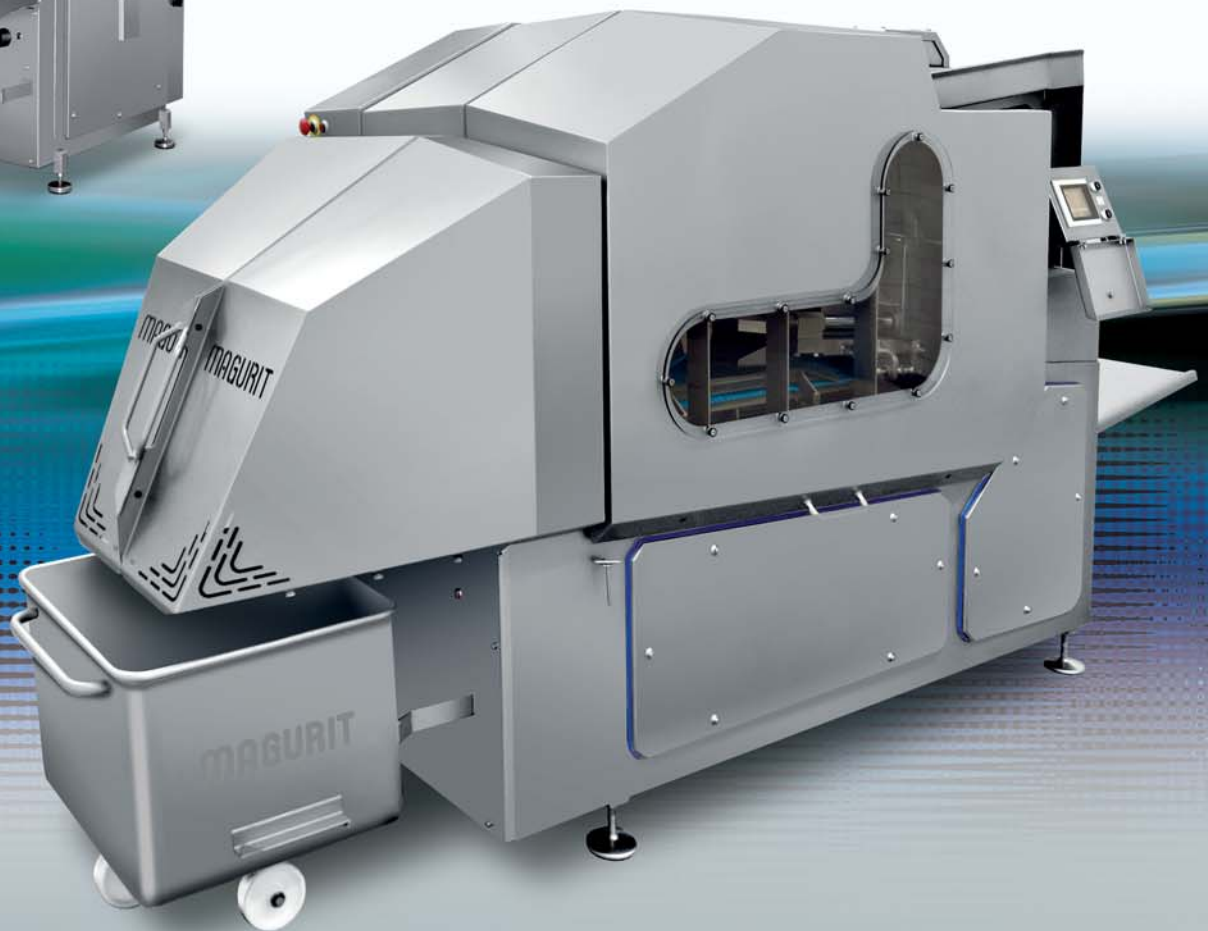


Your cutting machines specialist for fresh and frozen products

MAGURIT



UNICUT/DICECUT®


FROZEN CUBES AND STRIPS CUTTER





MADE IN GERMANY




UNICUT/DICECUT®

 **MAGURIT DICECUT® & UNICUT** sind, in einfachen Worten, die Maschinenreihen von MAGURIT, die für präzises Schneiden tiefgefrorener Produkte in exakte Würfel und Streifen entwickelt wurden. Dabei sind die UNICUT die zweidimensional, also für Scheiben und Streifen, und die DICECUT® die dreidimensional schneidenden Maschinen für Streifen und Würfel.

 **MAGURIT DICECUT® and UNICUT:** In simple words, these machines series are designed for precise cutting of block-frozen meat into cubes and strips. The UNICUT series includes the machines with a two-dimensional cut for strips and slices, while the DICECUT® series three-dimensional cutting machines for strips and dices includes.

 **MAGURIT DICECUT® et UNICUT®** sont en de simples mots les séries de machines de MAGURIT, qui ont été développées pour une découpe précise et exacte de produits congelés en cubes et lamelles : l'UNICUT en 2 dimensions de coupe pour tranches et bandes, et la DICECUT® en 3 dimensions de coupe pour lèches et cubes.

 **MAGURIT DICECUT® y UNICUT:** en simples palabras, esta serie de máquinas han sido diseñadas para cortar con precisión bloques de carne congelada en cubos y tiras. La serie UNICUT son máquinas para cortes de dos dimensiones como rebanadas y tiras, mientras que la serie DICECUT® es para el corte de tres dimensiones de tiras y cubos.



UNICUT 555



UNICUT 584



DICECUT® 502 / 506








DICECUT®GWS



UNICUT 555/DICECUT® 550




-  Integrierter Produktvorschub und Niederhalter
-  Integrated block-pusher and down-holder
-  Mainteneur et pousseur de blocs intégrés
-  Empujador y fijador superior de bloque integrado

 Kein anderer Gefrierschneider ist so vielseitig einsetzbar wie die UNICUT 555 Serie von MAGURIT, sowohl als Vorschneider wie auch als Präzisionsschneider. Für jedes gewünschte Schneidergebnis stehen entsprechende Messerköpfe zur Verfügung. UNICUT sind auch immer da einzusetzen, wenn es um die Verarbeitung von Rohstoffen geht, die nicht auf Edelstahl rutschen, wie Süßwaren oder


Molkereiprodukte. Hier bietet das Vorschub- und Niederhaltersystem den entscheidenden Vorteil. Die UNICUT 555, mit Schneidraummaßen von 240 x 480 x 650 mm, sind auf alle gängigen Blockformen ausgelegt. Durch die im Niederhalter integrierte Blockhöhenabfrage wird der Schneidhub automatisch auf die Höhe der zu verarbeitenden Blöcke eingestellt, und somit ein Höchstmaß an Schneid-

effizienz erreicht, das kein anderer Gefrierschneider bietet. Neben dem Blockschneider UNICUT 555 bieten wir diese Maschinenserie auch als Plattenschneider für besonders flache Blöcke oder Scheiben an, den DICECUT® 550. Hiermit können Platten oder Blöcke mit einer max. Höhe von 70 mm in besonders dünne Scheiben, Streifen oder auch Würfel geschnitten werden.

 No other frozen block cutter worldwide is as versatile as the UNICUT 555 series from MAGURIT, both as a pre-cutter as well as a precision cutter. Corresponding knife-heads are available for almost every desired cutting result. UNICUT are also most useful, when it comes to the processing of materials that do not well slide on stainless steel, such as confectionery or dairy products.


Here, the integrated block-pusher and hold down system offers the decisive advantage. The UNICUT 555, with cutting dimensions of 240 x 480 x 650 mm (9 1/2" x 19" x 25 1/2"), are designed for all common block shapes. The in the down-holder integrated block-height sensor automatically adjusts the cutting stroke of the UNICUT 555 to the height of the blocks, thus achieving the highest

level of cutting efficiency that no other frozen block cutter can offer. In addition to the block cutter UNICUT 555, we also offer this machine series as a plate dicer, particularly designed to cut thin blocks or slices, the DICECUT® 550. It is used to reduce blocks/slices with a maximum height of 70mm, which it cuts into very thin slices, strips or cubes.

 Aucun autre trancheur à congelé n'est aussi polyvalent que la série UNICUT 555 de MAGURIT, qu'il s'agisse de coupe intermédiaire ou de découpe de produits finis. Pour tout résultat de coupe souhaité, il existe une tête de coupe appropriée. Les UNICUT sont utilisables dans le traitement de toutes les matières premières, même celles qui ne glissent pas aisément sur de l'acier inoxydable, comme les confiseries ou les

produits laitiers. Les systèmes de maintien et d'avance de blocs sont un avantage crucial dans la régularité de la coupe. L'UNICUT 555, avec une chambre de coupe de 240 x 480 x 650 mm, est conçue pour toutes les formes et tailles courantes de blocs. De par la reconnaissance de la hauteur des blocs intégrée dans le dispositif de coupe, la course de coupe sera réglée adaptée automatiquement à la hauteur des blocs : par

conséquent nous avons une efficacité de coupe optimale atteinte qu'aucun autre trancheur à congelé ne peut proposer. Parallèlement au découpeur de blocs UNICUT 555, nous proposons la série de machines DICECUT® 550 pour découper des plaques de faible hauteur. Avec ceci, les plaques et blocs d'une hauteur de 70 mm peuvent être coupés en tranches particulièrement fines, lanière ou cubes.


 Mundialmente ninguna otra cortadora de bloques congelados es más versátil que los modelos UNICUT de MAGURIT, ya sea como precortadora o como cortadora de precisión. Para casi todos los resultados de corte deseados, tenemos un cabezal correspondiente a las dimensiones de corte requeridas. Las UNICUT son muy útiles si se deben de reducir materias primas que no se deslizan o resbalan con facilidad sobre el acero inoxidable,


como p.ej.: dulces o productos lácteos. Aquí el sistema integrado de empuje de bloques y el sistema de fijador superior ofrecen una ventaja decisiva. La UNICUT 555, con dimensiones de corte de 240 x 480 x 650 mm, está diseñada para todas las formas de bloques estándar. El sensor de altura integrado en el fijador superior, ajusta automáticamente la carrera de corte a la altura de los bloques a procesar, logrando así el nivel


más alto de eficiencia de corte que ningún otro congelador puede ofrecer. Además del cortador de bloques UNICUT 555, ofrecemos en esta serie de máquinas como cortadora de placas congeladas, DICECUT 550. Esta se utiliza para reducir bloques/rebanadas congeladas con una altura máxima de 70 mm, lo que se corta en rodajas muy finas, tiras o cubos.




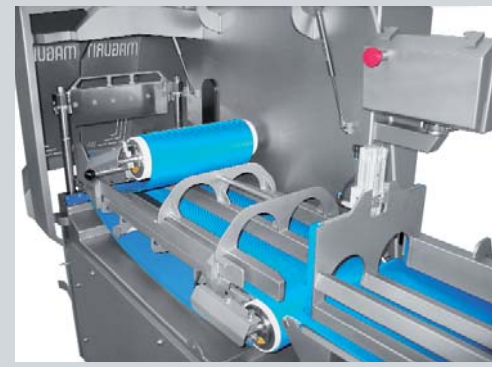
UNICUT 584 2D





 Der UNICUT 584 vereint die robuste Guillotinen-Schneidtechnik eines Gefrierschneiders mit kontinuierlicher Produktzufuhr über Förderbänder. Er wird für Anwendungen eingesetzt, bei denen es entweder auf hohe Leistungen bei präziser Schnittgröße ankommt, oder wenn Waren geschnitten werden sollen, die nicht oder schlecht auf Edelstahl rutschen. Auch sind die UNICUT 584 2D für das Schneiden von in Därmen gefrorener Ware gut einsetzbar. Dazu wird die Rohware durch ein Zufuhrförderband und Niederhalterband präzise gesteuert dem Schneidbereich zugeführt. Dies ermöglicht eine präzise Längen-Kalibrierung.

 L'UNICUT 584 réunit la technique de coupe robuste de la guillotine et d'un trancheur à congelé avec une alimentation de produit en continu sur des bandes transporteuses. Elle est utilisée pour des applications dans lesquelles une performance de coupe précise en hauteur est nécessaire, ou dans les matières qui ne glissent pas facilement sur de l'acier inoxydable. Aussi, l'UNICUT 584 2D est parfaitement utilisable pour la coupe de blocs congelés de tripes et d'abats. De plus, la matière première passe par une bande de convoyage et un tapis de maintien commandée pour se diriger vers la zone de coupe: ceci permet une taille de découpe précise calibrée.

 The UNICUT 584 combines the necessary strong cutting of a frozen block cutter with most modern feeding technology, and is used for applications where a precise cutting combined with high volumes is needed. Controlled in-feed and down-holding conveyors forward the product to the cutting area. This allows length calibration of the product.


 La UNICUT 584 combina el corte potente, que requiere una guillotina de bloques congelados con la tecnología de alimentación más moderna y se utiliza para aplicaciones que requieren un corte preciso en combinación con altas capacidades. La cinta transportadora inferior y la cinta superior de fijación acompañan el producto hasta la zona de corte de manera controlada, permitiendo la calibración de la longitud del producto y el uso de los mas nuevos desarrollos de cuchillas.





-  Präzises Schneiden von Darmware
-  Precise cutting of logged product
-  Découpe précise du produit enregistré
-  Corte preciso del producto embutido






 Der UNICUT 584 3D wurde speziell für die Verarbeitung von Käseblöcken oder -laiben zur Herstellung von Reibekäse entwickelt. Dabei schneidet der UNICUT 584 3D aus ganzen Käseblöcken kantengenaue Würfel. Es stehen verschiedene Schneidgatter mit Messerabständen zwischen 30x30 und 50x50 mm zur Verfügung, so dass sich die für das jeweilige Produkt richtige Würfelgröße schneiden lässt. Die Gatter lassen sich innerhalb weniger Sekunden austauschen. Durch diese schonende, sehr leistungsstarke Vorzerkleinerung der Käseblöcke sind die im anschließenden Reibeprozess entstehenden Käsestreifen ideal für die automatische Bestreuung von Pizzen, Baguettes oder anderer zu überbackender Gerichte, können aber auch sehr gut für Einzelhandelspackungen abgefüllt werden.

 L'UNICUT 584 3D a été développée spécialement pour le traitement de blocs ou meules de fromage pour la préparation de fromage râpé. L'UNICUT 584 3D découpe ainsi des blocs entiers de fromage en cubes prédéfinis. Il existe différents grilles de coupe avec des intervalles de couteaux entre 30x30 et 50x50 mm à définir, ce qui permet une coupe précise des produits. Les grilles sont changées en quelques secondes. Cette prédécoupe qui préserve le produit avec sa grande capacité de production est idéale pour les opérations ultérieures de râpage ou tranchage comme par exemple pour la garniture automatique de pizzas, baguettes ou tout autre support produit gratiné, ainsi que pour les produits libre-service.


 The UNICUT 584 3D is specifically designed for high volume pre-cutting of cheese blocks in grated cheese productions. Its purpose is to reduce the blocks into cubes that are ideal in size for the further grating machine to achieve the right shape and length of the grated cheese. The cube dimensions can quickly be changed by adjusting the belt-increments as well as the easy changeover of the cutting grids, which are in available in sizes between 30x30 mm (1 1/4" x 1 1/4") and 50x50 mm (2" x 2") to get the right size for each product. The grids can be exchanged within a few seconds. Thanks to this gentle, very high-performance pre-cutting of the cheese blocks, the cheese shreds are ideal for automatically spreading onto pizzas, baguettes or other au gratin dishes, but of course can also be bagged for retail packages.


 La UNICUT 584 3D ha sido diseñada específicamente para el alto volumen de precorte de bloques o ruedas de queso, en la producción de queso rallado. Su propósito es reducir los bloques o las ruedas en cubos a un tamaño ideal, para que la máquina de rallado obtenga la forma y la longitud correctas del queso a rallar. Las dimensiones del cubo se pueden cambiar rápidamente ajustando los incrementos de la banda, así como el fácil cambio de las rejillas de corte, que están disponibles en tamaños entre 30 x 30 mm (1 1/4 "x 1 1/4") y 50 x 50 mm (2 "X 2"), para poder cortar el tamaño de cubo adecuado para cada producto. Las rejillas se pueden intercambiar en pocos segundos. Gracias a este precorte tan exacto de los bloques de queso, los cubos cortados son ideales para esparcirlos automáticamente sobre pizzas, baguettes u otros platos gratinados, pero por supuesto también se pueden embolsar en paquetes para la venta minorista.






DICECUT® 502 & DICECUT® 506

 Präzises Schneiden tiefgefrorener Fleisch-, Geflügel- oder Fischblöcke in exakte Würfel und Streifen, dafür stehen die dreidimensional schneidenden DICECUT® Modelle 502 und 506. Diese Maschinen schneiden die Rohware in Würfel oder Streifen mit Kantenlängen zwischen 10 und 60 mm. Die zum Schneiden idealen Produkttemperaturen liegen zwischen -6°C und -18°C und sind sehr vom Produkt und der gewählten Schneidgröße abhängig. Da aber immer im gefrorenen Bereich geschnitten wird, ist langwieriges Temperieren nicht notwendig. Somit wird auch der beim Temperieren immer vorkommender Verlust von Fleischsaft, der zwischen 2 – 6 % betragen kann, völlig verhindert, was erhebliche Einsparungen bei den Materialkosten bedeutet. Weiterhin werden die notwendigen Energiekosten, sollte das geschnittene Produkt anschließend wieder auf -18°C herunter gekühlt werden müssen, deutlich reduziert, da sich das Produkt nie dem Taupunkt nähert. Somit ist der gesamte Verarbeitungsprozess wesentlich beschleunigt, dies auch bei geringerer mikrobiologischer Belastung des Produktes, wesentlich reduzierten Produktionskosten und einer deutlich höheren Ausbeute. Der DICECUT® 502 ist mit Schneidraummaßen von 480 x 240 mm ausgelegt für die Verarbeitung von Standard-EURO- oder US-Blöcken. Der DICECUT® 506 bietet mit einer Schneidraumbreite von 630mm auch die Möglichkeit die Standardblöcke quer zu verarbeiten, womit 50% mehr Leistung als bei dem DICECUT® 502 erzielt werden. Bei Nutzung einer Hebeschüssel bietet diese Maschine mit einer Schneidraumlänge von 1100 mm darüber hinaus auch die Möglichkeit der Verarbeitung von Plattenfroster-Blöcken, ohne dass diese vorzerkleinert oder komprimiert werden müssten. Die Maschinen können, inkl. Aufgabe der Fleischblöcke und Entnahme des geschnittenen Produktes, von nur einem Mitarbeiter bedient werden. Sie können aber auch in eine komplette Verarbeitungslinie, inkl. Verwiegung und Verpackung, eingebunden werden.

 *For cutting of frozen blocks of meat, poultry, or fish into exact dices and strips the DICECUT® models 502 and 506, three-dimensionally cutting frozen block cutters, are ideal. These machines cut the block-frozen raw material into cubes or strips with sizes between 10 and 60 mm (3/8" to 2 1/4"). The ideal core temperature of the blocks is between -6°C and -18° C (20° to 0°F), and is very dependent on the product and the selected cutting size. Because the raw material is always cut in a frozen stage, time-consuming tempering is not or less necessary, and the loss of meat juice, which can be between 2 - 6%, is minimized. This means significant time and material costs savings. Furthermore, should the cut product be subsequently cooled back down to -18°C (0°F), the necessary energy costs are significantly reduced since the product never reaches the dew point. Thus, the entire process is significantly accelerated, even with lower microbiological growth on the product, with significantly reduced production costs and higher yield. The DICECUT® 502 with its cutting area of 480 x 240 mm (18 3/4" x 9") is designed for processing standard EURO or 60lbs-US blocks, while the DICECUT® 506 with its cutting area width of 630mm (24 3/4") also offers the possibility to process standard blocks transversely, thus achieving 50% more performance than the DICECUT® 502, and platefreezer blocks without pre-cutting or pre-compressing. The machines can be operated incl. loading and discharge by a single person, and can of course also be integrated into an automatic processing line incl. weighing and packaging.*

 *Les modèles 502 et 506 de la DICECUT® permettent le découpage tridimensionnelle de blocs de viande congelés, de volaille ou de poisson en cubes et lèches précis des cotés entre 10 et 60mm. Les températures idéales pour la découpe du produits se situent entre -6°C et -18°C, et sont dépendantes du produit et de la taille de coupe sélectionnée. Dans la mesure où la coupe s'effectue toujours dans le domaine congelé, de longues opérations de décongélation sont évitées. De ce fait, nous évitons entièrement des pertes de 2 à 6 % qui se produisent en cas de décongélation, ce qui représente une économie de prix de revient de matière première. Par la suite, les coûts d'énergie pour une recongélation à -18°C sont considérablement diminués dans la mesure où le produit n'atteint jamais son point de décongélation. Aussi, l'ensemble du process est considérablement accéléré avec une diminution de développement bactériologique. La DICECUT® 502 est, grâce à la dimension de son système de coupe 480 x 240 mm, compatible pour les traitements de blocs standards euro ou US. La DICECUT® 506 permet grâce à un espace de coupe de 630 mm également la possibilité de passer les blocs standards dans leur longueur et de ce fait, on atteint 50% de capacité horaire en plus, par rapport à la DICECUT® 502. En cas d'utilisation d'une table élévatrice, la DICECUT® 506, grâce à la longueur de son espace de coupe de 1100 mm, permet de traiter également des plaques de surgélation sans qu'ils soient préalablement traités ou réduits. Les opérations de chargement et de réception des produits traités peuvent être effectuées par un seul opérateur pour la machine. Vous pouvez aussi inclure la machine dans une ligne complète de traitement (pesée et emballage).*



 El corte de bloques congelados de carne de res, aves o de pescado, en precisos cubos y tiras, esto es lo que destaca de los modelos de corte tridimensional de la DICECUT® 502 y 506. Estas máquinas cortan la materia prima en cubos o tiras con longitudes de arista entre 10 y 60 mm. Las temperaturas ideales de corte fluctúan entre -6°C y -18°C y son muy dependientes sobre el producto seleccionado y del tamaño del corte. Siempre se cortará sobre un área congelada donde un temple no será necesario. Por lo tanto, se puede evitar totalmente cualquiera pérdida de jugos de la carne, el cual oscila entre el 2% y 6% durante el templado, lo que significa un ahorro sustancial en los costes de materia prima. Además, se ahorran parte de los costes de energía necesarios, para recongelar un producto templado a una temperatura de -18°C, ya que el producto nunca se acerca al punto de descongelamiento. Por tal motivo todo el proceso de fabricación se acelera de manera significativa, esto también implica mucho menos carga microbiológica del producto. También se reducen significativamente los costes de producción y se obtiene un rendimiento mucho más alto.


La DICECUT® 502 tiene una cámara de corte de un tamaño de 480 x 240 mm. Está diseñada para el procesamiento de bloque EURO y US estándar. La DICECUT® 506 tiene puede procesar los bloques estándar de forma transversal, por lo tanto es 50% más de eficiente que el DICECUT® 502. Es también posible usar un espacio de corte de 630 mm de ancho. Mediante el uso de una tolva de elevación. Esta máquina también puede trabajar con una longitud de corte en el compartimento de 1100 mm. Esto hace posible procesamiento y corte de placas congeladas. Las DICECUT® pueden ser operadas por una solo operario en la carga y descarga del producto. También pueden ser completamente integradas en una línea de producción, inclusive con pesado y entrega a al empaquetado.








MESSER

KNIVES / COUTEAUX / CUCHILLAS

 Für das Schneiden gefrorener Lebensmittel in Würfel oder Streifen werden Messer benötigt, die großen Kräften und extremen Temperaturen ausgesetzt sind und dabei stabil und scharf bleiben. Diese zu entwickeln und zu fertigen ist eine der Kernkompetenzen von MAGURIT, und wir bieten für die DICECUT® 502 und 506 Würfel-Messerköpfe mit Schneiddimensionen von 10 x 10 mm bis zu 50 x 50 mm an. Die dritte Dimension wird von einem in der Schneiddicke variablen Scheibenschneider geschnitten, der werkzeuglos zwischen 10 und 60 mm eingestellt werden kann.

 Pour la découpe de denrées alimentaires congelées en cubes ou lèches, les couteaux utilisés sont exposés à des contraintes importantes et des températures extrêmes, et malgré tout ils restent stables et tranchants. C'est le cœur de métier de MAGURIT de développer et produire ces couteaux et nous proposons pour la DICECUT® 502 et 506 têtes de couteaux cubage avec des dimensions de coupe de 10 x 10 mm à 50 x 50 mm. La troisième dimension est réalisée par une guillotine à épaisseur, réglable sans outillage entre 10 mm et 60 mm.

 For cutting frozen products into cubes or strips, blades are needed that can withstand very high forces at extreme temperatures. To develop and manufacture such blades is one of the core-capabilities of MAGURIT, and we offer for the DICECUT® 502 and 506 dicing blade sets for sizes from 10 x 10 mm (3/8" x 3/8") to 50 x 50 mm (2" x 2"). The third dimension is cut by an adjustable slicing head, which tool-free can be set between 10 mm (3/8") and 60 mm (2 1/4").

 Para cortar productos congelados en cubos o tiras, se necesitan cuchillas que puedan soportar tales fuerzas a muy altas y extremas temperaturas. Desarrollar y fabricar tales cuchillas es una de las habilidades principales de MAGURIT, ofrecemos para la DICECUT® 502 y 506 juegos de cuchillas de corte, en tamaños entre 10 x 10 mm (3/8 "x 3/8") a 50 x 50 mm. (2"x 2"). La tercera dimensión se corta con un cabezal de corte ajustable sin herramientas, el cual se puede ajustar entre 10 mm (3/8 ") y 60 mm (2 1/4").



153


204


305





BLOCKBESCHICKUNG BLOCKLOADING / CHARGEMENT / CARGAMENTO



 Für die Beschickung der Blöcke stehen verschiedene Optionen zur Auswahl. Zum einen kann dies über eine integrierte, platzsparende Hebeschüssel erfolgen. Alternativ kann ein Blockhebelift mehrere Blöcke gleichzeitig zum Schneidbereich fördern, oder, wie auf der Darstellung unten gezeigt, können die DICECUT® auch direkt über ein Blockförderband beschickt werden. Um die Leistungsfähigkeit der Maschine optimal auszunutzen, bieten wir auch für einen kontinuierlichen Austrag der geschnittenen Ware mit unseren MAGCON Förderbändern die richtigen Lösungen.

 Pour le chargement des blocs, il existe différentes options au choix: d'une part peut être effectuée par une table élévatrice compacte. D'autre part, un élévateur de blocs peut alimenter plusieurs blocs en même temps jusqu'à la zone de coupe, où, comme montré sur la photo de en bas, le DICECUT® peut également être alimenté avec un tapis d'alimentation. Pour exploiter au maximum les performances de la machine, nous proposons également notre MAGCON pour une évacuation en continu de la matière coupée par tapis de transfert.

 We offer different options to load the blocks into the cutting chamber of the DICECUT®. First of all by a space saving integrated block lifter. Optionally a vertical block elevator can lift various blocks simultaneously to the infeed area of the cutting chamber. But it is also possible to integrate the DICECUT® into continuous production lines, by feeding the blocks via block-belt-conveyors. In this case specifically, but also in general, to make best use of the productivity of the machine, the cut product can be discharged by a MAGCON belt-conveyor.


 Ofrecemos diferentes opciones para la carga de los bloques a la cámara de corte de la DICECUT®. En primer lugar por una tolva de carga integrada para ahorro de espacio. Opcionalmente, con un elevador de bloque vertical, que puede elevar varios bloques simultáneamente, al área de alimentación de la cámara de corte. También es posible integrar la DICECUT® en una línea de producción continua, los bloques se alimentan a través una cinta transportadora. En este caso específicamente, pero también en general, para hacer un mejor uso de la productividad de la máquina, el producto cortado puede ser descargado sobre una banda transportadora de descarga MAGCON.






GWS Rotations-Würfler / GWS Rotation-Dicer




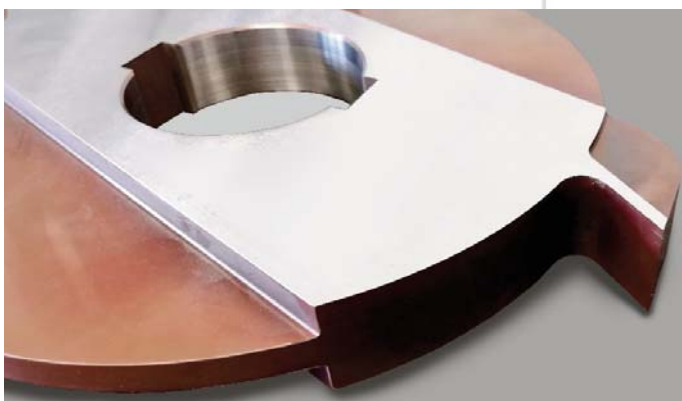
 Das Haupteinsatzgebiet der DICECUT® GWS sind „All-Meat“ Tiernahrungsproduktionen für Hunde und Katzen. Mit dem DICECUT® GWS System wird durch MAGURIT STARCUTTER oder UNICUT vorzerkleinertes Gefriergut auf eine Stückgröße zerkleinert, die sehr gut in Mischprozessen und anschließend in Abfülllinien verarbeitet werden kann. Dies geschieht durch ein unterhalb des Einlauftrichters angebrachtes Produktvorschubsystem, das die vorgeschchnittene Ware gegen die mit sehr hoher Drehzahl schneidenden Stanzmesser wird. Diese hochvergüteten Stanzmesser zerkleinern das gefrorene Produkt in eine definierte Stückigkeit, ohne dabei die Produktstruktur zu zerstören, und somit ist eine gute Stückigkeit im Endprodukt wiedererkennbar.

 The main application of the DICECUT® GWS is the reduction of precut frozen meats or bowels for "All-Meat" wet pet food, for dogs and cats. With the DICECUT® GWS system, frozen product that has been pre-cut by MAGURIT STARCUTTER or UNICUT frozen block cutters is cut into pieces that can be processed very well in mixing processes, and then in filling lines. This is done by a product feeding system mounted below the inlet hopper of the DICECUT® GWS, which pushes the pre-cut product against the fast turning blades. These high-grade punching blades cut the frozen product into a kind of coarse chunks, without destroying the product integrity, and thus good lumpiness in the final product is recognizable.





 Les principaux domaines d'application de la DICECUT® GWS sont „All-Meat“ Petfood pour chiens et chats. Grâce au système DICECUT® GWS, les produits qui ont été réduits au préalable par les machines MAGURIT STARCUTTER ou UNICUT, peuvent être réduits en très petites pièces dans le cadre de lignes de mélange ou de poussage. Ceci est le résultat d'un système d'alimentation du produit au-dessus du dispositif rotatif qui pousse le bloc contre les lames tournantes. Sans dénaturer le produit, les lames permettent un rendu naturel en petit morceaux pour un rendu réduction de haute qualité.


 La aplicación principal de DICECUT® GWS es la reducción toda carne congelada, precortadas o anchuras / menudencias, para alimentos húmedos de mascotas, para perros y gatos. Con el sistema DICECUT® GWS, el producto congelado que ha sido precortado con las cortadores de bloques congelados MAGURIT STARCUTTER o UNICUT, se cortan en piezas que pueden procesarse muy bien, en procesos de mezcla y luego en líneas de rellenado. Esto se realiza mediante un sistema de alimentación de producto montado debajo de la tolva de entrada del DICECUT® GWS, que empuja el producto precortado contra las cuchillas de giro rápido. Estas cuchillas de perforación de alto grado cortan el producto congelado en una especie de trozos gruesos, sin destruir la integridad del producto, y por lo tanto es reconocible una buena formación de grumos en el producto final.






 Hygienisches Design ist für Maschinen der Lebensmittelverarbeitung eine Selbstverständlichkeit. Aus diesem Grund legen wir unsere Maschinen so aus, dass sie mit wenigen Handgriffen für eine effiziente Reinigung vorbereitet werden können. Die Schutzhauben der Maschinen sind sehr einfach zu öffnen, und die meisten im Schneidbereich befindlichen Komponenten können mit wenigen Handgriffen entnommen werden. Unsere Maschinen mit Produktvorschub durch Förderbänder, wie z.B. die DICECUT® 502 und 506, besitzen darüber hinaus ein pneumatisches Band-Spannsystem, welches zu Reinigungszwecken entlüftet wird, so dass die Förderbänder extrem einfach entnommen werden können. Dadurch sind dann auch alle produktberührenden Maschinenteile einfach zugänglich und können so effektiv und umweltschonend mit möglichst geringem Einsatz von Reinigungsmitteln und Wasser gesäubert werden. Alle Kunststoffteile sind selbstverständlich für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie geeignet.

 Pour des technologies de traitement de denrées alimentaires, un design hygiénique est une évidence. Pour cette raison nous réalisons nos machines pour que les carters de sécurité puissent être facilement ouverts, sans outillage, et la quasi-totalité des pièces de coupes sont simplement désassemblables. Nos machines dotées de bandes d'alimentation comme telles que nos DICECUT® 502 et 506, sont toujours équipées de systèmes de tensions pneumatiques pour les tapis. De ce fait, l'ensemble des bandes peut être complètement détendu dans le cadre de l'hygiène de la machine, et cela ne prend que quelques secondes pour retirer tous les tapis. Toutes les autres pièces qui sont directement en contact avec la matière alimentaire sont accessibles et peuvent être nettoyées avec vos produits d'hygiène habituels. Bien évidemment, pour toutes les pièces en matière plastique, nous fournissons un certificat FDA de nos sous-traitants.

 Hygienic design of equipment used in food productions is a implicitness. For this reason we design our machines so that all safety covers can easily and tool-free be opened, and most parts in the cutting area are easily disassembled. Our machines with integrated feeding belts, e.g. the DICECUT® 502 and 506, are always equipped with pneumatic tensioning system for these belts. Therefore the whole tensioning system for cleaning can be completely de-aerated, allowing to take the belts within seconds off the machine. All remaining machine parts that have direct product contact are directly accessible and can effectively with minimal use of detergent and water be cleaned.


 El diseño higiénico en los equipos utilizados en la producción de alimentos se sobreentiende. Por esta razón, diseñamos nuestras máquinas de tal forma, que todas las cubiertas de seguridad se pueden abrir fácilmente y mayormente son desmontables. Nuestras máquinas con la alimentación del producto mediante cintas transportadoras, p.ej.: la DICECUT® 502 y 506, tienen un sistema de tensión de la cinta neumática. Para la limpieza, todo el sistema de tensión neumática se desarma completamente, lo que permite en segundos desmontar las cintas de la máquina. Todas las partes restantes son directamente accesibles y se pueden lavar de forma efectiva, con un uso mínimo de detergentes y agua. Evidentemente, para todas las piezas de plástico en nuestras máquinas, suministramos certificados de la FDA de nuestros proveedores.




ZUBEHÖR

ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ACCESORIOS





 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 mit 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 the 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 in-line 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 continuous screw systems for transferring product from our machines directly into grinders or mixers depending on the process, removing the need for manual intervention.



 *Une production en continu réduit le temps de travail et réduit les coûts de production tout en préservant le produit. MAGURIT propose également avec cette machine UNIPALLI qui soulève les palettes complètes jusqu'à une hauteur désirée, de façon à pouvoir glisser les blocs sur la table. Pour l'évacuation des produits, MAGURIT propose également un système MAGCON ou MAGURAFFE pour le transfert des produits grignotés.*

 *La transferencia de la materia prima, fresca o congelada, en los equipos de producciones es una parte crítica en cualquier línea de producción. Reduce la mano de obra y doble manipulación del producto, y asegura una transferencia limpia e higiénica del producto. MAGURIT ofrece los siguientes accesorios que pueden utilizarse en línea con nuestros equipos. El UNI-PALLI está diseñado para elevar palets enteros de material congelado a 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 verticales e inclinados de sinfín para la transferencia de producto directamente desde nuestras máquinas a picadoras o mezcladoras, en función del proceso en cuestión, sustituyendo así la necesidad de una intervención manual.*



MULTI – APPLICATIONS



UNICUT 555/584 2D/3D



UNICUT 555

5,5 kW / 7,4 hp

Down to -25°C / 4°F

2550 mm / 100"

900 mm / 35 1/2"

1665 / 65 1/2"

480 x 240 x 650 mm
19" x 9" x 25 1/2"

790 kg / 1740 lbs



UNICUT 584 2D

6,0 kW / 8 hp

Down to -18°C / 0°F

2310 mm / 91"

1050 mm / 41 1/4"

1950 mm / 76 3/4"

480 x 240 mm
19" x 9"

1050 kg / 2300 1/2 lbs



UNICUT 584 3D

13 kW / 17,4 hp

>0°C / > 32°F

2310 mm / 91"

1150 mm / 45 1/4"

1950 mm / 76 3/4"

420 x 240 mm
16 1/2" x 9"

1500 kg / 3300 lbs

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
*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*

DICECUT® 502/506/GWS



DICECUT® 502

22 kW / 29,5 hp

-4°C – -18°C / 25°F – 0°F

3111 mm / 122,5" mit Schüssel
3970 mm / 156 1/4" mit Hebe

1165 mm / 46"

1990 mm / 2.015 mm mit Lift
78 1/2" 79 1/4"

420 x 240 x 900 mm
16 1/2" x 9 1/2" x 35 3/8"

2600 kg / approx. 5500 lbs



DICECUT® 506

22 kW / 29,5 hp

-4°C – -18°C / 25°F – 0°F

3111 mm / 122,5" mit Schüssel
3970 mm / 156 1/4" mit Hebe

1350 mm / 52 5/8"

1995 mm / 2.020 mm mit Lift
78 1/2" 79 1/4"

600 x 240 x 1.050 mm
24 3/4" x 9 1/2" x 43 1/4"

2.800 kg / approx. 6200 lbs



DICECUT® GWS

18,5 kW / 24,8 hp

-25°C / -13°F

1860 mm / 73 1/4"

1470 mm / 57 3/4"

1900 mm / 87 1/2"

620 x 300 x 30 mm
24 1/2" x 12" x 1 1/4"

1.540 kg / 3400 lbs

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
*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*

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