

Vielseitiger Frischschneider zum Schneiden von Würfeln und Streifen

Die Galan-Serie von Magurit besteht aus Top- Maschinen,
die für das Schneiden frischer Produkte konzipiert sind.



*Alle GALAN-Modelle sind für das Schneiden roher, gegarter, mariniertes,
injizierter und auch angefroster Produkte geeignet. © Beigestellt*

Würfel und Streifen schneiden mit Galan von Magurit

Die Maschinenserie Galan von **Magurit** umfasst alle für das

kontinuierliche Schneiden konzipierte Maschinen. Drei Modelle stehen zur Auswahl, abhängig von den Ausgangsprodukten, den gewünschten Produktionsmengen und Verarbeitungstemperaturen.

Galan 920, 930 und 960

Alle Modelle sind für das Schneiden roher, gegarter, mariniertes, injizierter und auch angefroster Produkte geeignet.

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 Schneidedicke der Sichelmesser kann zwischen drei und 130 mm stufenlos eingestellt werden. Aufgrund der Messergeometrie erzielen die Sichelmesser einen sauberen, ziehenden Schnitt, ganz ohne Quetschen und mechanische Belastung. Bei einem zweidimensionalen Schnitt, also beim Schneiden von Streifen oder Würfeln, taucht das Produkt in die im 90-Grad-Winkel zu den Sichelmessern angebrachten Rundmesser-kassetten ein.

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.

Alle Infos über das reichhaltige Programm von Magurit gibt es bei der

Strasser GmbH & Co. KG,

www.strasser.co.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at