Your cutting machines specialist for fresh and frozen products

MAGURIT





STARCUTTER
PRECUT
RECUT

MADE IN GERMANY

STARCUTTER 312®



Die passende Maschine für kleine und mittelgroße Betriebe mit Verarbeitungsmengen von 6 – 8 t. täglich. Ausgelegt ist die Maschine auf Standard-Euro- und US -Blöcke. Diese gelangen über eine Hebeschüssel in den Schneidbereich, wo das gefrorene Produkt durch die rotierende Messerwalze in 6 bis 20 mm Stücke, abhängig von der Wahl der Messer, zerkleinert wird. Die Produktentnahme kann durch 200 l Kutterwagen erfolgen, welche von 3 Seiten unter die Maschine geschoben werden können.

The STARCUTTER 312 is suitable for small and mid-size producers with up to 8 tons daily production. It is designed to accept all standard Euro- or US block sizes. The blocks, lifted into the cutting area by a manual, self-securing chute, are cut by the rotating cutting drum, with cutting thicknesses between 6 and 20 mm. Product is discharged into standard meat trolleys, which can be placed beneath the cutting area from 3 different sides.

La STARCUTTER 312 es ideal para la pequeña y mediana empresa con una producción diaria de 6 a 8 toneladas. Diseñada para aceptar todo tipo de bloques estándar EURO o US. El dispositivo de elevación manual lleva los bloques hacia la zona de corte dónde el producto es cortado mediante el rodillo rotativo, con un espesor de corte entre 6 y 20 mm. La descarga puede realizarse en carros estándar de 200 litros, los cuales pueden colocarse bajo la zona de corte desde 3 lados diferentes.

Le STARCUTTER 312 est une machine pour les petites et moyennes productions avec une capacité journalière de 6 à 8 Tonnes. La machine est conçue pour des blocs Euros et US. La zone de découpe est située au-dessus du tambour. Les blocs glissant du haut vers le bas, ils sont entraînés par la rotation du tambour avec une épaisseur de coupe de 6 à 20mm. Le produit grignoté tombe dans un bac 200 Litres qui peut être positionné de 3 côtés différents.







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.

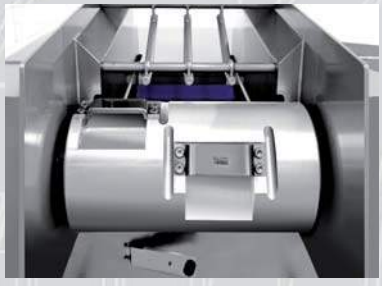
L'épaisseur de coupe peur être choisie d'après un besoin technique ou technologique. Le Starcutter 314 peut être ajusté entre 3 et 9 mm. Le Starcutter 344 peut être ajusté entre 14 et 20 mm.

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

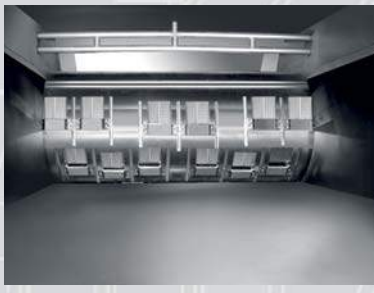


Geschlossene Schneidwalze
Closed Cutting drum
Tambour fermé
Rodillo de corte cerrado

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 Rotationsschneider. 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.



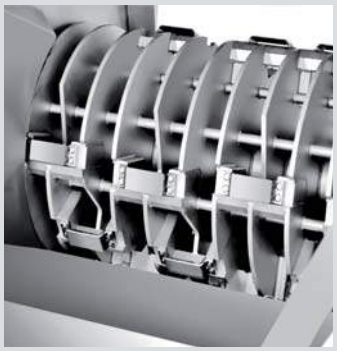
Als weltweit einziger Hersteller bietet MAGURIT für seine Rotationsschneider Bügelmesser mit integrierten Quermessern, sog. C-CUT Messer. Mit diesen Messern wird das durch die Bügelmesser geschnittene Rohmaterial längs zur Schneidrichtung weiter unterteilt, und es kann damit eine Stückigkeit erzielt 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 matière 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 deU, también es transversalmente cortado al mis- mo tiempo, resultando piezas mucho más pequeñas. Estas piezas son ideales para cualquier proceso posterior en mezcladoras para la prepara-ción 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 acción 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







Technische Daten *Technical data / Fiche techniques / Datos técnicos*	**STARCUTTER 312**	**STARCUTTER 314/344**	**STARCUTTER 318/348**
Anschlußleistung *Electrical power / L'alimentation électrique / Potencia*	7,5 KW / 10 Hp	9,2 KW / 12,7 hp	18,5 KW / 25 hp
Verarbeitungstemperatur *Processing temperature / Température de travail / Temperatura de procesamiento*	- 18°C / 0°F	- 25°C / -12°F	- 25°C / -12°F
Maschinenmaße in mm *Machine dimensions in mm / Dimensioni macchina in mm / Tamaño de la máquina en mm*			
Länge *Length / Longueur / Largo*	1360mm / 53 ½"	2300mm / 90 ½"	2440 mm / 96"
Breite *Width / Largeur / Ancho*	1400 mm / 55"	1050 mm / 41 ½"	1560 mm / 61 ½"
Höhe *Height / Hauteur / Alto*	1870mm / 73 ½"	1340 mm / 52 ¾"	1490 mm / 58 17""
Schneidraummaß *Cutting area dimensions / Capacité de coupe / Medida de procesamiento*	410 x 240 650 mm 16 x 9 x 25 ½	420 x 240 x 650 mm 16 ½" x 9" x 25 ½"	820 x 350 x 650 mm 32 x 17 3/4 x 25 ½"
Gewicht/ *Weight / Poids / Peso*	880 Kg / 1940 lbs.	960 Kg / 2110 lbs.	1.680 Kg / 3700 lbs.
Kapazität *Capacity / Capacité/ Capacidad*	max. 1500 kg / h 3300 lbs/h	max. 4000 kg/h 8.800 lbs./h	max. 8000 kg/h 17.500 lbs./h

STARCUTTER LN I PRECUT 328 330







Technische Daten *Technical data / fiche techniques / Datos técnicos*	**STARCUTTER LN**	**PRECUT 328**	**PRECUT 330**
Anschlußleistung *Electrical power / L'alimentation électrique / Potencia*	15 KW / 20 hp	21 KW / 28 hp	75 KW / 100 hp
Verarbeitungstemperatur *Processing temperature / Température de travail / temperatura de procesamiento /*	- 25°C / -12°F	- 25°C / -12°F	- 25°C / -12°F
Maschinenmaße in mm *Machine dimensions in mm / Dimensioni macchina in mm / Tamaño de la máquina en mm*			
Länge *Length / Longueur / Largo*	2520mm / 99"	2600 mm / 102"	2700 mm / 106 ¼"
Breite *Width / Largeur / Ancho*	1970mm / 77 ½"	1650mm / 65"	2950 mm / 116"
Höhe *Height / Hauteur / Alto*	1630 mm / 64 "	2240 mm / 88"	2980 mm / 117"
Schneidraummaß *Cutting area dimensions / Capacité de coupe / medida de procesamiento*	820 x 350 x 650 mm 32 x 17 3/4 x 25 ½"	710mm x 600 x ∞ 28" x 24" x ∞	1480mm x 600 x ∞ 58 1/4" x 24" x ∞
Gewicht *Weight / Poids / Peso*	3900 kg / 8590 lbs	2800 kg / Approx. 6.200 lbs	1540 kg / 3400 lbs
Kapazität *Capacity / Capacité/ Capacidad*	max. 8000 kg/h – 17500 lbs./h	max. 16000 kg/h 35200 lbs./h	max. 25000 kg/h – 55000 lbs./h

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

© MAGURIT, Ausgabe: 4/2019