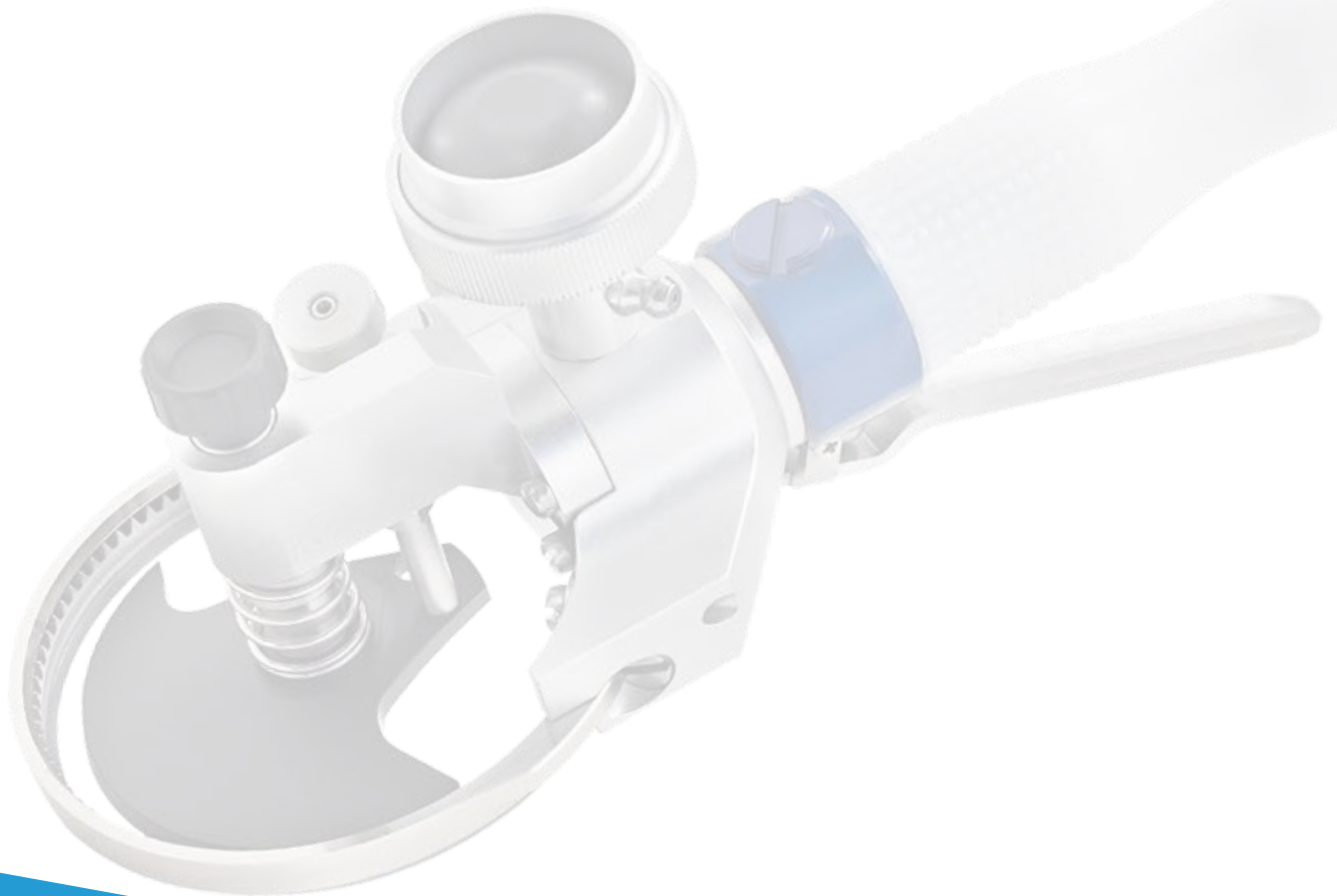


German Quality Trimmers





Neue Trimmer für die feine Zerlegung

Die kostensparende Alternative von FREUND

Nachdem die Serie 2 Trimmer von FREUND sich in der Praxis bewährt haben, bietet die komplette Trimmerserie eine echte Alternative zum marktdominierenden Monopolisten. Günstige und faire Ersatzteilkosten gepaart mit deutscher Entwicklung und Fertigung werden diese Erfolgsgeschichte fortführen, eben durch Qualität „Made in Germany“.

Für jede Anwendung das passende Ringmesser

Vom sauberen Entfernen von Rückenmark und dem kontrollierten Entfetten über die einfache Fleischgewinnung von Knochen und dem Entbeinen von Hähnchenschenkeln oder dem Schneiden hauchdünner Scheiben vom Lachs findet sich im FREUND-Trimmer-Programm für jede Anwendung das passende Ringmesser. Das Programm umfasst rund 20 verschiedene Ringmesserformen, von 16 bis 128 mm Durchmesser.

Leicht zu wechseln, einfach zu warten

Die mittlerweile stark verbesserten Handstücke der Serie 2 erzielen durch den Einsatz einer neuen Messerverzahnung und den Einsatz hochwertiger Oberflächen ein optimiertes Schneideergebnis bei signifikant längeren Werkzeugstandzeiten. Die neuen Rundmesserhandstücke verfügen über ein werkzeugloses Messerwechselsystem, so dass das Messer innerhalb kürzester Zeit getauscht werden kann.

Optimale Anwendersicherheit durch Start-Stop-System

Das optionale Start Stop System erlaubt dem Anwender das Messer auch beim Betrieb von wellengetriebenen elektrischen Handstücken zu starten und zu stoppen.



FREUND

GERMAN QUALITY SLAUGHTER-TOOLS

Pneumatik oder Elektrik

Antrieb nach Bedarf

Der Antrieb der Trimmer erfolgt wahlweise pneumatisch oder elektrisch. Der P2 Druckluftmotor ist der stärkste Pneumatikantrieb am Markt und zeichnet sich außerdem durch verschleißarmen Lauf aus.

Neben dem für den industriellen Einsatz konzipierten EEN2 Elektromotor mit 4500 Umdrehungen/min bietet FREUND mit dem Mini-Cut-Motor (3000 Umdr.) einen sehr preisgünstigen Antrieb für weniger anspruchsvolle Aufgaben z.B. im Fischbereich. Alle Trimmerköpfe bzw. Handstücke können ohne Modifikation zwischen den unterschiedlichen Antriebskonzepten gewechselt werden.



Adaptive

Antrieb behalten und zum neuen Adaptive-Handstück-System wechseln

Das „Adaptive-Handstück-System“ ermöglicht es, die neue FREUND-Handstück-Technologie mit jedem bestehenden Trimmermotor zu nutzen. So lässt sich mit den neuen, verschleißarmen FREUND-Trimmern ohne große Investitionen für einen neuen Motor, profitieren. Die Adaptive-Handstücke sind in sämtlichen Größen erhältlich.



MiniCut

MiniCut ist die günstige Trimmerlösung für kleinere Fleischproduktionen im Hotel- und Gaststättenbereich. Besonders vorteilhaft für Kebab, Gyros, Räucherlachs und andere scheibenförmige Schnitte. Die sehr gute Feineinstellung der Schnittdicke garantiert eine exakte und gleichmäßige Scheibendicke.

Weltweiter Service

FREUND bietet auf der IFFA erstmals eine technologisch höchstwertige und preislich wettbewerbsfähige Alternative gegenüber einem den Markt dominierende Mitbewerber mit überlegt konstruierten und gefertigten Werkzeuge, die für faire und transparente Kosten stehen. Das weltweite FREUND Vertriebsnetz wird sukzessive im Bereich Trimmer ausgebaut und geschult um einen optimalen Service beim Kunden »vor Ort« gewährleisten zu können.



Messer Definitionen

1.1



Messer **A** gerade / Blade **A** straight

- Knochen putzen bei kleinen Knochen / Bone trimming small bones
- Lebervenen ausschneiden / Liver de-spotting
- Augen entfernen bei Schweinen / Removing pigs eyes
- Hähnchenschenkel ausschneiden / Chicken thigh deboning
- Blutbahnen entfernen / Bloodline removal

1.2



Messer **B** Haken / Blade **B** hooked

- Generelles entfetten / General fat trimming
- Hartes entfetten / Hard fat trimming
- Bauchfett von Lachs entfernen / Belly fat (salmon)

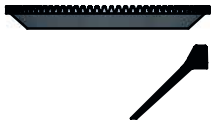
1.3



Messer **C** flach kurz / Blade **C** flat short

- Kotelett entfetten / Accurate pork loin fat trimming
- Entfetten der Haut / Skirt removal (pork)

1.4

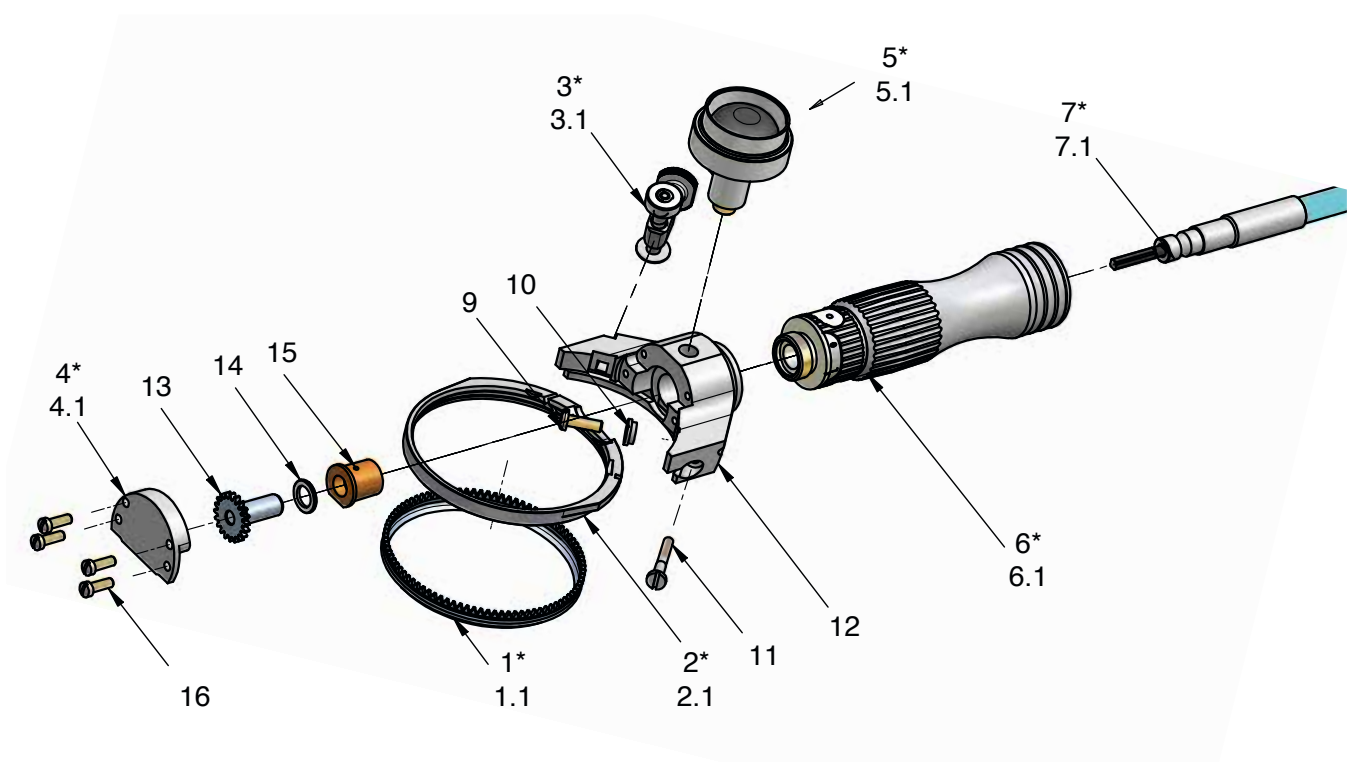


Messer **D** flach lang / Blade **D** flat long

mm	Messer	Anwendung
35	A	Knochen putzen bei kleinen Knochen
35	A	Lebervenen ausschneiden
35	A	Augen entfernen bei Schweinen
35	A	Hähnchenschenkel ausschneiden
35	A	Blutbahnen entfernen
35	A	Rippen aus Bauchstück
52	A	Knochen putzen
52	A	Hähnchenschenkel ausschneiden
52	A	Köpfe putzen
52	A	Stichwunde ausschneiden
52	B	Hinterviertel warm entfetten
52	B	Bauch putzen
52	B	Hähnchenbrust entfetten
52	B	Putenvenen entfernen
69	A	Knochen putzen bei größeren Knochen
69	A	Filet entfernen
69	B	Leichtes Entfetten
69	B	Inneres Entfetten von Schinken, Restfleischgewinnung
69	B	Entfetten von Lamm
69	B	Membrane entfernen
90	B	Generelles Entfetten
90	B	Hartes Entfetten
90	B	Bauchfett von Lachs entfernen
90	C	Kotelett entfetten
90	C	Entfernen der Haut
128	C	Warm Entfetten
128	C	Entfetten von Beinen, Kotelettreihen, Schinken
128	C	Kontrolliertes Entfetten & Schneiden von Gyros oder Döner
128	CDCS	Schneiden & Filetieren von Lachs
128	D	Entfetten von hartem & kaltem Fleisch
128	DDCF	Kontrolliertes Entfetten von hartem & kaltem Fleisch
SCR16		Rückenmarksstrang beim Schwein entfernen
SCR19		Rückenmarksstrang beim Rind entfernen



Variable Konfigurationsmöglichkeiten



1.1 Messer 90B Blade 90B	1.2 Messer 90C Blade 90C	1.3 Messer 90D nur mit Pos. 3.2 Blade 90D only with pos. 3.2
2.1 Messerführung 90 Blade housing 90		
3.1 Abziehvorrichtung Steeling device	3.2 Ohne Abziehvorrichtung (Schraube mit 4-kt) Without steeling device	
4.1 Ohne Schnitttiefensteuerung (Kappe 90) Without Depth control	4.2 Schnitttiefenst. 90 DCF Depth contro 90 DCF	4.3 Schnitttiefenst. 90 DCS Depth contro 90 DCS
5.1 Fettbuchse Grease cup	5.2 Schmiernippel Grease fitting	

Pos. 1:
Optional Messer
Optional blade

Pos. 2:
Optional Messerführung
/ Optional Blade housing

Pos. 3:
Optional Abziehvorrichtung
/ Optional steeling device

Pos. 4:
Optional Schnitttiefen-
steuerung / Optional
depth control

Pos. 5:
Optional Fettsponder
Optional grease encoder

Standard Pos. 6.1; 6.2 nur mit / only with Pos. 7.1, 7.2, 7.5, 7.6	
6.1 Handgriff D38 Handle D38	6.2 Handgriff D31 Handle D31
Für Antrieb FREUND EEN2 / For drive FREUND EEN2 (nicht für Minicut / not for minicut)	
7.1 Welle + Schlauch 1,5m Flexhaft + casing 1,5m	7.2 Welle + Schlauch 2,1m Flexhaft + casing 2,1m
Für Antrieb Bettcher Ultradrive / For drive Bettcher Ultradrive (nicht für Bettcher UN / not for Bettcher UN)	
7.5 Welle + Schlauch 1,5m Flexhaft + casing 1,5m	7.6 Welle + Schlauch 2,1m Flexhaft + casing 2,1m

START/STOP Pos. 6.3; 6.4 nur mit / only with Pos. 7.3, 7.4, 7.7, 7.8	
6.3 Handgriff D38 Start-Stop Handle D38 start-stop	6.4 Handgriff D31 Start-Stop Handle D31 start-stop
Für Antrieb FREUND EEN2 / For drive FREUND EEN2 (nicht für Minicut / not for minicut)	
7.3 Welle + Schlauch 1,5m Flexhaft + casing 1,5m	7.4 Welle + Schlauch 2,1m Flexhaft + casing 2,1m
Für Antrieb Bettcher Ultradrive / For drive Bettcher Ultradrive (nicht für Bettcher UN / not for Bettcher UN)	
7.7 Welle + Schlauch 1,5m Flexhaft + casing 1,5m	7.8 Welle + Schlauch 2,1m Flexhaft + casing 2,1m

Pos. 6:
Optional Handgriff
Optional handle

Pos. 7:
Optional Welle +
Schlauch / Optional
Flexshaft + Casing