensiones zona de corte mm:	630 x 300 x Blocklänge block length Longueur de bloc Longitud de bloque	480 x 250 x Blocklänge block length Longueur de bloc Longitud de bloque	480 x 250 x 750	480 x 250 x 750
Kapazität/ Capacity* Capacité horaire/Capacidad:	max. 7000 kg/h	max. 4000 kg/h	max. 1500 kg/h	max. 900 kg/h



*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
Clarenbachstraße 7 • D-42499 Hückeswagen
Telefon: +49 (0)2192/ 93 63 9-0
Telefax: +49 (0)2192/ 93 63 9-98
magurit@magurit.de
www.magurit.de

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