

MAGURIT

GEFRIERSCHNEIDER GMBH




GUILLOTINEN-
SCHNEIDSYSTEM
GUILLOTINE-CUTTER


UNICUT


Gefrierschneider/ frozen block cutter


Unicut


Kein anderer Gefrierschneider ist so vielseitig einsetzbar wie die UNICUT Serie von MAGURIT, sowohl als Vorschneider wie auch als Präzisionsschneider. Für jedes gewünschte Schneidergebnis stehen entsprechende Messerköpfe zur Verfügung.

 No other frozen block cutter is versatile like the MAGURIT UNICUT series, whether as a per-cutter or precision cutter. For almost every requested cutting dimension MAGURIT can offer the adequate knife configuration.

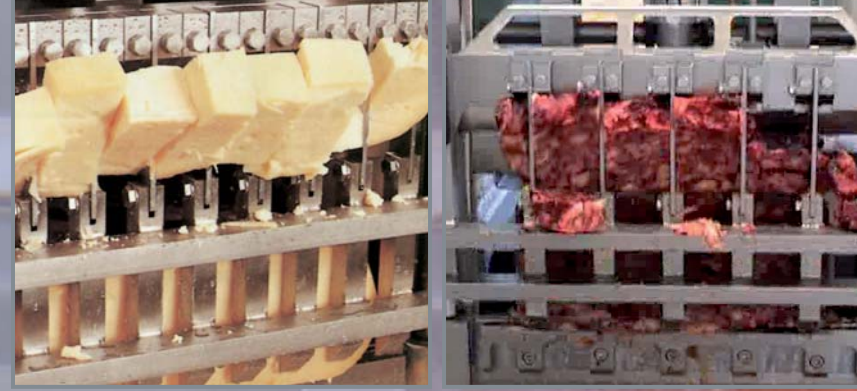
 Nessun altra trancia per blocchi congelati è versatile come la serie MAGURIT UNICUT, sia per sgrossare che per tagli di precisione. Per quasi tutte le richieste dimensioni di taglio MAGURIT è in grado di offrire la configurazione di coltelli adeguata .

 No hay otra cortadora de bloques congelados más versátil que los modelos UNICUT de MAGURIT, ya sea como pre-cortadora o como cortadora de precision. MAGURIT puede ofrecer un cabezal de corte configurado para adecuarse a prácticamente todas las dimensiones de corte requeridas.


 Aucune autre coupeuse sur le marché n'est aussi polyvalente que la série UNICUT de MAGURIT, en tant que pré-coupe ou pour des coupes de haute précision. Pour chaque type de coupe souhaitée, MAGURIT propose une tête de couteau adaptée.


 Серия **UNICUT** фирмы MAGURIT не входит в сравнение ни с одним устройством для нарезки блочного мяса. В наличии имеются ножевые головки, подходящие для всех размеров резки








UNICUT sind auch immer da einzusetzen, wenn es um die Verarbeitung von Rohstoffen geht, die nicht auf Edelstahl rutschen, wie Süßwaren oder Molkereiprodukt. Hier bietet das Vorschub- und Niederhaltesystem den entscheidenden Vorteil.

 UNICUT are always of good use if raw materials, that do not slide on stainless steel, e.g. sweets or dairy products, are to be reduced. Here the feeding ram – down holder system makes the difference

 Le UNICUT sono sempre adatte per tutti i prodotti da tagliare che non scivolano sull'acciaio inox, come per esempio dolci o formaggi. In questi casi il pistone di alimentazione fa la differenza

 Las UNICUT son siempre de buena utilidad si tenemos que reducir materias primas que no se deslizan sobre el acero inoxidable, como por ej. dulces o productos lácteos. En este caso, el sistema de alimentación – fijador superior hacen la diferencia.


 Les UNICUT possèdent également l'avantage déterminant de réduire tout les produits qui ne glissent pas sur les surfaces inox, comme les produits laitiers ou de confiserie. Dans ce cas, le tapis d'avance et le tapis de maintien font la différence.

 Модель **UNICUT** всегда хороша в использовании, когда речь идет о переработке сырья, которое не скользит по нержавеющей стали, как например, кондитерские изделия или молочные продукты. Большим преимуществом здесь обладает наличие протяжки и прижимного устройства.



Unicut

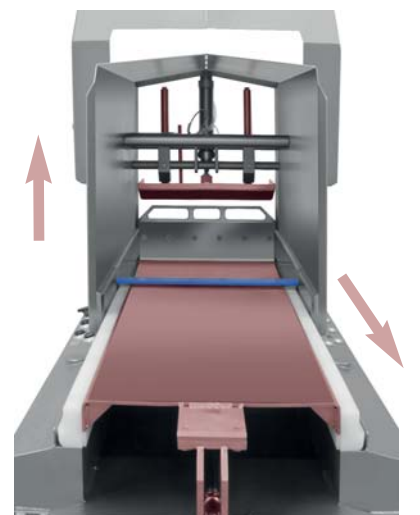
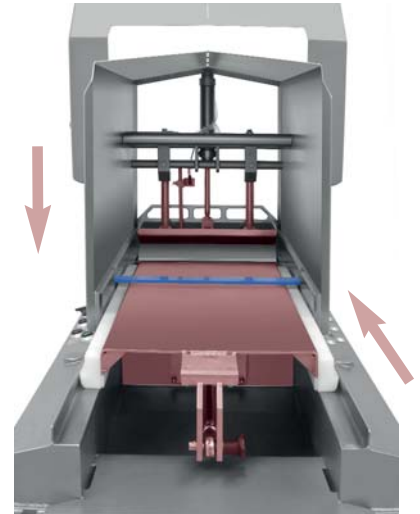
UNICUT steht weltweit für den Inbegriff von präzisiertem Schneiden harter oder gefrorener Lebensmittel. Dabei bietet MAGURIT verschiedene Modelle innerhalb der UNICUT-Serie an. Angefangen mit dem DICECUT 550, einer Maschine speziell konzipiert für die Zerkleinerung von in dünnen Platten eingefrorenen Rohwaren, welche zu Würfeln oder Streifen geschnitten werden, dem UNICUT 555, der mit Schneidraummaßen von 240 x 480 x 650 mm alle gängigen Blockformen verarbeiten kann, bis und zum UNICUT 547L der ausgelegt ist für die in der Rohwurst-, Konfitüren- oder Tierfutterindustrie oft anzutreffenden Plattenfrosterblöcke mit 600 mm Breite und >1000 mm Länge. Abgerundet wird die Maschinenserie noch mit dem UNICUT 545 SC, der speziell für die Snackindustrie entwickelt wurde, und dem UNICUT 584, einer Maschine mit kontinuierlicher Produktzufuhr (siehe hierzu separaten Prospekt).

 **UNICUT** is the worldwide synonym for precise cutting of hard and frozen food products. MAGURIT offers a wide variety of machines in this series, beginning with the DICECUT(r) 550, designed to cut cubes and strips from flat blocks. The UNICUT 555 is the most versatile machine in this range, and can be used as pre-breaker as well as cube and strip cutter, and with max. block dimensions of 240mm c 480 mm x 650mm it can handle all common EU and US blocks. For larger blocks and plate frozen material with dimensions of 600mm width and up to 1200mm length, often used in sausage, pet food- and the jam industry, MAGURIT builds the UNICUT 547L, the world's largest frozen block cutter. The UNICUT 545 SC, a machine purely designed for the pork rind snack industry, and the continuous fed UNICUT 584 (please refer to separate leaflet)


 **UNICUT** è sinonimo in tutto il mondo di un taglio preciso di prodotti alimentari duri e congelati. MAGURIT offre una vasta gamma di macchine in questa serie, a cominciare dalla DICECUT (r) 550, progettata per tagliare cubetti e strisce da blocchi piatti. La UNICUT 555 è la macchina più versatile in questa gamma, e può essere utilizzata come sgrossatrice così come per tagliare cubetti e strisce, e accettando dimensioni massime del blocco di 240 millimetri x 480 mm x 650 millimetri è in grado di gestire tutti i blocchi standard dell'Unione europea e degli USA. Per i blocchi di grandi dimensioni e per le piastre congelate di dimensioni 600mm di larghezza e > 1000 mm di lunghezza, spesso utilizzati in insaccati, pet food e nell'industria delle confetture, MAGURIT costruisce la UNICUT 547L, la ghigliottina per blocchi congelati più grande al mondo. Completano la serie UNICUT la UNICUT 545 SC, una macchina progettata esclusivamente per il settore snack di cotenne di maiale, e la UNICUT 584 ad alimentazione continua (fare riferimento al catalogo specifico)





UNICUT 550/555



WELTWEIT DER INBEGRIFF FÜR PRÄZISES SCHNEIDEN GEFRORENER ODER HARTER LEBENSMITTEL. WORLDWIDE THE EPITOME OF PRECISION CUTTING OF HARD OR FROZEN


 **UNICUT** es el sinónimo mundial para el corte preciso de productos duros o congelados. MAGURIT ofrece una gran variedad de máquinas de esta serie, empezando por la DICECUT(r) 550, diseñada para cortar dados y tiras a partir de bloques planos. La UNICUT 555 es la máquina más versátil de esta gama, y puede utilizarse como pre-cortadora así como cortadora de dados y tiras, y con unas dimensiones máximas de los bloques de 240x480x650 mm puede procesar todo tipo de bloques estándar EU y US. Para grandes bloques y productos planos congelados con dimensiones de 600 mm de ancho y > 1000 mm de largo, habitualmente usados en la industria productora de salchichas, pet food y mermeladas, MAGURIT fabrica la UNICUT 547L, la mayor guillotina de bloques congelados del mundo. Completando la serie UNICUT encontramos la UNICUT 545 SC, una máquina exclusivamente diseñada para la industria de la corteza de cerdo, y la UNICUT 584 de alimentación continua (por favor, consulte el catálogo específico de este modelo).


 **UNICUT** est le synonyme mondial pour la coupe précise de produits alimentaires surgelés ou durs. MAGURIT offre une large variété de machines dans cette série UNICUT. Le DICECUT 550 est une machine spécialement conçue pour la réduction à partir de fines plaques congelées et crues en cubes ou en lèches. L'UNICUT 555 avec une capacité de chambre de coupe de 240 x 480 x 650 mm peut traiter toutes les tailles de blocs courants. L'UNICUT 547 L est conçu pour des applications dans l'industrie du saucisson sec, de la confiture ou du pet-food où l'on rencontre fréquemment des plaques de surgélateurs avec 600 mm de large et de plus de 1000 mm de long. Pour compléter cette série de machines, l'UNICUT 545 SC a été développé spécialement pour l'industrie du snacking. L'UNICUT 584 est une machine avec une alimentation continue en matières premières (voir prospectus séparé ci-joint).


 **UNICUT** Серия UNICUT представляет собой воплощение точной резки твердых или замороженных продуктов питания по всему миру. При этом фирма MAGURIT предлагает различные модели серии UNICUT, начиная с модели DICECUT 550, машины, которая была специально спроектирована для измельчения сырьевого материала на кубики и пластины. Модель UNICUT 555 может обрабатывать все распространенные формы размерами 240 x 480 x 650 в то время, как модель UNICUT 547L предназначена для обработки плиточных замороженных блоков шириной 600 мм и длиной 1000 мм (для производства сырокопченой колбасы, конфитюра и кормов для животных). В завершении серии предложена еще одна модель UNICUT 584, машина с непрерывной подачей продукта (см. отдельный проспект), специально разработанная для закуской индустрии.





Die Synchronisation zwischen Vorschub, Niederhalter und dem Schneidwerk ermöglicht die einzigartige Schneidpräzision

 The synchronization between feeding ram, down holder and the cutting tools ensures the unique and precise cut of the Unicut

 La sincronizzazione tra il pistone di alimentazione e gli elementi di taglio permette un risultato di taglio di una precisione unica.


 La sincronización entre el sistema de alimentación, el fijador superior y los cabezales de corte permite un resultado de corte preciso único.


 La synchronisation entre le tapis d'avance de produit, le tapis supérieur de maintien et le dispositif de réduction permet une précision de coupe unique.


 Синхронизация работы протяжки, прижимного устройства и режущего механизма способствует уникальной точности резки.





Reinigungskosten werden als Folgekosten oftmals unterschätzt. MAGURIT UNICUT sind binnen weniger Augenblicke für die Reinigung demontierbar, womit alle produktberührenden Oberflächen zugänglich werden.

 Costs for cleaning are often underestimated or indeed overlooked. The MAGURIT UNICUT can be disassembled for cleaning in less than a minute, affording access to all product-contact surfaces

 I costi per la pulizia sono spesso sottovalutati. La MAGURIT UNICUT può essere smontata per la pulizia in meno di un minuto, offrendo un comodo accesso a tutte le superfici a contatto del prodotto

 Los costes en limpieza son a menudo subestimados. La MAGURIT UNICUT puede desmontarse para su limpieza en menos de un minuto, ofreciendo acceso a todas las superficies en contacto con el producto.


 Souvent les coûts de nettoyage sont sous-estimés. Pour l'UNICUT MAGURIT, le démontage s'effectue en un clin d'œil, ce qui permet l'accès instantané à toutes les surfaces en contact avec les produits.


 Часто происходит недооценка затрат на санобработку. Машину MAGURIT UNICUT можно разобрать на части менее чем за минуту, тем самым получив легкий доступ к поверхностям, соприкасающимся с продуктом.





UNICUT 547 L

Beim UNICUT 547L handelt es sich um die weltweit größte und leistungsstärkste Gefrierblockguillotine. Mit Schneidmaßen von max. 380 x 640 x 1200 mm (15" x 25" x 47") können alle bekannten Block- und Plattenfrostergrößen mit einer Leistung von bis 8 to/Std. verarbeitet werden.

 UNICUT 547 L is the world's largest and most efficient frozen block guillotine. With a cutting area of 380 x 640 x 1200 mm (15" x 25" x 47") all common block- and plate-freezer materials can be reduced with capacities of up to 8to/h.

 UNICUT 547 L è la ghigliottina per blocchi congelati più grande ed efficiente del mondo. Con una superficie di taglio di 380 x 640 x 1200 mm (15" x 25" x 47") tutti i blocchi standard e le piastre di prodotto congelato possono essere ridotti di dimensione con una capacità fino a 8 ton/ h.

 La UNICUT 547 L es la mayor y más eficiente guillotina de bloques congelados del mundo. Con una zona de corte de 380 x 640 x 1200 mm (15" x 25" x 47"), pueden reducirse todo tipo de bloques estándar y productos planos congelados con producciones hasta 8 to/h.

 L'UNICUT 547 L est la plus grande et la plus performante des guillottes de produits congelés au monde. Avec une capacité de coupe jusqu'à 380 x 640 x 1200 mm (15" x 25" x 47"), toutes les tailles de blocs et plaques de surgélateurs peuvent être travaillées avec une capacité jusqu'à 8 to/h.





Модель **UNICUT 547 L** – это самая крупная в мире и эффективная гильотина для замерзших блоков. Модель может обрабатывать все блочные или замороженные пластины с максимальными размерами резки: 380 x 640 x 1200 мм (15" x 25" x 47") при производительности 8 тонн в час.





UNICUT 545 SC


Speziell für die Herstellung von Snackprodukten aus Schweineschwarten, im Spanischen Chicharon und im Englischen Cracklings genannt, bietet MAGURIT den UNICUT 545 SC an. Diese Maschine schneidet je nach Messerkopf Schwartenblöcke in Würfel oder Streifen von 15mm oder größer.

 Especially for the production of pork rind based snack products, called Chicharon in Spanish and Crackling in English, MAGURIT manufactures the UNICUT 545 SC. Depending on the chosen knifehead strips and dices of 15mm or larger can be produced.

 Soprattutto per la produzione di snack di cotenne di maiale, chiamati chicharon in spagnolo e Crackling in inglese, MAGURIT produce la UNICUT 545 SC. In funzione della testa di taglio montata possono essere prodotti strisce e cubetti di 15mm o più grandi

 Especialmente diseñada para la producción de aperitivos basados en la corteza de cerdo, como los chicharrones, MAGURIT fabrica la UNICUT 545 SC. En función del cabezal de corte seleccionado, pueden producirse tiras y dados de 15 mm o de mayor tamaño.


 MAGURIT propose spécialement l'UNICUT 445 SC pour la fabrication de produits à base de couennes de porc, appelé Chicharon en Espagne et Crackling en Angleterre. Cette machine tranche, selon la tête de coupe, des blocs de couennes en cubes ou en lèches de 15 mm ou plus.


 Модель **UNICUT 545 SC**, производимая фирмой Magurit, предназначена специально для изготовления легкой закуски из свиной шкурки. Данная машина режет в зависимости от ножевой головки шкуру на кубики или полоски размерами 15 мм или больше.





UNICUT 584


UNICUT 584: Bitte nehmen Sie sich den separaten Prospekt zur Hand

 UNICUT 584: Please have a look at the separate leaflet for this unique machine

 UNICUT 584: Si prega di dare un'occhiata allo specifico depliant per questa macchina unica

 UNICUT 584: por favor, consulte el catálogo específico para esta máquina.

 UNICUT 584: Voir le prospectus spécifique de cette machine exclusive.

 **UNICUT 584:** Пожалуйста, ознакомьтесь с отдельным проспектом на эту уникальную машину.



UNICUT ZUBEHÖR

Accessories

Accessoires


Accesorios


Accessori


Аксессуары


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.


 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 1 UNI – PALLI 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 a los equipos de producción, fresca o congelada, es una parte crítica en cualquier línea de producción, reduciendo mano de obra y doble manipulación del producto, asegurando así una transferencia higiénica del producto. Magurit ofrece los siguientes accesorios que pueden usarse 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.

 Il trasferimento della materia prima, sia essa fresca o congelata, ai macchinari di lavorazione è una parte critica di ogni linea di processo, in quanto consente di ridurre la manipolazione e le ripetizioni di movimentazioni del prodotto, assicurandone l'igienicità. Magurit offre i seguenti accessori che possono essere messi in linea con i nostri macchinari.

UNI-PALLI è progettato per il sollevamento sicuro alla giusta altezza di lavoro di interi pallets di materiale congelato, riducendo la possibilità di infortuni all'operatore causati dal sollevamento di pesanti blocchi.

MAGCON e MAGURAFFE sono sistemi verticali e angolari a vite continua per il trasferimento del prodotto dalle nostre macchine direttamente, in funzione del tipo di lavorazione, ai tritacarne o ai mescolatori, rendendo inutile l'intervento manuale dell'operatore.

 Перемещение сырого продукта (свежего или замороженного) в производственную машину - это критический узел любой технологической линии, снижающий ручной труд и удваивающий управление продуктом, обеспечивая таким образом гигиеничную передачу продукта. Magurit предлагает следующие устройства, которые могут быть встроены в Вашу технологическую линию: UNI-PALLI предназначена для подъема целых паллет замороженного материала на безопасную рабочую высоту, что существенно снижает возможность ранения оператора при подъеме тяжелых блоков. MAGCON и MAGURAFFE - это вертикальная и наклонная червячные системы для перемещения продукта из наших машин прямо в волчки или смесители, в зависимости от потребностей производства, устраняющие необходимость механических действий.



UNI-PALLI



MAGCON



MAGURAFFE



MAGCON

MAGURIT

Technische Daten/ Technical data /
fiche techniques / Datos técnicos /
Dati tecnici / Технические характеристики:

Anschlußleistung / Electrical power /
L'alimentation électrique / Potencia / Potenza
di ingresso / Потребляемая мощность:

Verarbeitungstemperatur /
Processing temperature / Température de travail /
temperatura de procesamiento / temperatura di
lavorazione/ Температура переработки:

Maschinenmaße in mm/ Machine dimensions in mm / Dimensioni macchina in mm / Tamaño de la máquina en mm / Taille de la machine en mm / Размеры машины в мм

Länge/ Length /
Longueur / Largo / Lunghezza / Длина:

Breite/ Width /
Largeur / Ancho / Larghezza / Ширина:

Höhe/ Height /
Hauteur / Alto / Altezza / Высота:

Schneidraummaß/
Cutting area dimensions / Capacité de coupe /
medida de procesamiento / misura di elaborazione /
Размер отсека резки:

555

550

545 SC

547 L

5,7 kW

5,7 kW

7,7 kW

15,5 kW

bis -25°C

bis -15°C

bis -25°C

bis -30°C

2396

2396

2640

3524

910

910

924

1224

1643

1643

2199

2418

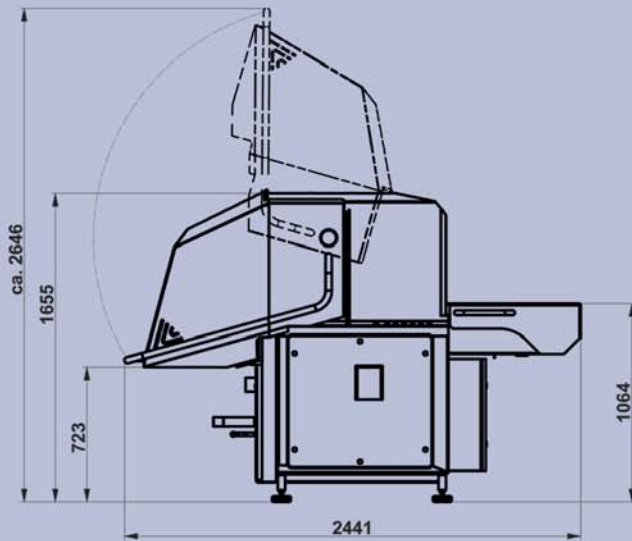
480x240x650

480x170x650

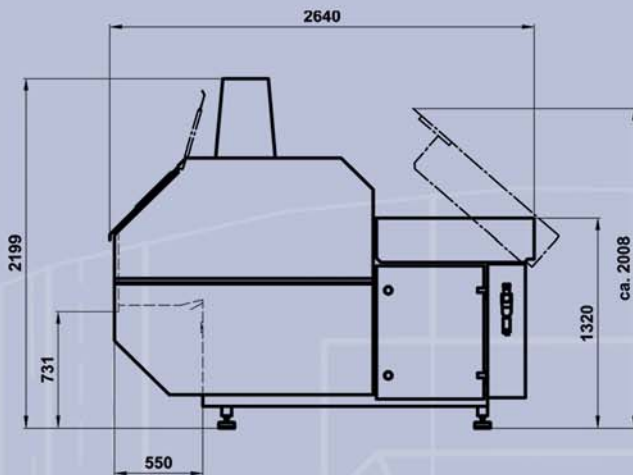
400x240x830

640x380x1200

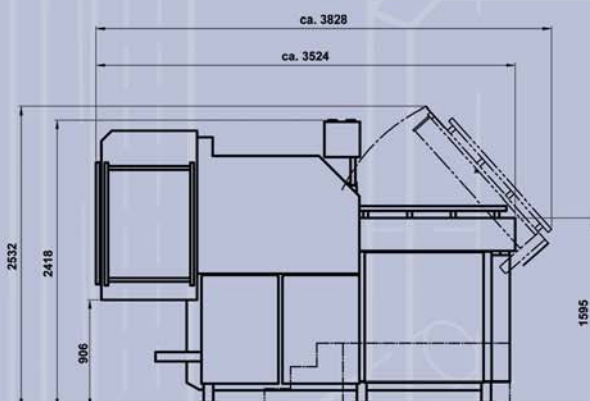
Änderungen vorbehalten/ Subject to alterations/ Sous réserve de modifications/ Возможны изменения.



Unicut 555/550



Unicut 545 SC



Unicut 547 L

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