

Trymery

wysokiej jakości

Made in Germany



PL

FREUND

GERMAN QUALITY SLAUGHTER-TOOLS



Nowe trymery FREUND

to alternatywa na zmonopolizowany rynek

Po udanym starciu nowej Serii 2, trymery FREUND stały się poważną alternatywą w stosunku do monopolistów panujących na rynku. Racjonalne ceny i rozsądne koszty części zamiennych, w połączeniu z niemiecką myślą techniczną i jakością wyrobów z pewnością zapewnią trwałe powodzenie trymerom "Made in Germany".

Właściwy nóż pierścieniowy do każdej pracy

Stosowane są w szerokim zakresie prac przy obróbce mięsa - od usuwania rdzenia, poprzez kontrolowane odtuszczanie i proste odzyskiwanie mięsa z kości do zdejmowania filetów z udek kurczaków, jak również cięcia cienkich plastrów wędzonego lososia. W programie trymerów FREUND znajdziecie Państwo właściwy nóż pierścieniowy. Program zawiera 20 noży różnego kształtu w zakresie średnic od 16mm do 128mm.

Łatwa wymiana noża, prosta obsługa i konserwacja

Głowice trymerów FREUND Seria 2 mają udoskonalone ząbienie noża oraz uszlachetnione powierzchnie robocze. W efekcie uzyskano optymalną pracę noża przy równocześnie znacznym wydłużeniu trwałości ostrza. Nowe głowice Serii 2 mają nowy system wymiany noża, bez użycia narzędzi. Nóż w trymerze wymienia się łatwo i bardzo szybko.

Optymalne bezpieczeństwo daje system Start-Stop

System Start-Stop, opcjonalnie stosowany w trymerach napędzanych elektrycznie, zwiększa bezpieczeństwo pracy operatora. System pozwala na dowolne zatrzymanie i ponowne włączenie ruchu noża, bez wyłączenia silnika napędowego.



FREUND
GERMAN QUALITY SLAUGHTER-TOOLS

Pneumatyczny lub elektryczny

Napęd według Twojej potrzeby

Elektryczny silnik EEN2 (4.500 obr/min) przeznaczony jest do przemysłowego użytkowania. Oferujemy też jego ekonomiczną wersję FREUND Mini-Cut-Motor (3.000 obr/min). Pneumatyczny silnik P2 jest najsilniejszym modelem na rynku silników napędowych do ciężkiej pracy.

Wszystkie głowice trymerów można bez żadnych przeróbek stosować zarówno do napędu elektrycznego jak i pneumatycznego. W elektrycznym trymerze można również zamieniać uchwyt standardowy na typ START/STOP.



System ADAPTIVE

Zachowaj posiadany silnik elektryczny - uzupełnij go nowym trymerem FREUND

System ADAPTIVE pozwala podłączyć i użytkować nowoczesny trymer FREUND z dowolnym silnikiem elektrycznym innego systemu. W taki ekonomiczny sposób można korzystać z nowej jakości i trwałości trymerów FREUND, nie inwestując w kosztowny napęd elektryczny. Trymery ADAPTIVE dostępne są we wszystkich wielkościach.

MiniCut

Trymery MiniCut są ekonomicznym rozwiązaniem dla zakładów mięsnych średniej wielkości, dużych kuchni hotelowych i zakładów gastronomicznych. Szczególnie praktyczne są trymery MiniCut do kebabu, gyros, wędzonego łososia i cięcia innych plastrów. Regulowany zderzak głębokości cięcia zapewnia niezmienną grubość odcinanego plastra. Trymery MiniCut również można używać z uchwytem systemu START/STOP.

Serwis na całym świecie

Na targach IFFA 2013 firma FREUND po raz pierwszy wystawiła swoje udoskonalone trymery najwyższej klasy, konkurencyjne w cenie, przewyższające dominujące obecnie na rynku wyroby dojrzałą konstrukcją, wykonaniem i przejrzystością kosztów eksploatacyjnych. Firma FREUND ma na całym świecie doświadczonych przedstawicieli, którzy oferują kompleksową opiekę użytkownikom trymerów.



Definicje

1.1



Nóż pierścieniowy **A** prosty

- Czyszczenie niewielkich kości
- Wycinanie żył z wątroby
- Wycinanie oczu trzody
- Wycinanie udek z kurcząt
- Usuwanie żył i tętnic

1.2



Nóż pierścieniowy **B** hakowy

- Uniwersalne odfuszczenie
- Wycinanie sadła
- Wycinanie tłuszczu z brzusków łososia

1.3



Nóż pierścieniowy **C** płaski krótki

- Dokładne odfuszczenie schabów
- Odfuszczenie skór wieprzowych

1.4



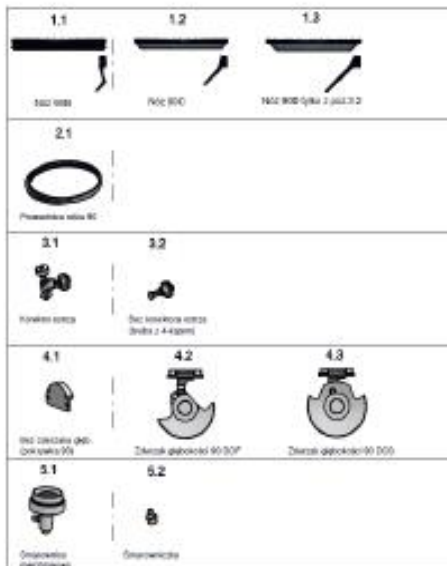
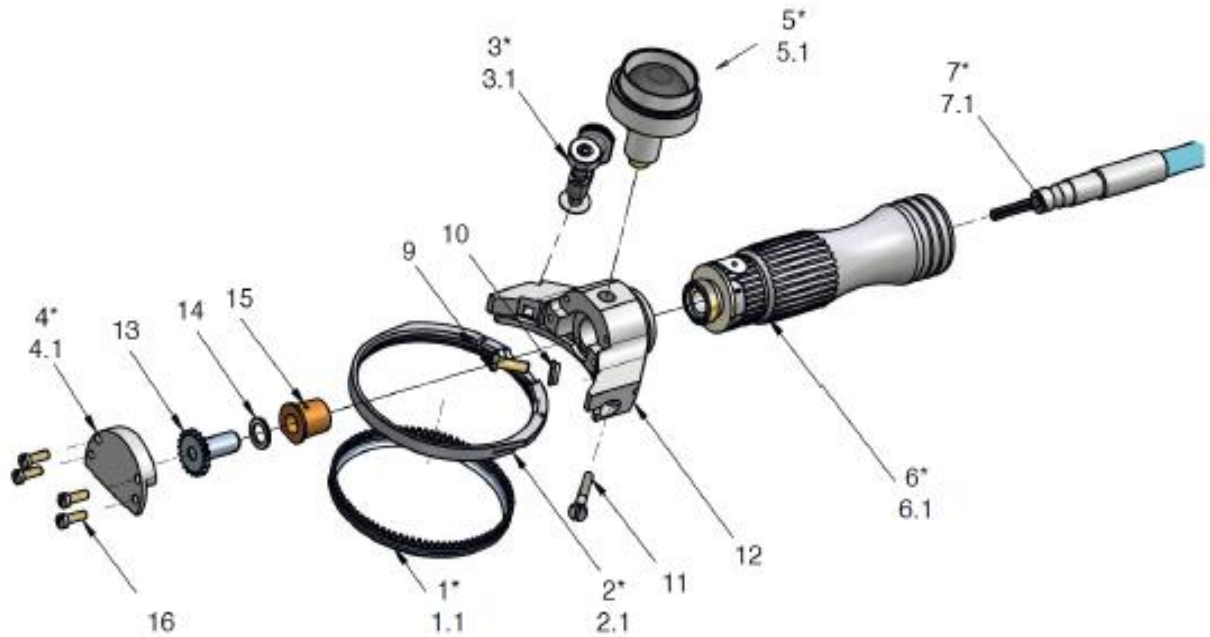
Nóż pierścieniowy **D** płaski długi



Wymiar mm	Typ	Zastosowanie
35	A	Odzyskiwanie mięsa z małych kości
35	A	Wycinanie żył z wątroby
35	A	Usuwanie oczu trzody
35	A	Filetowanie udek kurczaka
35	A	Usuwanie naczyń krwionośnych
35	A	Wycinanie żeberek z boczku
52	A	Odzyskiwanie mięsa z kości
52	A	Filetowanie udek kurczaka
52	A	Czyszczenie głowy (trzoda i bydło)
52	A	Wycinanie śladów nakłuwania
52	B	Usuwanie łoju z wnętrza tuszy wołowej
52	B	Odtuszczanie brzusków ryby
52	B	Odtuszczanie piersi (kurczęta)
52	B	Wycinanie żył z indyka
69	A	Odzyskiwanie mięsa z dużych kości
69	A	Wycinanie filetu
69	B	Odtuszczanie
69	B	Odtuszczanie wewnętrzne szynki, odzysk mięsa ze słoniny
69	B	Odtuszczanie jagniąt
69	B	Usuwanie błony
90	B	Ogólne odtuszczanie
90	B	Zdejmowanie twardego tłuszczu
90	B	Odtuszczanie brzucha (łosoś)
90	C	Odtuszczanie kotletów
90	C	Zdejmowanie skóry (trzoda)
128	C	Zdejmowanie łoju na ciepło (tusze wołowe)
128	C	Odtuszczanie nóg, schabu, szynki
128	C	Kontrolowane odtuszczanie, cięcie gyros
128	CDCS	Cięcie i filetowanie łososia
128	D	Odtuszczanie zimnego i twardego mięsa oraz nóg wieprzowych i szynek
128	DDCF	Kontrolowane odtuszczanie zimnego i twardego mięsa
SCR16		Wycinanie rdzenia – trzoda
SCR19		Wycinanie rdzenia – bydło



Możliwość tworzenia różnych układów



Poz. 1:
Noz do wyboru

Poz. 2:
Przewodnica noża 90

Poz. 3:
Korektor ostrza
jako opcja

Poz. 4:
Opcjonalny zderzak
głębokości

Poz. 5:
Oponowka do wyboru



Poz. 6:
Uchwyty do wyboru

Poz. 7:
Do wyboru: ostona
+walek napędowy

