

## Die vielseitigen Frischeschneider für die Convenience-Food-Industrie

Die Maschinenserie Galan von Magurit bietet flexible Lösungen für das kontinuierliche Schneiden von Würfeln und Streifen aus frischen, rohen und gegarten Produkten.



Die Schneidemaschine Galan 920 von Magurit. © Magurit

Das Haupteinsatzgebiet des Frischeschneidersystems von **Magurit** liegt in der Convenience-Food-Industrie. Die Maschinenserie **Galan** umfasst alle für das kontinuierliche Schneiden frischer Produkte konzipierten Maschinen und bietet drei Modelle: Galan 920, 930 und 960. Diese Modelle sind für das Schneiden roher, gegarter, marinierter, injizierter und angefrosterter Produkte geeignet. Die Flexibilität der Maschinen erlaubt das Schneiden in ein-, zwei- und dreidimensionalen

Formen, wodurch Scheiben, Streifen und Würfel problemlos hergestellt werden können.

## **Kontinuierlicher Betrieb und einfache Handhabung**

Alle drei Modelle der Galan-Serie arbeiten kontinuierlich und können unterbrechungsfrei beladen werden. Die zu schneidende Ware wird manuell oder automatisch auf ein Produktförderband aufgegeben und in den Schneidbereich transportiert.

Kontinuierlich arbeitende **Sichelmesser** schneiden die erste Dimension in der gewünschten Stückgröße, die durch die Geschwindigkeit der Bänder und der Sichelmesser reguliert wird. Transportbänder und Sichelmesser sind in ihren Geschwindigkeiten stufenlos regelbar, was einen schnellen Wechsel der Schneiddimensionen ermöglicht. Die Schneiddicke der Sichelmesser kann zwischen drei und 130 mm stufenlos eingestellt werden.

## **Präziser und sauberer Schnitt**

Die Sichelmesser der Galan-Maschinen sorgen für einen sauberen, ziehenden Schnitt, der Quetschen und mechanische Belastungen vermeidet. Bei zweidimensionalen Schnitten, also beim Schneiden von Streifen oder Würfeln, wird das Produkt in Rundmesser-kassetten geschnitten, die im 90-Grad-Winkel zu den Sichelmessern angebracht sind. Diese Kassetten sind ab 5 mm Distanz zwischen den Messern erhältlich. Ein oberhalb des Transportbandes angebrachter Niederhalter fixiert das Produkt vor dem Schneidbereich, wodurch ein akkurater Schnitt gewährleistet wird. Der Niederhalterdruck ist pneumatisch und stufenlos einstellbar und passt sich automatisch an verschiedene Produkthöhen an.

## **Optimale Hygiene und einfache Reinigung**

Für eine optimale Hygiene sind die Oberflächen der Galan-

Maschinen abfallend gestaltet, was eine einfache und schnelle Reinigung ermöglicht. Diese durchdachte Konstruktion trägt zur Langlebigkeit und Zuverlässigkeit der Maschinen bei, indem sie die Ansammlung von Rückständen verhindert.

Die Galan-Serie von Magurit bietet eine ideale Lösung für die Convenience-Food-Industrie, die Effizienz, Flexibilität und Präzision im Schneideprozess benötigt. Mit den Modellen Galan 920, 930 und 960 sind Lebensmittelproduzenten in der Lage, verschiedenste Produkte in hoher Qualität und Genauigkeit zu schneiden.

Alle Informationen gibt bei bei:

**Strasser GmbH & Co. KG**

unter **[www.strasser.co.at](http://www.strasser.co.at)**

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**