

Your cutting machines specialist for fresh and frozen products

MAGURIT



GALAN

Fresh-cutter

FRESH CUBES AND STRIPS CUTTER



MADE IN GERMANY

MAGURIT

GALAN

F R I S C H S C H N E I D E S Y S T E M

FRESH-CUTTER / DISPOSITIF DE COUPE POUR PRODUITS FRAIS / CORTADORA DE

Die Maschinenserie GALAN umfasst bei MAGURIT alle für das kontinuierliche Schneiden frischer Produkte konzipierten Maschinen. Drei Modelle stehen zur Auswahl, abhängig von den Ausgangsprodukten, den gewünschten Produktionsmengen und Verarbeitungstemperaturen. Generell kann gesagt werden, dass alle 3 Modelle GALAN 920, 930 und 960, für das Schneiden roher, gegarter, mariniertes, injizierter und auch angefroster Produkte geeignet sind. Geschnitten werden kann ein- und zwei-, und beim GALAN 930 auch dreidimensional. Somit können Scheiben, Streifen und Würfel mit einer Maschine geschnitten werden. Alle drei Modelle arbeiten kontinuierlich und können unterbrechungsfrei beladen werden. Die zu schneidende Ware wird manuell oder auch automatisch auf ein Produktförderband aufgegeben und somit in den Schneidbereich transportiert. Kontinuierlich arbeitende Sichelmesser führen den Schnitt der ersten Dimension in der gewünschten Stückgröße aus, welche sich aus der Geschwindigkeit der Bänder in Korrelation zur Drehgeschwindigkeit der Sichelmesser ergibt. Transportbänder und Sichelmesser sind in ihren Geschwindigkeiten stufenlos regelbar, womit ein Dimensionswechsel in wenigen Augenblicken möglich ist. Die Schneiddicke der Sichelmesser kann zwischen 3 und 130 mm stufenlos eingestellt werden. Aufgrund der Messergeometrie erzielen die Sichelmesser einen sauberen, ziehenden Schnitt, ganz ohne Quetschen und mechanische Belastung, wie von Hand.

Bei einem zweidimensionalen Schnitt, also beim Schneiden von Streifen oder Würfeln, taucht das Produkt in die im 90° Winkel zu den Sichelmessern angebrachten Rundmesserkassetten ein. Rundmesserkassetten liefern wir ab 5 mm Distanz zwischen den Messern.

Das Produkt wird kurz vor dem Schneidbereich von einem oberhalb des Transportbandes angebrachten Niederhalter fixiert. Dieser Niederhalter garantiert einen akkuraten Schnitt, da das Produkt den Messern nicht mehr ausweichen kann. Der Niederhalterdruck ist pneumatisch und ebenfalls stufenlos einzustellen, und passt sich mit dem eingestellten Druck automatisch an verschiedene Produkthöhen an. Für eine optimale Hygiene sind die Oberflächen der Maschine abfallend und erlauben somit eine einfache, schnelle Reinigung.

The machine series GALAN at MAGURIT includes all machines designed for continuous cutting of fresh products. Three models are available, depending on the raw materials, the necessary production quantities and processing temperatures. In general it can be said that all 3 models GALAN 920, 930 and 960, are suitable for cutting raw, cooked, marinated, injected and also frosted products. One-, two-, as well as three-dimensional can be cut, in the GALAN 930. Thus, slices, strips and cubes can be cut with one machine. All three models work continuously and can be loaded without interruption.

The product is placed manually or automatically onto a product infeed-conveyor belt and thus transported towards the cutting area. Continuously working scimitar blades perform the first dimension cut of the required piece size, which results from the speed of the belts in correlation to the rotation speed of the scimitar blades. Conveyor belt and scimitar knives are infinitely speed adjustable, allowing a change of cutting thickness in just a few moments. The cutting thickness of the scimitar blades can be set between 3 and 130 mm. Due to the knife geometry, the scimitar blades achieve a clean, pulling cut, without squeezing and mechanical stress, as if cut by hand.

In a two-dimensional cut, i.e. when cutting strips or cubes, the product dips into the circular knife set which are mounted at 90° to the sickle blades. Circular knife sets are available from 5 mm distance between the knives.

The product is fixed just before the cutting area by a holddown conveyor above the in-feed conveyor. This holddown guarantees an accurate cut, since the product can no longer avoid the knives. The holddown pressure is pneumatically and also infinitely adjustable, and adapts automatically to different product heights with the set pressure.

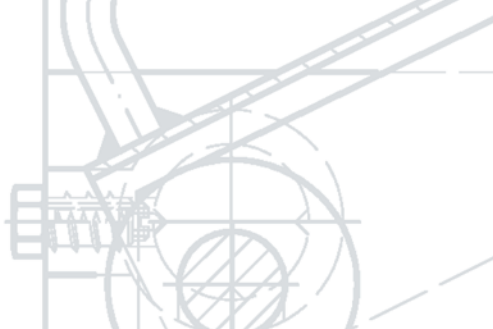
For optimal hygiene, the machines' surfaces are sloping and thus allowing easy, quick cleaning.

La série de machines GALAN chez MAGURIT comprend toutes les machines conçues pour la découpe en continu de produits frais. Trois modèles sont disponibles, en fonction des matières premières, des quantités de production nécessaires et des températures de traitement. Les 3 modèles GALAN 920, 930 et 960 conviennent pour la découpe de produits crus, cuits, marinés, injectés et raidis. Le GALAN 930 permet de découper une, deux ou trois dimensions. Ainsi, des tranches, des bandes, des rondelles et des cubes peuvent être coupés avec une seule machine. Les trois modèles fonctionnent en continu et peuvent être alimentés sans interruption.

Le produit est placé manuellement ou automatiquement sur le tapis d'amenée et ainsi transporté vers la zone de coupe. Les couteaux faucilles fonctionnant en continu effectuent la première coupe de l'épaisseur requise, ce qui résulte de la vitesse des tapis en corrélation avec la vitesse de rotation des lames. Les bandes de transport et les faucilles sont finement réglables, ce qui permet de modifier l'épaisseur de coupe en quelques secondes. L'épaisseur de coupe des lames faucille peut être réglée entre 3 et 130 mm. Grâce à la géométrie du couteau, les lames faucille obtiennent une coupe nette, sans pression et sans contrainte mécanique du produit, comme si elles étaient coupées à la main.

Dans une coupe bidimensionnelle, c'est-à-dire lors de la coupe de lanières, lèches ou de cubes, le produit plonge dans le jeu de couteaux circulaires qui sont perpendiculaires aux lames faucille. Des jeux de couteaux circulaires sont disponibles à une largeur de coupe allant de 5 à 48 mm. Le produit est fixe juste avant la zone de coupe par un maintien au-dessus de la bande transporteuse. Ce support garantit une coupe précise, car le produit ne peut plus dévier des couteaux. La pression de maintien est réglable et s'adapte automatiquement à différentes hauteurs de produit avec une pression définie et constante.

Pour une hygiène optimale, les surfaces des machines sont inclinées et permettent un nettoyage facile et rapide.



PRODUCTOS FRESCOS

 La serie de máquinas GALAN en MAGURIT incluye todas las máquinas diseñadas para el corte continuo de productos frescos. Hay tres modelos disponibles, dependiendo de las materias primas, las cantidades de producción necesarias y las temperaturas de procesamiento. En general, se puede decir que los 3 modelos GALAN 920, 930 y 960 son adecuados para cortar productos crudos, cocidos, marinados, inyectados y también semi congelados. Se pueden cortar uno o dos dimensiones, así como tridimensionalmente en el GALAN 930. Por lo tanto, las rebanadas, tiras y cubos se pueden cortar con una máquina. Los tres modelos funcionan continuamente y pueden cargarse sin interrupción.

El producto se coloca de forma manual o automática en una cinta transportadora de alimentación del producto y, por lo tanto, se transporta hacia la zona de corte. Las cuchillas de cimitarra que trabajan continuamente realizan el primer corte de dimensión del tamaño de pieza requerido, que resulta de la velocidad de las correas en correlación con la velocidad de rotación de las cuchillas de hoz. Las navajas de cinta y cuchilla de sujeción son infinitamente ajustables en velocidad, lo que permite cambiar el grosor del corte en tan solo unos pocos minutos. El grosor de corte de las cuchillas de hoz se puede establecer entre 3 y 130 mm. Debido a la geometría de la cuchilla, las cuchillas de la hoz logran un corte limpio y de tracción, sin exprimirse ni tensiones mecánicas, como si se cortaran a mano.

En un corte bidimensional, es decir, cuando se cortan tiras o cubos, el producto se sumerge en el conjunto de cuchillas circulares que se montan a 90 ° con respecto a las cuchillas de hoz. Los juegos de cuchillas circulares están disponibles a una distancia de 5 mm entre las cuchillas.

El producto se fija justo antes del área de corte mediante una sujeción sobre la cinta transportadora. Esta sujeción garantiza un corte amigable con la batería, ya que el producto ya no puede evitar las cuchillas. La presión de sujeción es neumática y también infinitamente ajustable, y se adapta automáticamente a diferentes alturas de producto con la presión establecida.

Para una higiene óptima, las superficies de las máquinas son inclinadas y permiten una limpieza fácil y rápida.



GALAN 920



GALAN 930




GALAN 960


MAGURIT

GALAN 920


FRISCHSCHNEIDESYSTEM FRESH-CUTTER / DISPOSITIF DE COUPE POUR PRODUITS FRAIS / CORTADORA DE PRODUCTOS FRESCOS

 Der kompakte **GALAN 920** ist mit 230 mm (9") x 100 mm (4") Schneidraumgröße besonders gut für die Verarbeitung von Geflügel und Fischprodukten geeignet, da das Ausgangsmaterial i.a.R. nicht größer als die max. Schneidraumgröße ist. Daher sind die Messer des GALAN 920 mit 2 mm für die Sichelmesser und 1 mm für die Rundmesser besonders schonend zum Produkt und schneiden sehr sauber.


Wie auf dem Bild dargestellt, kann die Maschine mit wenigen Handgriffen für die Reinigung geöffnet werden. Gleiches gilt auch für GALAN 930 und GALAN 960. Der gesamte produktberührende Bereich ist sehr einfach zugänglich und somit auch leicht zu reinigen. Dies ist in der Lebensmittelindustrie generell, gerade aber auch in Geflügel-, Fisch- und RTE (Ready-To Eat) -Produktionen ein wesentlicher Investitionsaspekt.

 El compacto **GALAN 920**, con un tamaño de cámara de corte de 230 mm (9 ") x 100 mm (4"), es particularmente adecuado para el procesamiento de productos avícolas y pesqueros ya que el material de partida es i.a. no más grande que el máximo. El tamaño de la sala de corte es. Por lo tanto, las cuchillas del GALAN 920 con 2 mm para las cuchillas hoz y 1 mm para las cuchillas circulares son especialmente suaves en el producto y se cortan muy limpiamente.

Como se muestra en la imagen de arriba, la máquina se puede abrir para limpiarla en solo unos pocos pasos. Lo mismo se aplica a GALAN 930 y GALAN 960. Toda el área en contacto con el producto es muy fácil de usar y, por lo tanto, también se puede limpiar. Este es un aspecto de inversión importante en la industria alimentaria en general, pero también en las producciones avícolas, pesqueras y RTE (Ready - To - Eat = listas para consumir).

 The compact **GALAN 920**, with 230 mm (9 ") x 100 mm (4") cutting chamber, is particularly well-suited for processing poultry and fish products since the raw material is i.a. not larger than the max. cutting chamber size is. Therefore, the blades of the GALAN 920 with 2 mm for the sickle blades and 1 mm for the circular blades cut particularly gentle the raw material.

As shown in the picture below, the machine can be opened for cleaning in just a few steps. The same applies to GALAN 930 and GALAN 960. The entire product-contact-area is very easily accessible and therefore of course cleanable. This is an important investment aspect in the food industry in general, but especially in poultry, fish and RTE (ready-to-eat) productions.

 Le **GALAN COMPACT 920**, compact, avec une chambre de coupe de 230 mm (9 ") x 100 mm (4"), est particulièrement adapté au traitement de la volaille et des produits à base de poisson, car la matière première est inférieure à la taille de la chambre de coupe. Par conséquent, les lames du GALAN 920 avec 2 mm pour les lames de faucille et 1 mm pour les lames circulaires coupent de la manière la plus précise la matière première.

Comme indiqué sur l'image cidessus, la machine peut être ouverte en quelques secondes pour le nettoyage. Il en va de même pour GALAN 930 et GALAN 960. Toute la zone de contact produit est très facilement accessible et donc naturellement nettoyable, les tapis étant instantanément et automatiquement amovibles. Il s'agit d'un aspect d'investissement important dans l'industrie alimentaire en général, mais surtout dans les productions de volaille, poisson, fromage, lardons et de produits prêts à consommer.


**GALAN 920**





GALAN 930

FRISCHSCHNEIDESYSTEM FRESH-CUTTER / DISPOSITIF DE COUPE POUR PRODUITS FRAIS / CORTADORA DE PRODUCTOS FRESCOS

 Der **GALAN 930** ist für die Verarbeitung großer Mengen sehr stabiler, zäher und auch harter Produkte ausgelegt, aber nicht darauf reduziert. Genauso können mit dem GALAN 930 weiche und fragile Produkte geschnitten werden. Mit einem Schneidraummaß von 160 x 360 mm können alle großen Muskeln verarbeitet werden, und die bis zu 4 mm starken Sichelmesser und bis zu 2 mm starken Rundmesser erlauben auch die Verarbeitung teils sehr kalter oder auch gefrorener Produkte. Mittels verschiedener Band-, Sichel- und Rundmesserprofilen wird die Maschine optimal an Ihre Produktion angepasst.

 The **GALAN 930** is designed for, but not limited to, processing of high volumes of sturdy, stringy or hard products. Also soft and fragile products can be cut with GALAN 930. With a cutting area of 160mm (6 1/4") x 360 mm (14 1/4") all common muscles can be cut, and the up to 4 mm (5/32") thick scimitar blades and the up to 2 mm (5/64") thick circular blades allow also the processing of very cold, even frozen products. Using different belt, scimitarblade- and circularblade-profiles the machine is adapted to our your production needs.

 Le **GALAN 930** est conçu pour traiter de gros volumes de produits très consistants et même durs. De même, le GALAN 930 peut couper des produits souples et fragiles. Avec une dimension de coupe de 160 x 360 mm, tous les gros muscles peuvent être traités. Les lames faucille jusqu'à 4 mm d'épaisseur et les lames circulaires jusqu'à 2 mm de largeur de coupe permettent également de traiter certains produits très froids ou congelés. Grâce à différents profils de lames, de faucilles et de lames circulaires, la machine est parfaitement adaptée à votre production.

 El **GALAN 930** está diseñado para manejar grandes volúmenes de productos muy resistentes, duros e incluso fibrosos, pero no se reduce a eso. De la misma manera, el GALAN 930 puede cortar productos blandos y frágiles. Con una dimensión de corte de 160 x 360 mm, todos los músculos grandes se pueden procesar, y las hojas de hoz de hasta 4 mm de espesor y las cuchillas circulares de hasta 2 mm de diámetro también permiten el procesamiento de algunos productos muy fríos o congelados. Utilizando varios perfiles de banda, cuchilla y hoja circular, la máquina se adapta de forma óptima a su producción.





GALAN 930


MAGURIT


GALAN 930 3D

FRISCHSCHNEIDESYSTEM FRESH-CUTTER / DISPOSITIF DE COUPE POUR PRODUITS FRAIS / CORTADORA DE PRODUCTOS FRESCOS

 Ganze Teilstücke, ob Rind, Schwein oder Pute dreidimensional in saubere Würfel und Streifen zu schneiden, dafür bieten wir den **GALAN 930 3D**. Hierbei werden die Muskeln zunächst über eine Förderband-Sichelmessereinheit GALAN 930 (1D) in Scheiben mit einer gewünschten Dicke geschnitten. Diese Scheiben werden direkt auf das Zuführband eines zweidimensional schneidenden GALAN 930 (2D) abgelegt, welcher die Scheiben in Würfel oder Streifen schneidet. Somit werden alle drei Dimensionen sauber geschnitten. Auch Sehniges Material kann hiermit sauber geschnitten werden. Ein Anfrosten der Ware ist nicht notwendig.

 For cutting whole muscles, whether beef, pork or turkey, three-dimensionally into clean cubes and strips, we offer the **GALAN 930 3D**. The muscles are first cut via a conveyor scimitar blade unit GALAN 930 (1D) into slices with the required thickness. These slices are placed directly on the infeed belt of a two-dimensionally cutting GALAN 930 (2D), which cuts the slices into cubes or strips. Thus, all three dimensions are gently cut. Also sinewy material can be cut hereby. Crust freezing of the goods is not necessary.

 Pour la découpe de muscles entiers, que ce soit du bœuf, du porc ou de la dinde, en trois dimensions dans des cubes et des lanières nettes, nous proposons le **GALAN 930 3D**. Les muscles sont d'abord coupés en tranches avec une épaisseur requise au moyen d'une unité de scimitar GALAN 930 (1D). Ces tranches sont placées directement sur la bande d'alimentation d'un GALAN 930 (2D) à coupe bidimensionnelle, qui coupe les tranches en cubes ou en bandes. Ainsi, les trois dimensions sont coupées en douceur. En outre, les produits nerveux peuvent être coupé par ceci. La congélation de la croûte n'est pas nécessaire.

 Para cortar músculos enteros, ya sea ternera, cerdo o pavo, tridimensionalmente en cubos y tiras limpios, ofrecemos el **GALAN 930 3D**. Los músculos se cortan primero a través de una unidad de cuchilla cimitarra transportadora GALAN 930 (1D) en rodajas con un espesor requerido. Estas rebanadas se colocan directamente en la cinta de alimentación de un GALAN 930 (2D) de corte bidimensional, que corta las rodajas en cubos o tiras. Por lo tanto, las tres dimensiones se cortan suavemente. Además, el material fibroso se puede cortar por este medio. La congelación de la corteza de la mercancía no es necesaria.








GALAN 960

FRISCHSCHNEIDESYSTEM FRESH-CUTTER / DISPOSITIF DE COUPE POUR PRODUITS FRAIS / CORTADORA DE PRODUCTOS FRESCOS

 Mit einer Schneidbreite von 610 mm (24") und einer Schneidhöhe von 100 mm (4") ist der **GALAN 960** das größte von uns hergestellte Modell, und ausgelegt für die Integration in eine kontinuierliche Verarbeitungslinie, im Anschluss einer Bratanlage oder eines Kühltunnels. Aufgrund der Arbeitsbreite, und der damit möglichen sehr hohen Kapazitäten, wird der GALAN 960 standardmäßig mit einem Austragband für das geschnittene Produkt ausgeliefert, so dass eine weitere kontinuierliche Verarbeitung der geschnittenen Ware sichergestellt werden kann. Natürlich ist damit der Austrag des geschnittenen Produktes in Behälter wie 200 lt, 300 lt- Wagen oder Paloxen, sollte ein diskontinuierlicher Prozess gewünscht sein, möglich. Einzigartig am GALAN 960 ist, dass die Maschine Ihnen die Möglichkeit bietet, den beim Schneiden entstehenden Abrieb entweder separat in einer dafür vorgesehenen Box aufzufangen, oder aber diesen mit dem geschnittenen Produkt auszutragen. Dazu ist unterhalb des Sichelmesserschneidbereichs eine Förderschnecke angebracht. Mit diesem Schneckenförderer kann entweder in die angesprochene Box, oder auf das Austragband gefördert werden. Somit kann die Ausbeute, abhängig vom Produkt, um bis zu 4 % gesteigert werden.

 Avec une largeur de coupe de 610 mm (24") et une hauteur de coupe de 100 mm (4"), le **GALAN 960** est notre plus grand modèle GALAN. Il a été conçu pour être intégré dans des lignes de traitement continu, par ex. dans le raccordement de tunnels de friture ou de refroidissement. En raison de la largeur de coupe et donc des possibilités très élevées que l'on peut atteindre, le GALAN 960 est toujours construit avec une bande de sortie intégrée pour le produit coupé, ce qui permet d'assurer un traitement continu des produits. Bien entendu, le tapis permet également de transférer le produit coupé dans des récipients tels que des chariots de 200 lt (400 lbs), 300 lt (600 lbs) ou des bigboxes, si un procédé discontinu devait être préféré. Une caractéristique unique du GALAN 960 est que la machine offre la possibilité de collecter séparément les chutes générées lors de la découpe dans une boîte de collecte ou de la décharger avec le produit coupé. À cette fin, un convoyeur à vis est monté sous la zone de coupe du couteau cimeterre. Et avec ce convoyeur à vis, les "fines" peuvent soit être transportées dans la boîte de collecte mentionnée, soit sur la bande d'évacuation. Ainsi, en fonction du produit, le rendement peut être augmenté de 4 %.

 Con un ancho de corte de 610 mm (24") y una altura de corte de 100 mm (4"), el **GALAN 960** es nuestro modelo GALAN más grande. Ha sido diseñado para la integración en líneas de procesamiento continuo, p.ej.: en líneas de freír (cocinado) o refrigeradores de túnel. Debido al ancho de corte y, por lo tanto, a las posibles capacidades muy altas que se pueden lograr, el GALAN 960 siempre está construido con una correa de descarga integrada para el producto cortado, de modo que se puede garantizar el procesamiento continuo de los productos cortados. Por supuesto, la correa de descarga también permite la descarga del producto cortado en recipientes tales como carros de 200 lt (400 lbs), 300 lt (600 lbs) o cajas grandes, si se prefiere un proceso discontinuo. Una característica única del GALAN 960 es que la máquina ofrece la posibilidad de recoger por separado los residuos que se generan durante el proceso de corte en una caja colectora o de descargarla con el producto cortado. Para este propósito, un transportador de tornillo está montado debajo del área de corte de la cuchilla de hoz. Y con este transportador de tornillo, los "residuos" pueden transportarse a la caja de almacenamiento mencionada o directo a la cinta de descarga. Por lo tanto, dependiendo del producto, el rendimiento puede aumentarse hasta en un 4 %.

 With a cutting width of 610 mm (24") and a cutting height of 100 mm (4"), the **GALAN 960** is our largest GALAN model. It has been designed for integration into continuous processing lines, e.g. in the connection of cooking or cooling tunnels. Due to the cutting width, and thus the possible very high capacities that can be achieved, the GALAN 960 is always built with an integrated discharge belt for the cut product, so that continuous processing of the cut goods can be ensured. Of course the discharge belt also allows the discharge of the cut product into containers such as 200 lt (400 lbs), 300 lt (600 lbs) carriages or big-boxes, should a discontinuous process be preferred.

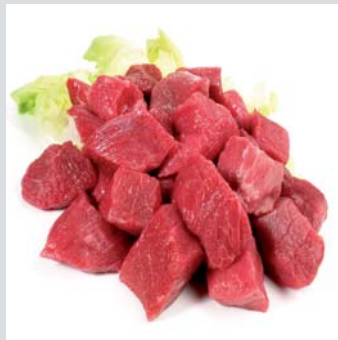
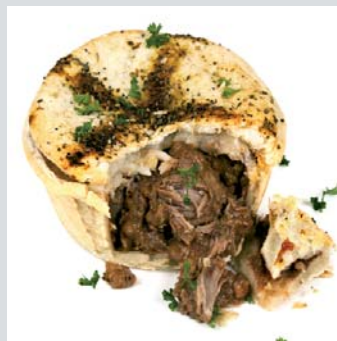
A unique feature of the GALAN 960 is that the machine offers the possibility of either separately collecting the abrasion generated during cutting in a collection box, or to discharge it with the cut product. For this purpose, a screw conveyor is mounted below the scimitar knife cutting area. With this screw conveyor the "fines" can either be conveyed into the mentioned collection box, or onto the discharge belt. Thus, depending on the product, the yield can be increased by up to 4 %.



GALAN 960



MULTI – APPLICATIONS



PULLED CHICKEN – PORK – BEEF

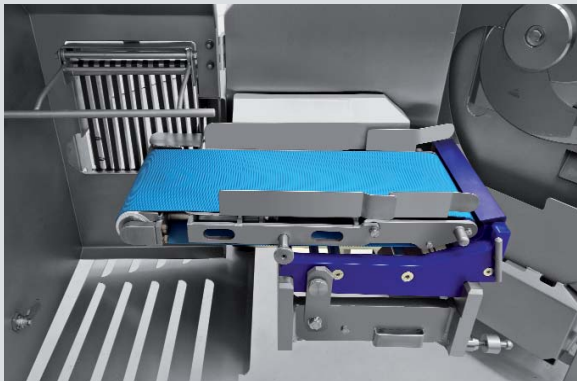


🇩🇪 Auch für diese besondere Anwendung bieten die GALAN eine besondere Lösung. Anstelle der Rundmesserkassetten wird eine Zahnwalze eingesetzt, welche das gegarte Produkt zerfasert. Sollte das Produkt nach dem Garen immer noch sehr stabil sein, so bieten wir eine auf dem Zuführband zu installierende Vorbrecher-Walze optional an. Damit wird die Struktur der Ware aufgelockert, und somit ein wesentlich besseres Ergebnis erzielt.

🇫🇷 Le GALAN offre également une solution spéciale pour cette application spécifique. Au lieu des cassettes à lames circulaires, on utilise un rouleau denté qui fibrille le produit cuit. Si le produit reste très compact après la cuisson, nous proposons en option un rouleau de pré-broyage à installer sur la bande d'alimentation. Ainsi, la structure de la marchandise se desserre et obtient ainsi un bien meilleur résultat.

🇬🇧 Also for pulled or shredded product the GALAN offers a simple solution. Instead of the blade sets a tooth drum is inserted. The tooth of this drum separates the fibres of the cooked product. In case the product after cooking is fairly sturdy optionally a pre-breaker drum can be installed above the in-feed conveyor, which loosens the structure of the fibres inside the product.

🇪🇸 La GALAN también ofrece una solución especial para esta aplicación. En lugar de los cassettes de cuchillas circulares, se usa un tambor dentado que deshilacha el producto cocido. Si el producto sigue siendo muy robusto después de la cocción, opcionalmente ofrecemos un tambor previo, que se instala sobre la correa de alimentación. La estructura del producto se afloja, y así se logra un resultado mucho mejor.



SCHEIBENSCHNEIDER / SLICER / TRANCHEUSE / LONCHADOR

🇩🇪 Alle 3 GALAN - Modelle können auch als kontinuierliche Scheibenschneider mit dem Sichelmesser genutzt werden. Dazu können die normalerweise eingesetzten Rundmesserköpfe durch ein Austragband ersetzt werden, das in derselben Position wie die Rundmesserköpfe eingeschoben und vom selben Motor angetrieben wird. Besonders gut lassen sich hiermit gegarte Geflügelprodukte aber auch rohes Fleisch in Scheiben ab 3 mm Dicke schneiden. Optional kann dafür der Antrieb durch Frequenzumrichter in der Geschwindigkeit variiert werden, bspw. wenn es gewünscht ist, das geschnittene Produkt zu vereinzeln.


🇫🇷 Les 3 modèles GALAN peuvent également être utilisés comme trancheuses à disque continu avec le couteau faucille. A cette fin, les têtes de coupe rotatives normalement utilisées peuvent être remplacées par une bande de sortie, qui est insérée dans la même position que les têtes de coupe rotatives et entraînée par le même moteur. Des produits à base de volaille mais également de la viande crue peuvent être tranchés à partir de 3 mm d'épaisseur. En option, le variateur peut être réglé au moyen d'inverseurs de fréquence, par exemple si l'on souhaite séparer le produit coupé.


🇬🇧 All 3 GALAN Models can also be used as continuous slicers, just cutting with the scimitar blades. The circular blade sets can be replaced by a discharge conveyor that gets installed in the same position and is driven by the same motor as the circular blade sets. Especially cooked poultry but also raw meats can therewith be cut in slices of 3 mm (1/8") or thicker. Optionally the motor can be driven by a frequency converter, e.g. for separation of the individual slices.

🇪🇸 Los 3 modelos GALAN también se pueden usar como rebanadoras continuas con las cuchillas de hoz. Para este propósito, los cassettes de cuchillas circulares, pueden ser reemplazados por una cinta de descarga, que se instala en la misma posición y es accionada por el mismo motor del cassette de cuchillas circulares. Especialmente productos avícolas cocinados y también la carne cruda, se pueden cortar en rodajas a partir de 3 mm de grosor. Opcionalmente, para este propósito, el motor puede ser accionado por un convertidor de frecuencia, por ejemplo, si se desea una separación del producto cortado




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, welche mit Ausgangsmaterial beladen sind, auf eine ergonomische Arbeitshöhe an. Außerdem können die Maschinen mit Zu- und Abfuhrbändern ausgestattet, und somit auch in automatische Produktionslinien integriert werden. Für Reinigungs- und Servicearbeiten bietet sich der Servicewagen bestens an, auf dem alle zur Reinigung demontierten Teile (Bänder und Messer) unterzubringen sind, sowie der Messerkopf für Schleifarbeiten demontiert werden kann.

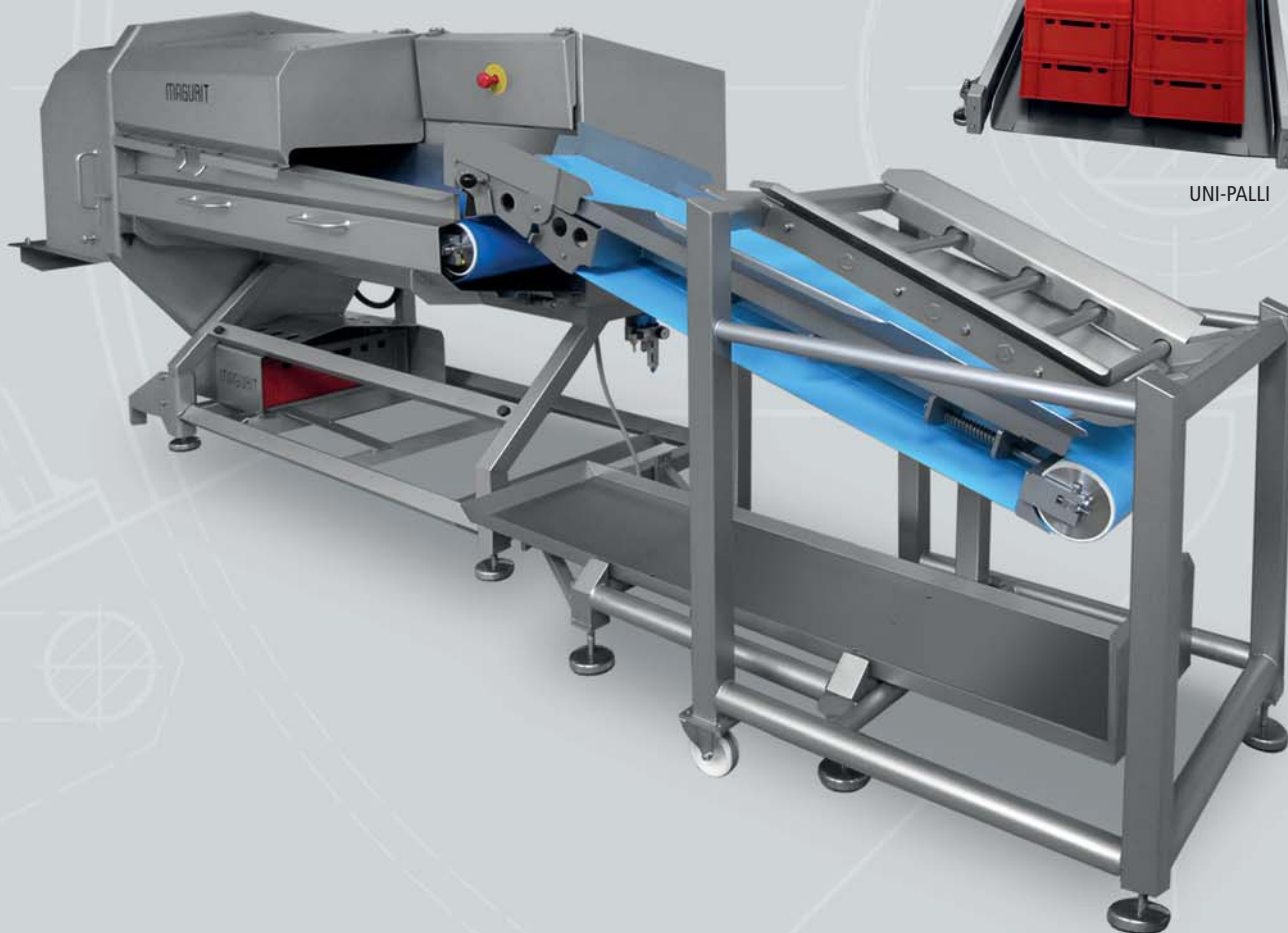
 *The transfer of raw product to production equipment is a critical part of any process line, reducing manual labor and double handling of product. Magurit offers various accessories which can be used in line with the GALANs. The UNI-PALLI is designed to lift whole pallets of material to a safe working height, reducing the possibility of operator injury caused by lifting heavy goods, and facilitating the loading of the GALAN. For integration into automatic processing lines*

the machines can be equipped with in-feed and discharge conveyors. For cleaning and proper maintenance the service trolley is the ideal option, since all dismantlable parts (belts and knives) can be stored during cleaning, and the knife heads can be disassembled in place for e.g. sharpening.

 *Le système de travail en continu réduit les coûts de main d'œuvre, les frais de production et garantit une hygiène parfaite. Magurit présente ses accessoires complémentaires: L'UNI-PALLI soulève des palettes entières de matières primaires à la hauteur de travail ergonomique de façon à effectuer le travail rapidement en toute sécurité pour l'opérateur. Pour l'automatisation du système de convoyage, MAGURIT propose en amont et en aval de technologies de transfert de produits. Pour le nettoyage et l'entretien, MAGURIT recommande le support d'accessoires, car toutes les pièces démontables (couteaux et bandes de transport) peuvent être stockées, et la tête de couteaux peut être démontée pour l'affûtage des couteaux par exemple. La transferencia de la materia prima a los equipos de producción es un punto crítico en cual-*

quier línea de proceso, reduciendo mano de obra y manipulaciones adicionales de producto. Magurit ofrece varios accesorios que pueden usarse en línea con los modelos GALAN.


 *El UNI-PALLI está diseñado para elevar palets enteros de producto hasta una altura de trabajo segura, reduciendo la posibilidad de lesiones del operario causadas por la elevación de productos pesados y facilitando la carga de la GALAN. Las máquinas pueden equiparse también con cintas transportadoras de carga y descarga para su integración en líneas automáticas de proceso. Para la limpieza y un mantenimiento adecuado, el carro de servicio es una opción ideal ya que permite almacenar todas las partes desmontables durante la limpieza (cintas y cuchillas) y demontar los cabezales de corte para el afilado de las cuchillas.*




UNI-PALLI


RUNDMESSERSCHÄRFGERÄT


CIRCULAR BLADES HONING / AILETTES CIRCULAIRES / CUCHILLAS CIRCULARES BRUÑIDO

 In aller Regel sind die höchsten laufenden Kosten einer Schneidemaschine die Kosten für das Schärfen der eingesetzten Messer. Um diese möglichst gering zu halten, bieten wir für die Rundmesserkassetten der GALAN Serie unser Rundmesserschärfgerät passend zu allen 3 GALAN Modellen. Dabei lassen sich die beim Schneiden entstehenden Grate an den Klingenspitzen einfach entfernen, ohne dass dazu die Messerköpfe demontiert werden müssen. Ein Motor treibt die Welle des Rundmesserkopfes an, und per Wetzstahl werden die einzelnen Messer geschärft. Wir empfehlen, nach 8 – 10 mal schärfen, die Messerkassette zu demontieren, und die einzelnen Messer auf einer Schleifmaschine mit den entsprechenden Schliffwinkeln nachschleifen zu lassen. Durch die Kombination aus Schärfen und Schleifen wird die Nutzungszeit der Messer deutlich verlängert und reduziert somit weiter die Betriebskosten deutlich.

 Generally speaking, the highest maintenance costs of a cutting machine are the costs for sharpening the knives. In order to keep these costs as low as possible, we offer for the circular blade sets of the GALAN series our round blade honing device suitable for all

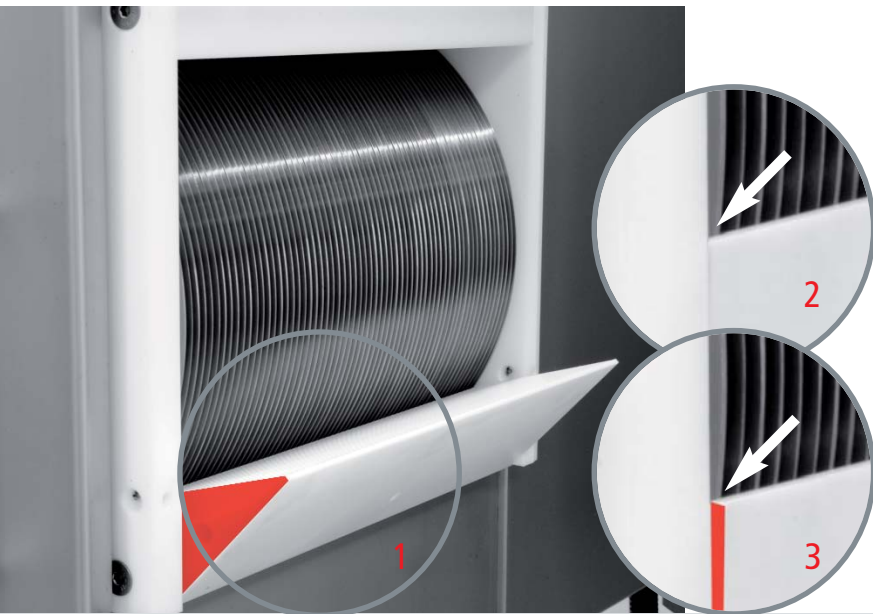
3 GALAN models. By this the burrs that are created at the blade tips during cutting can be easily removed, without having to disassemble the circular blade sets. A motor drives the shaft of the circular blade set, and the individual knives are sharpened by sharpening steel. After 8 - 10 times honing, we recommend disassembling the knife cassette and to have the knives regrind on a grinding machine with the corresponding grinding angles. The combination of honing and grinding significantly extends the endurance of the knives and further reduces the operation-costs considerably.

 En règle générale, les coûts de fonctionnement les plus élevés d'une machine de découpe sont les coûts d'affûtage des couteaux insérés. Afin de les maintenir aussi bas que possible, nous proposons pour les cassettes à lames circulaires de la série GALAN notre dispositif d'affûtage à lame ronde adapté aux 3 modèles GALAN. Dans le même temps, les arêtes sur les extrémités des lames créées lors de la coupe peuvent être facilement retirées sans avoir à démonter les têtes de coupe. Un moteur entraîne l'arbre de la tête de coupe rotative et les différents couteaux sont affûtés à l'aide d'un fusil à affûter. Nous recommandons un affûtage au bout de 8 à 10 utilisations, le démontage de la cassette de couteaux et le fait que les couteaux individuels soient passés sur une rectifieuse avec les angles correspondants. La combinaison de l'affûtage et du meulage prolonge considérablement la durée de vie des couteaux et réduit ainsi les coûts d'exploitation.

 Como regla general, los costos de funcionamiento más altos de una máquina de corte son los costos de afilado de las cuchillas utilizadas. Con el fin de mantener estos costos lo más bajo posible, ofrecemos para los casetes las cuchillas circulares de la serie GALAN nuestro dispositivo de afilado de cuchillas circulares adecuado para los 3 modelos GALAN.

De esta forma las rebabas creadas durante el proceso de corte se pueden quitar fácilmente de las cuchillas, sin tener que desmontar los casetes de corte. Un motor acciona el eje del cabezal de corte, y las cuchillas se afilan individualmente. Después de afilar de 8 a 10 veces, recomendamos desmontar el casete de cuchillas y dejar que las cuchillas se rectifiquen en una rectificadora con los ángulos de afilado correspondientes. La combinación de afilado y rectificado aumenta significativamente la vida útil de las cuchillas y, por lo tanto, reduce significativamente los costos operativos.





PATENTIERT:

Die federnd gelagerte, variable Gegenleiste minimiert den Schneidspalt zwischen Sichelmesser und Rundmesser und erhöht somit die Ausbeute an geschnittenem Produkt um 1-2 %

PATENTED:

The spring-loaded, variable counter plate minimises the gap between scimitars and circular blades and increases therewith the yield by 1-2 %.

BREVETÉ:

Le contre-moulage variable, à ressort, minimise l'écart de coupe entre les lames faucille et les lames circulaires, augmentant ainsi le rendement du produit coupé de 1 à 2 %.

PATENTADO:

La contra-cuchilla móvil con resorte minimiza el espacio de corte entre las cuchillas de hoz y las cuchillas circulares, aumentando así el rendimiento del producto cortado en un 1-2 %



SICHELMESSER GALAN

Verschiedene Sichelmesser für unterschiedliche Anwendungen. MAGURIT passt die Maschinen Ihren Anforderungen an

SCIMITAR KNIFE GALAN

Different scimitar-blades for different applications. MAGURIT adapts the machines to your requirements

COUTEAU CIMETERRE GALAN

Il existe différents types de couteaux cimeterre pour différentes applications. MAGURIT adapte les machines à vos différents besoins.

CUCHILLA MEDIA LUNA

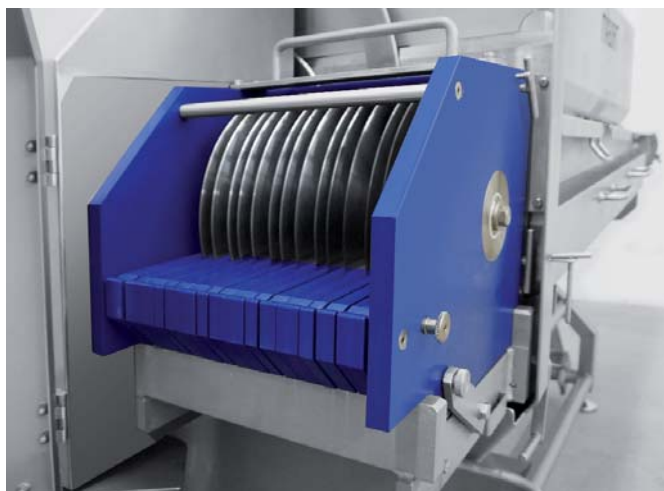
Diferentes cuchillas media luna para diferentes aplicaciones. MAGURIT adapta las máquinas a sus necesidades.

Für die GALAN baut MAGURIT die Rundmesserköpfe seit einigen Jahren grundsätzlich mit blauen Kunststoffteilen, damit evtl. Beschädigungen besser im Produkt erkannt werden können. Sollten Sie eine andere Farbe bevorzugen, kann diese ggf. geliefert werden. Weiss als Kunststofffarbe ist immer möglich. Optional können auch antimikrobiologische oder metall-detektierbare Kunststoffe geliefert werden.

For the GALAN MAGURIT manufacturers the circular knife heads generally with blue plastic components, so that broken off parts and particles can easier be detected in the cut product. For our customers that prefer a different color, this can be manufactured, white is also always available. Optionally the plastics can be supplied from anti-microbiological or metal-detectable materials.


Pour GALAN, MAGURIT construit depuis plusieurs années des têtes de coupe rotatives avec des pièces en matière synthétique bleu, de sorte que toute rupture provoquée par des dommages peut être mieux reconnue dans le produit. Si vous préférez une couleur différente, elle peut être livrée. Le coloris blanc est toujours possible. En option, des plastiques anti-microbiologiques ou détectables par un détecteur à métaux peuvent être fournis.


Para la GALAN, MAGURIT fabrica los cassettes de cuchillas circulares, desde hace varios años, con piezas de plástico de color azul, de tal modo que eventualmente cualquier pieza y/o partícula rotas se pueden detectar con más facilidad dentro del producto cortado. Si prefiere un color diferente, puede ser suministrado, el plástico blanco se encuentra siempre disponible. Opcionalmente, se pueden suministrar plásticos antimicrobiológicos o detectables por metales







REINIGUNG / CLEANING / NETTOYAGE / LIMPIEZA

 Abfallende Oberflächen, komplett zu öffnende Schutzhauben, die pneumatische Bandspannung und damit verbunden die einfache Entnahme der Messer und Förderbänder; so lassen sich die Maschinen schnell, einfach und effektiv reinigen. Für die Aufbewahrung der austauschbaren Teile bietet sich der optional angebotene Servicewagen (siehe ZUBEHÖR) an.

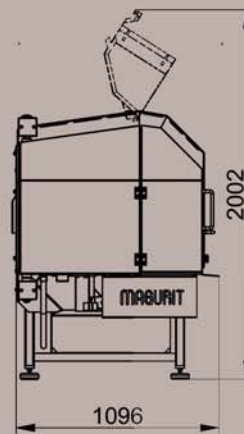
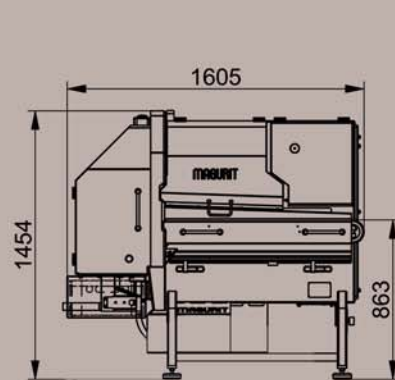
 *Sloped surfaces, fully opening covers and the pneumatic tensioning system for the conveyor belts ensure quick disassembly of the blades and belts, enabling the machines to be cleaned very effectively. For storage of the blades and the conveyor belts a service trolley is recommended (see ACCESSORIES).*

 *L'inclinaison des surfaces, l'accessibilité complète, et la pression des tapis pneumatique permettent un démontage simple des couteaux et des bandes de transport. De ce fait, le nettoyage de la machine se réalise facilement. Pour stocker les parties démontables, le support d'accessoires est recommandées (voir ACCESOIRES).*

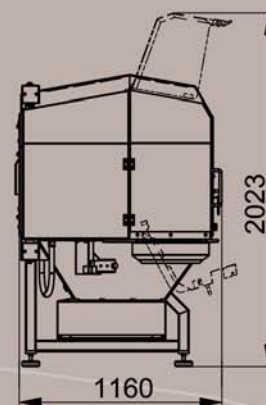
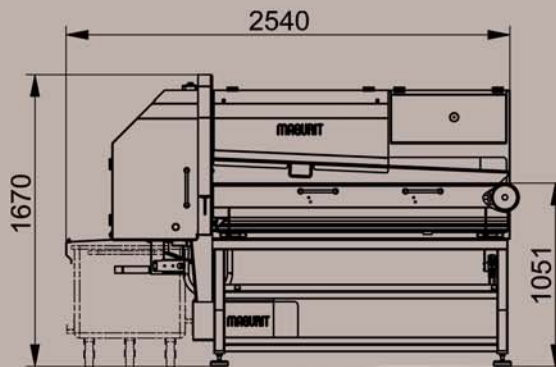
 *La inclinación de las superficies, el acceso total con las tapas abiertas y el sistema neumático de tensión de las cintas, facilitan un desmontaje rápido de las cuchillas y cintas transportadoras y, a su vez, una limpieza efectiva de la máquina. Para almacenar las cuchillas y cintas, se recomienda el carro especial de servicio (ver ACCESORIOS).*



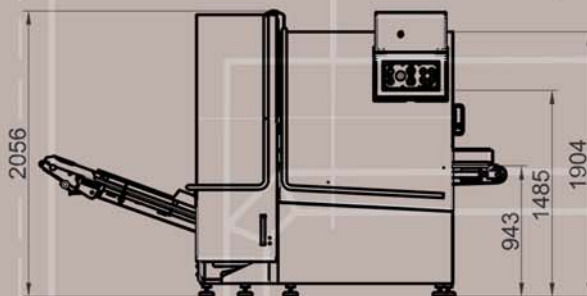
MAGURIT	GALAN 920	GALAN 930	GALAN 960
Motor/ Motor/ Moteur:	4,2 kW, 400 V, 50 Hz	7,3 kW, 400 V, 50 Hz	7,5 kW, 400V, 50 Hz
Schneidraummaße Cutting area dimensions Capacité de coupe Temperatura de trabajo:	230 x 100 x ∞ mm	370 x 160 x ∞ mm	610 x 100mm x ∞ mm
Schneiddimensionen Cutting dimensions Dimension de coupe Dimensiones zona de corte mm:	ab/ from 4 mm	ab/ from 4 mm	ab/ from 4 mm
Pneumatik/ Neumática Pneumatique:	6 bar, 20 l/min	6 bar, 20 l/min	6 bar, 20 l/min
Gewicht/ Weight/ Poids Capacidad:	ca. 714 kg	ca. 1.000 kg	ca. 1.700 kg



GALAN 920



GALAN 930



GALAN 960

*abhängig Schnittstärke und Arbeitsablauf/ depending on, cutting thickness and efficiency/ dépendant de l'épaisseur de coupe et de votre process/ Depend de, espesor de corte y proceso

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