

MAGURIT

GEFRIERSCHNEIDER GMBH




**GUILLOTINEN-
SCHNEIDSYSTEM**

*GUILLOTINE-CUTTER
SYSTÈME DE COUPE PAR
GUILLOTINE*

**FROMAT
063/053/042**

Gefrierschneider/ frozen block cutter/ coupeuse à congelé


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.

 *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.



MAGURAFFE




MAGCON




UNI-PALLI

FROMMAT GUILLOTINEN - S C

Die Modellreihe FROMMAT 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 FROMMAT 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 FROMMAT is equipped with a 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 FROMMAT 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 FROMMAT 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.

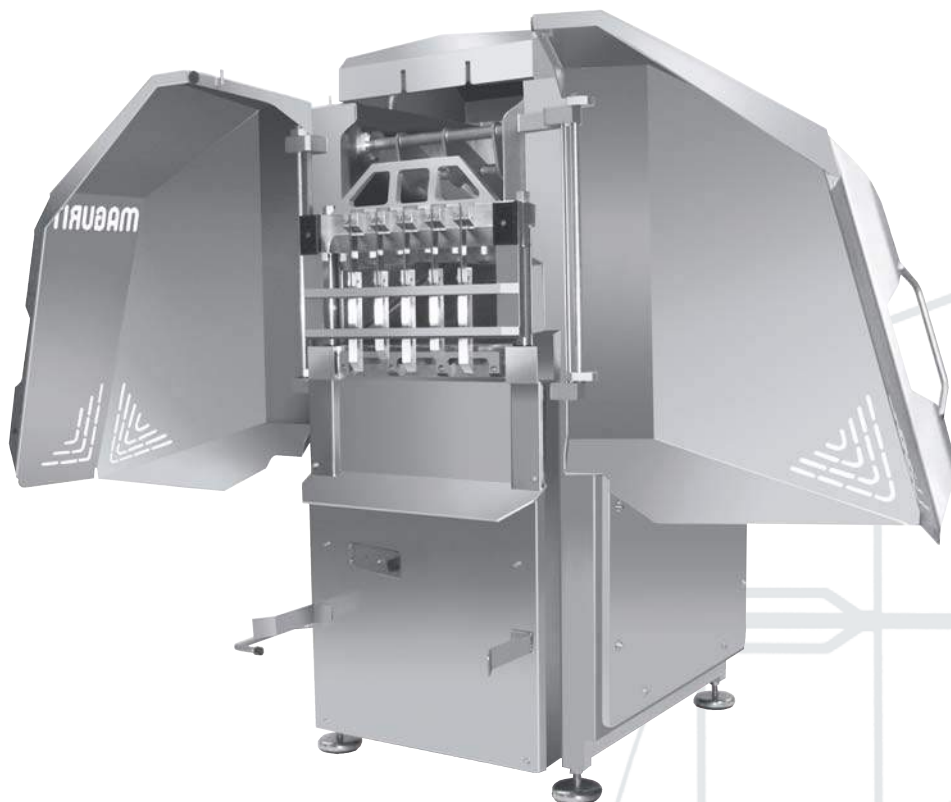
 *La gamme Frommat fonctionne grâce à une pente sur laquelle glissent les blocs vers le dispositif de coupe. L'outil de coupe est entraîné dans tous les modèles par un puissant système hydraulique. La Frommat est idéale pour la pré-réduction des blocs avant 1 process consécutif dans un cutter ou un hachoir.*

Ces guillottes à congélés 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.





FROMMAT 063







Mit dem **FROMAT 053** kann man die Gefrierfleischblöcke hervorragend für die Weiterverarbeitung in einem Kutter oder Wolf vorzerkleinern. Optional kann der Block mit einem Hebetisch in den Schneidraum befördert und während des Schneidprozesses von einer Blockandrückung fixiert werden. Aufgrund des kontinuierlichen Arbeitsablaufs eignet sich die Maschine für mittelgroße Betriebe genauso gut wie für den Dauereinsatz in der Industrie.

 *The **FROMAT 053** has been designed specifically for pre-cutting of frozen meat blocks prior to further processing in either bowlcutters or mincers. The machine has the option to be fitted with a block lifting device that enables the frozen blocks to be lifted into position. It also incorporates a block hold down device which secures the block in place during the cutting process. Due to the continuous operation of the machine it is suitable for midsize and industrial companies ensuring consistent throughput at an affordable price.*

 *Avec la **FROMAT 053** on réduit des blocs de viande congelée de façon parfaite pour une pré-réduction dans un process cutter ou hachoir. En option le bloc peut être transporté dans le dispositif de coupe et maintenu par un système de maintien et de poussage vers la coupe. Du fait du travail en continu, cette machine est adaptée pour la moyenne entreprise et l'industrie sur du long terme.*

Der **FROMAT 063** ist eine Maschine zur Gefriergutzerkleinerung 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 robuste Maschine für den Dauereinsatz ist aufgrund ihrer hohen Leistung bestens für die Industrie geeignet.

 *The **FROMAT 063** is a cutter for frozen blocks with a lifting device. With the lifting device several blocks can be put 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 053

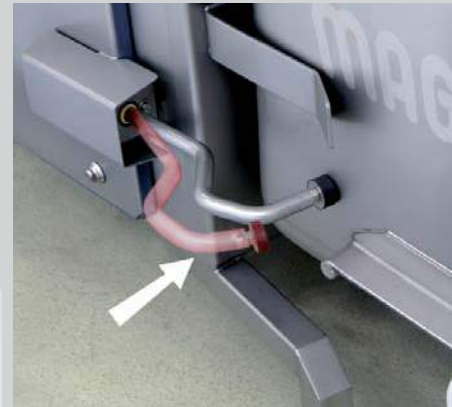
063/053/042



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 das Schneidwerkzeug. Die platzsparende und kompakte Bauweise dieses Modells zeichnet sich durch Stabilität und Zuverlässigkeit aus. Die Produktentnahme kann direkt über die 200 l Kutterwagen erfolgen.

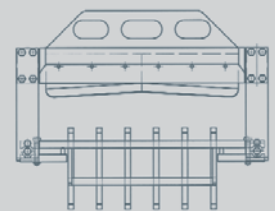
 The **FROMAT 042** is suitable for small and mid-size producers. Cutting of E2-blocks is very easy with this machine. The blocks are put into the cutting area by a lifting bowl. The space saving and solid execution of this model is stable and reliable. Product is discharged directly into 200 ltr. meat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

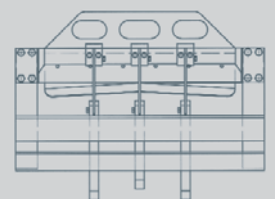


WAGENKLEMMUNG
trolley locking device
Blocage des bacs européens

MESSERKÖPFE
knife heads
Tête de couteaux

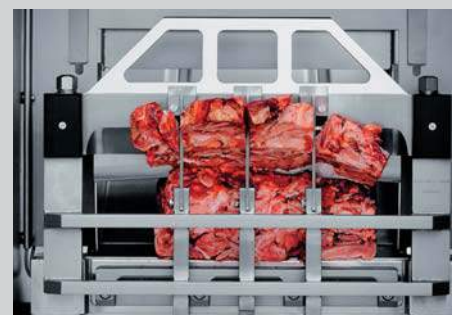


SCHEIBENSCHNEIDER VARIABLEL
variable slicing head
Coupe tranches variable



QUERMESSERKOPF
cross knife head
Tête de coupe avec couteaux transversaux

FROMAT 042

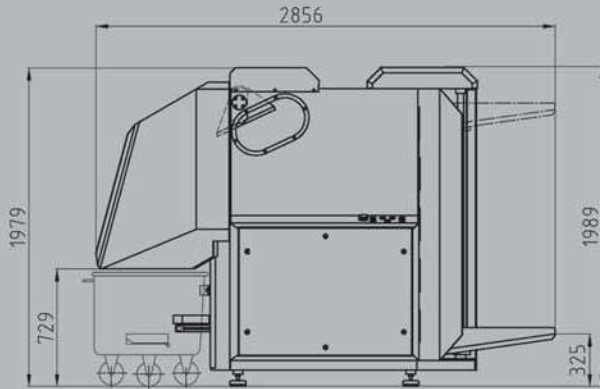


GUILLOTINEN - SCHNEIDSYSTEM GUILLOTINE - CUTTER

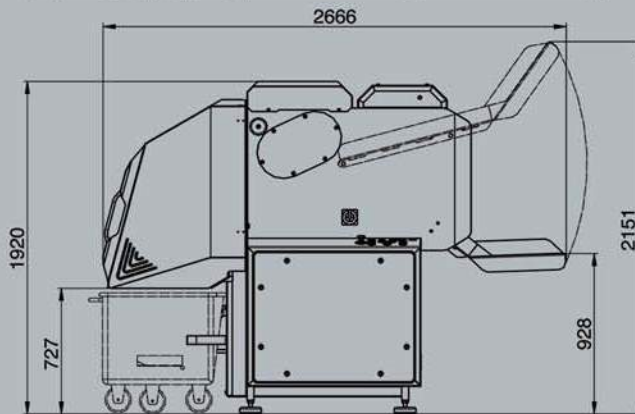
MAGURIT	FROMAT 063	FROMAT 053	FROMAT 042 profi	FROMAT 042 eco
Motor/ Motor/ Moteur:	11 kW, 400V, 50 Hz	5,5 kW, 400V, 50 Hz	4 kW, 400V, 50 Hz	2,2 kW, 400V, 50 Hz
Verarbeitungstemperatur/ Processing temperature Température de travail:	-30°C	-25°C	-25°C	-25°C
Schneidraummaß in mm/ Cutting area dimensions Capacité de coupe en mm:	630 x 300 x Blocklänge/ block length Longueur de bloc	480 x 250 x Blocklänge block length Longueur de bloc	480 x 250 x 750	480 x 250 x 750
Kapazität/ Capacity* Capacité horaire:	max. 7 t/h	max. 4 t/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

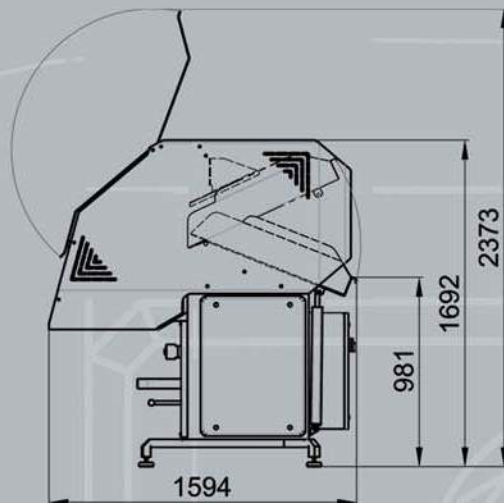
Änderungen vorbehalten
Subject to alterations
Sous réserve de modifications



FROMAT 063



FROMAT 053



FROMAT 042

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