

MAGURIT


GEFRIERSCHNEIDER GMBH





DOUBLE-
GUILLOTINE-DICER


DICECUT® 502 + 506





 **Geringere mikrobiologische Belastung = weniger Retouren**

 Less microbiological contamination = less rejects

 Moins de risque de contamination bactériologique = moins de retour


 Menos contaminación microbiológica = menos rechazos


 Bassa carica batteriologica = meno scarti


 Более низкая биологическая нагрузка = меньше возврата


bis max.





 **Bedienung durch einzelnen Mitarbeiter oder vollautomatisch**

 Total handling by one operator or fully automatic

 Manipulation total par un seul opérateur ou entièrement automatique

 Funcionamiento total con un solo operario o completamente automático

 Manipolazione completa con un solo operatore o completamente automatica

 Обслуживание одним оператором или полностью автоматически



80

MAX.

Verarbeitungstemperatur (-4°C bis -18°C)

Processing temperature

Température de travail


temperatura de procesamiento


temperatura di lavorazione

Температура переработки.




Überzeugende Vorteile:


 *convincing advantages*


 *avantages incontestables*


 *ventajas convincentes*


 *vantaggi convincenti*


 *очевидные преимущества*


 **Kein oder nur geringes Antauen = reduzierte Energiekosten**


 Non or little defrosting = reduced energy costs


 Peu ou pas de décongélation = réduction des coûts énergétiques


 Sin o poca descongelación = ahorro de costes energéticos


 Minimo o nessuno scongelamento = riduzione dei costi energetici


 Отсутствие или низкое отепливание продукта = снижение энергетических затрат


 **Kein Fleischsaftverlust, reduziert den Materialeinsatz bis zu 8%**

 Reduced meat juice loss, reduction of up to 8% of raw material

 Pas des pertes de jus de viande, jusqu'à 8% de matières premières

 Reducción de la pérdida de jugo de carne, reducción que puede llegar hasta un 8% de la materia prima

 Minima perdita di succo della carne, riduzione fino all'8% del costo della materia prima

 Отсутствие потерь мясного сока, снижает расход сырья и материалов до 8%.



DICECUT® 502 + 506

MAGURIT DICECUT® 502 & 506:

Präzises Schneiden tiefgefrorener Fleischprodukte in exakte Würfel und Streifen: Zum Schneiden block- gefrorenen Fleisches ist ein langwieriges Temperieren nicht notwendig, womit auch der Verlust von Fleischsaft, der i.a.R. zwischen 2 – 8 % je nach Fleischsorte betragen kann, verhindert wird. Gleichzeitig sind die Energiekosten, um das Produkt gefroren zu halten, minimal. Insgesamt ist damit der Verarbeitungsprozess wesentlich beschleunigt, mit geringerer mikrobiologischer Belastung des Produktes, bei wesentlich reduzierten Produktionskosten und höherer Ausbeute.

Mit einem Schneidraumaß von 502: 420 x 240 x 900 (16 ½" x 9 ½" x 35") / 506: 630 x 240 x 1100 mm (24 ¾" x 9 ½" x 43 ¼") können alle bekannten EURO – oder US Blockformate ohne Vorzerkleinerung oder Komprimierung verarbeitet werden. Die Maschine kann inkl. Aufgabe der Fleischblöcke und Entnahme des geschnittenen Produktes, von einem Mitarbeiter bedient werden. Sie kann aber auch in eine komplette Verarbeitungslinie, inkl. Verwiegung und Verpackung, eingebunden werden.

🇬🇧 MAGURIT DICECUT® 502 & 506:

Precise cube and strip cutting with exact edges of frozen meat products:

For cutting of frozen meat blocks, no long term pre-thawing of meat is necessary, eliminating drip loss, resulting in a far higher yield, between 2 and 8 % depending on raw material, while also the energy costs for re-freezing are minimized. All in all this results in a remarkably shorter processing time with quicker response to customers' demands, less microbiological load, and better economic results due to higher yields.

With maximum block dimensions of 502: 420 x 240 x 900 (16 ½" x 9 ½" x 35") / 506: 630 x 240 x 1100 mm (24 ¾" x 9 ½" x 43 ¼") all known EURO- or US standard blocks can be processed without prior cutting or compression of the blocks.

The machine only needs one operator for feeding the blocks and discharge of the cut product. But the machine can also be integrated in a fully automated weighing and packaging line.

🇫🇷 MAGURIT DICECUT® 502 & 506:

Une découpe précise de produits carnés congelés en cubes ou en lèches parfaits.

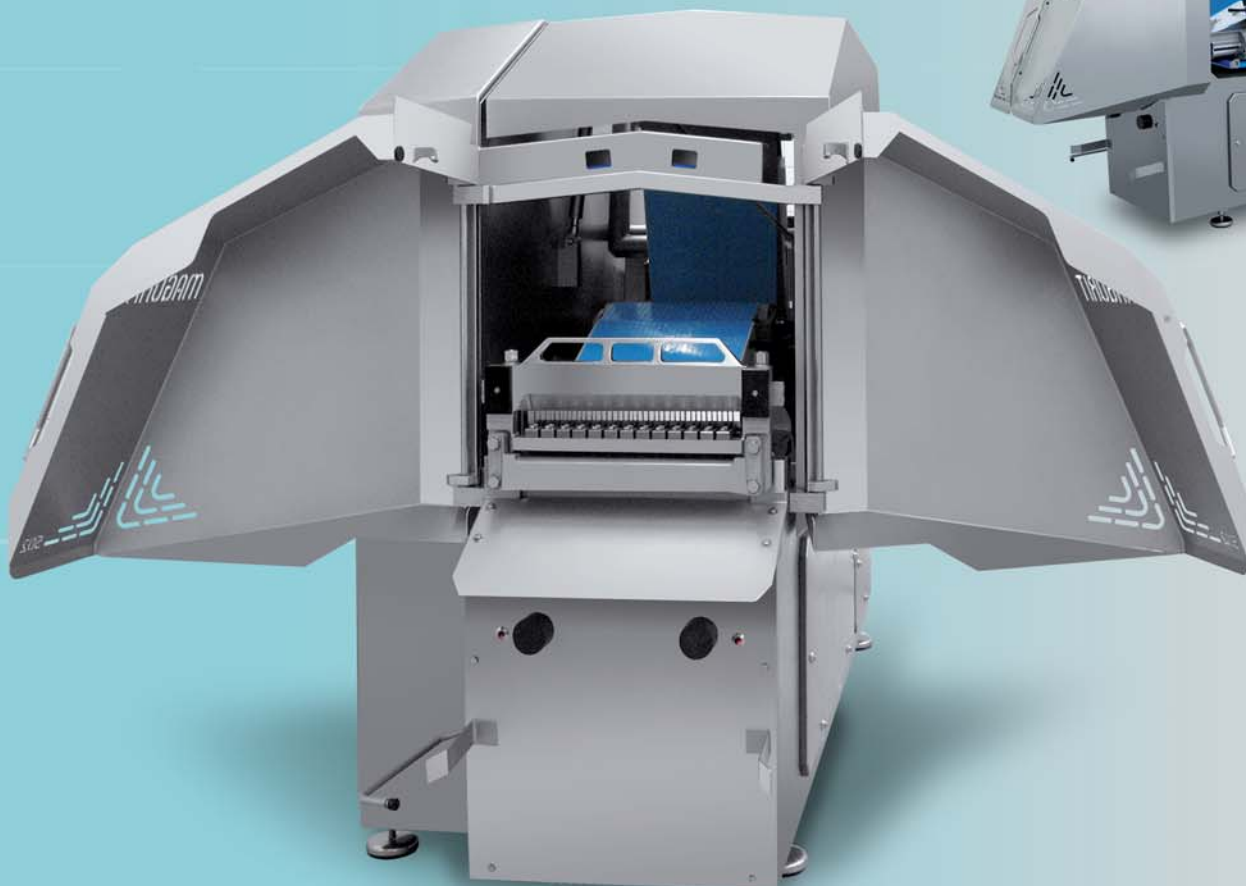
Pour la découpe de blocs de viande congelée, une longue décongélation n'est plus nécessaire, donc pas de perte de poids, entre 2 et 8%, selon le type de viande.

D'autre part, le coût énergétique pour maintenir le produit congelé est minime.

Au total, les process de transformation sont accélérés avec une contamination bactériologique réussite, une réduction importante des couts de production, avec un rendement nettement supérieur.

Grâce a une chambre de coupe de 502: 420 x 240 x 900 (16 ½" x 9 ½" x 35") / 506: 630 x 240 x 1100 mm (24 ¾" x 9 ½" x 43 ¼"), toutes les dimensions de blocs standards, Euro ou US, peuvent être transformés sans pré réduction ou formage.

L'alimentation de la machine en blocs de viande congelée ainsi que la reception de produits coupés, sont réalisés par un seul opérateur, la machine peut être intégrée dans une ligne complete de pesage et de conditionnement.





MAGURIT DICECUT® 502 & 506:
corte preciso de productos cárnicos
congelados en dados y tiras:

Para el corte de bloques de carne congelada sin necesidad de largos períodos de descongelación de la carne, eliminando la pérdida de líquido del producto y obteniendo así un mayor rendimiento: entre el 2 y el 8 % según la materia prima, minimizando a la vez el coste energético para volver a congelar. Y además, todo esto se consigue con una considerable reducción del tiempo de proceso, una respuesta más rápida a las necesidades del cliente, menos carga microbiológica y mejores resultados económicos gracias a un mejor rendimiento. Con unas dimensiones máximas de los bloques de 502: 420 x 240 x 900 (16 1/2" x 9 1/2" x 35") / 506: 630 x 240 x 1100 mm (24 3/4" x 9 1/2" x 43 1/4"), todos los bloques estándar EURO o US se pueden procesar sin corte previo.

La máquina sólo necesita un operario para la introducción de los bloques y para la descarga del producto cortado. Pero la máquina también puede integrarse en una línea completamente automática de pesaje y envasado.

MAGURIT DICECUT® 502 & 506:
Taglio preciso di cubetti e strisce con bordi
netti dei prodotti di carne congelata:

Per il taglio di blocchi di carne congelata, non è più necessario un lungo ciclo di temperizzazione, evitando così la perdita di prodotto/acqua, risultante in una resa molto superiore, tra il 2 e il 8 % in funzione della materia prima; anche i costi di ricongelamento sono ridotti al minimo. Tutto ciò si traduce in un tempo di lavorazione notevolmente più breve con una più rapida soddisfazione delle richieste dei clienti, una minore carica microbica, e migliori risultati economici grazie a rese più elevate.

Con una dimensione massima dei blocchi di 502: 420 x 240 x 900 (16 1/2" x 9 1/2" x 35") / 506: 630 x 240 x 1100 mm (24 3/4" x 9 1/2" x 43 1/4") tutti i blocchi standard EURO o US conosciuti possono essere processati senza un precedente taglio o compressione del blocco. La macchina necessita di un solo operatore per alimentare i blocchi e scaricare il prodotto tagliato. La macchina può anche essere integrata in una linea completamente automatica di pesatura e confezionamento.

БЛОКОРЕЗКА MAGURIT
DICECUT® 502 & 506: идеальная резка
замороженного мяса на кубики и
полоски:

Для резки замороженных блоков мяса не требуется длительное размораживание, при котором происходят потери мясного сока, составляющие в зависимости от сорта мяса 2-8%. В то же время затраты энергии для поддержания продукта в замороженном состоянии минимальны. В целом, производственный процесс существенно ускоряется при малой микробиологической нагрузке на продукт, при значительно сниженных производственных затратах и более высоком выходе продукции.

Зона резки с размерами 502: 420 x 240 x 900 (16 1/2" x 9 1/2" x 35") / 506: 630 x 240 x 1100 mm (24 3/4" x 9 1/2" x 43 1/4") может обеспечивать измельчение всех известных форматов блоков ЕВРО и США без предварительного измельчения или сжатия. Машиной может управлять всего один рабочий, включая загрузку блоков мяса и выгрузку разрезанного продукта. Ее также можно встроить в полную линию обработки, включая взвешивание и упаковку.



Die Gefrierfleischblöcke können per Hebeschüssel, in die die Blöcke händisch gelegt werden können, oder per synchronisiertem Förderband automatisch dem Schneidbereich des DICECUT® 502 & 506 zugeführt werden.

The frozen meat blocks can be fed into the DICECUT® 502 & 506 either by a pneumatic lifting device into which the operator manually places the blocks, or automatically via synchronized conveyor belt.

Les blocs de viande peuvent être disposés manuellement dans le dispositif de coupe DICECUT® 502 & 506, avec une table élévatrice pneumatique ou encore par un tapis automatique synchronisé


Los bloques de carne congelada se pueden introducir en la DICECUT® 502 & 506, bien con un dispositivo elevador neumático dentro del cual el operario introduce manualmente los bloques, o bien automáticamente con una cinta transportadora sincronizada.


I blocchi di carne congelata possono essere convogliati nella DICECUT® 502 & 506 o con un dispositivo di sollevamento pneumatico dentro al quale l'operatore posiziona manualmente i blocchi, o automaticamente per mezzo di un nastro trasportatore sincronizzato.


Замороженные мясные блоки можно направлять в зону для резки DICECUT® 502 & 506 при помощи подъемной чаши, в которую блоки загружаются вручную, или автоматически при помощи конвейера.





Zur Reinigung können die Förderbänder per Knopfdruck entspannt und manuell entnommen werden. Damit ist die Maschine sehr einfach zu reinigen. Alle Oberflächen sind leicht angewinkelt, damit die Reinigungsmedien einfach ablaufen können.

 For cleaning the conveyor belts are easily to disassemble at a push of a button. Therewith all parts of the machine are easy to access for cleaning. All surfaces of the machine are slightly angled to allow all cleaning liquids to drain.


 Pour le nettoyage, les tapis de convoyage peuvent être détendus par des boutons poussoirs et enlevés manuellement. Ce qui rend la machine très simple à nettoyer. Toutes les surfaces de la machine sont légèrement inclinées, afin de permettre l'évacuation simple des produits de nettoyage.


 Para la limpieza de las cintas transportadoras, éstas se desmontan fácilmente apretando un botón. Así mismo, todas las partes de la máquina son fácilmente accesibles para su limpieza. Todas las superficies de la máquina están ligeramente inclinadas para facilitar el aclarado de los productos de limpieza.


 I nastri trasportatori sono facilmente smontabili per la pulizia con la semplice pressione di un pulsante. Tutti le parti della macchina sono facilmente accessibili per la pulizia. Tutte le superfici della macchina sono leggermente inclinate per favorire il deflusso dei detergenti per la pulizia.


 Для чистки необходимо нажать на кнопку и вручную легко снять ленты конвейера. Все поверхности немного наклонены для быстрого слива чистящих средств.


Für die weiteren zu schneidenden Dimensionen stehen schnell austauschbare Messerköpfe des patentierten MAGURIT RTK Systems von 10 bis 100 mm Schneidbreite und 3 bis 50 mm Schneidtiefe zur Auswahl.

 For the other dimensions quickly exchangeable MAGURIT patented RTK knife-heads with cutting width 10 to 100 mm and cutting depth between 3 and 50mm are available.

 Pour les deux autres dimensions de coupe, des têtes MAGURIT brevetées RTK SYSTEM amovibles et interchangeables sont disponibles pour des coupes de 10 à 100 mm de largeur, et de 3 à 50 mm de profondeur.


 Para las otras dimensiones, disponemos de cabezales de corte RTK de rápida sustitución patentados por MAGURIT, con un ancho de corte de 10 a 100 mm y profundidad de corte entre 3 y 50 mm.


 Per le altre dimensioni sono disponibili i gruppi di taglio brevettati RTK MAGURIT, facilmente smontabili, con larghezze di taglio da 10 a 100mm e profondità di taglio da 3 a 50 mm.


 Для резки мяса на кубики (ширина от 10 до 100 мм и глубина от 3 до 50 мм) имеются быстро заменяемые ножевые головки запатентованной системы MAGURIT RTK.





Die Scheibendicke der ersten Dimension kann werkzeuglos variabel von 10 bis 60 mm Dicke eingestellt werden.

 The cutting thickness of the first dimension is easily adjustable between 10 and 60mm without the need of tools."

 L'épaisseur de la tranche de la première dimension peut être variable et réglée de 10 a 60 mm d'épaisseur sans outils.

 El espesor de corte de la primera dimensión puede ajustarse fácilmente entre 10 y 60 mm sin herramientas.

 Lo spessore di taglio della prima dimensione è facilmente regolabile tra 10 e 60mm senza utensili

 Можно регулировать толщину пласта от 10 до 60 мм без инструментов.







DICECUT® 502 & 506 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



MAGURAFFE



MK-KRAN
& STÄNDER



MAGCON



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:

DICECUT® 502		DICECUT® 506	
20,0 kW	26,9 hp	20,0 kW	26,9 hp

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

DICECUT® 502		DICECUT® 506	
-4°C -- -18°C	25°F – 0°F	-4°C -- -18°C	25°F – 0°F

Schneidraummaß / Cutting area dimensions:

DICECUT® 502		DICECUT® 506	
420 x 240 x 900 mm	16 1/2" x 9 1/2" x 35 3/8"	630 x 240 x 1.100 mm	24 3/4" x 9 1/2" x 43 1/4"

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

DICECUT® 502		DICECUT® 506	
3.491 mm	137 1/2"	3.493 mm	137 1/2"

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

DICECUT® 502		DICECUT® 506	
1.173 mm	46 1/2"	1.336 mm	52 5/8"

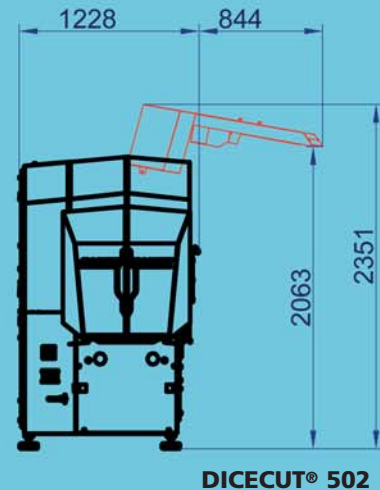
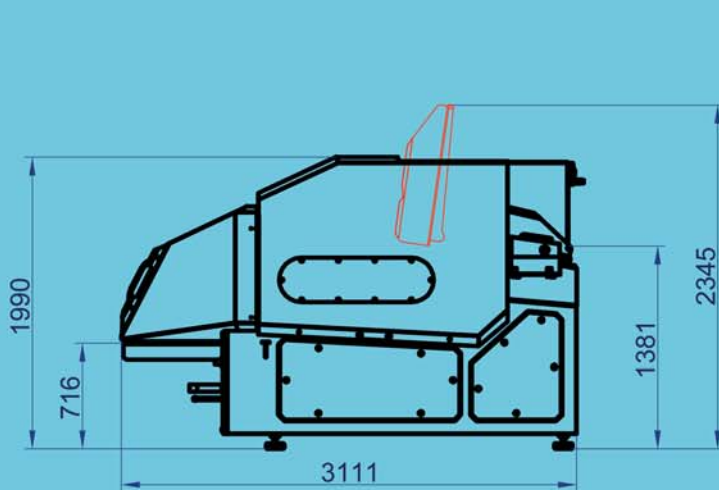
Höhe/ Height / Hauteur / Alto / Altezza / Высота:
Capacité de coupe / medida de procesamiento /
misura de elaborazione / Размер отсека резки:

DICECUT® 502		DICECUT® 506	
2.353 mm	92 5/8"	2.459 mm	96 7/8"

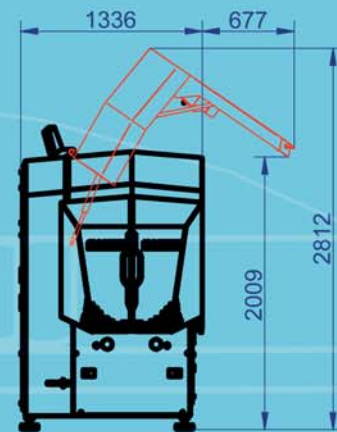
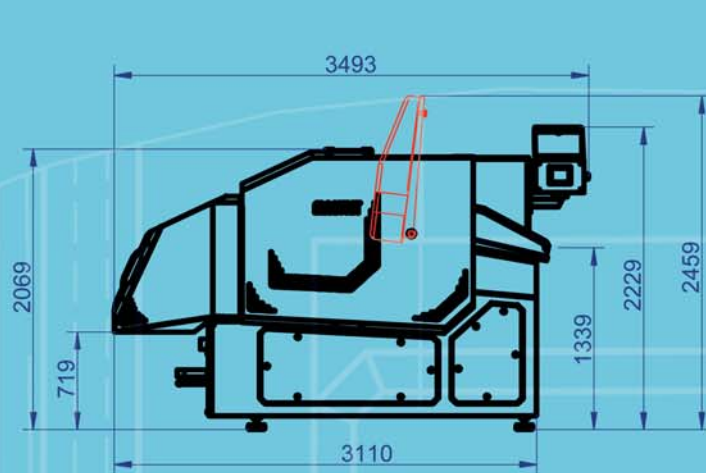
Gewicht/ weight / poids / Peso / peso / вес:

DICECUT® 502		DICECUT® 506	
2.500 kg	Approx. 5.500 lbs.	2.800 kg	Approx. 6.200 lbs.

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



DICECUT® 502



DICECUT® 506

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