

FREUND

GERMAN QUALITY SLAUGHTER-TOOLS



Trimmer für Fleisch, Fett & Knochen

Endeavour

by freund-germany.com



Endeavour

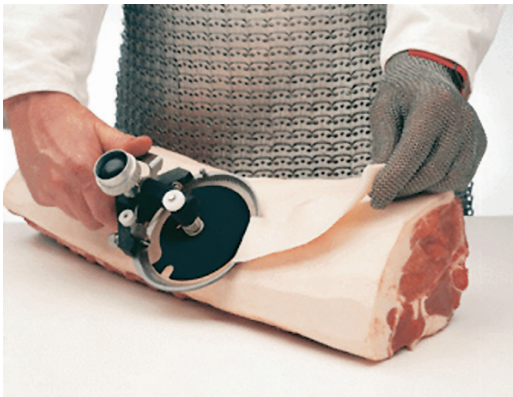
by freund-germany.com

Neue Endeavour-Trimmer

Die neuen Endeavour-Trimmer zeichnen sich aus durch Präzisionsentwicklung und Fertigung auf höchstem Niveau – Qualität made in Germany.

Mit 20 verschiedenen Ringmesserformen in Größen von 16 bis 128 mm Durchmesser und angetrieben durch bewährte Elektromotoren oder einem neuen, besonders kraftvollen und wartungsarmen Pneumatik-Motor, ist das neue Endeavour-Programm ein optimales Werkzeug für jeden Einsatzbereich. Die neuen Serie 2 Handstücke verfügen über ein werkzeugloses Messerwechselsystem und deutlich längere Messerstandzeiten.

Die Einsatzbereiche der Trimmer reichen von der sauberen Entfernung des Rückenmarks und von Karkassenfett, über Fleischgewinnung vom Knochen, kontrollierter Entfettung in der Zerlegung bis hin zur Entbeinung von Hähnchenschenkeln und dem schneiden hauchdünner Scheiben von Lachs oder anderen Fischen.





- 1 35A Knochen putzen bei kleinen Knochen
- 2 35A Lebervenen ausschneiden
- 3 35A Augen entfernen bei Schweinen
- 4 35A Hähnchenschenkel ausschneiden
- 5 35A Blutbahnen entfernen
- 6 35B Rippen aus Bauchstück



- 1 52A Knochen putzen
- 2 52A Hähnchenschenkel ausschneiden
- 3 52A Köpfe putzen
- 4 52A Stichwunde ausschneiden
- 5 52B Hinterviertel warm entfetten
- 6 52B Bauch putzen
- 7 52B Hähnchenbrust entfetten
- 8 52B Putenvenen entfernen



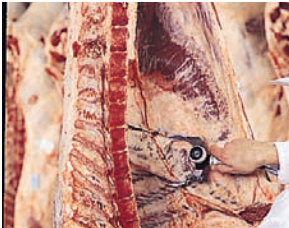
- 1 69A Knochen putzen bei größeren Knochen
- 2 69A Filet entfernen
- 3 69B Leichtes Entfetten
- 4 69B Inneres Entfetten von Schinken, Restfleischgewinnung
- 5 69B Entfetten von Lamm
- 6 69B Membrane entfernen



- 1 90B Generelles Entfetten
- 2 90B Hartes Entfetten
- 3 90B Bauchfett von Lachs entfernen
- 4 90C Kotelett entfetten
- 5 90C Entfernen der Haut



- 1 128C Warm Entfetten
- 2 128C Entfetten von Beinen, Kotelettreihen, Schinken
- 3 128C Kontrolliertes Entfetten & Schneiden von Gyros oder Döner
- 4 128CDCS Schneiden & Filetieren von Lachs



- 5 128D Entfetten von hartem & kaltem Fleisch
- 6 128DDCF Kontrolliertes Entfetten von hartem & kaltem Fleisch



- 1 SCR16 Rückenmarksstrang beim Schwein entfernen
- 2 SCR19 Rückenmarksstrang beim Rind entfernen

Pneumatic

Der neue Druckluftmotor mit erhöhter Antriebsleistung und erhöhtem Bedienkomfort ist besonders wartungsarm. Wartungen sind im Normalbetrieb lediglich alle 6 Monate erforderlich. Die Reduzierung der Verschleißteile sorgt für eine lange Lebensdauer und verringerte Kosten.



Endeavour
by freund-germany.com

Adaptive

Das „Adaptive-Handstück-System“ ermöglicht es, die neuen FREUND-Handstücke mit jedem bestehenden Trimmermotor (z.B. Bettcher®-Whizard®) zu nutzen. So lassen sich ohne große Investitionen für einen neuen Motor, Kosten sparen.



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.



FREUND Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

Schulze-Delitzsch-Straße 38

D-33100 Paderborn

Germany

Fon: +49 5251 1659 0

Fax: +49 5251 1659 77

E-Mail: ge@freund-germany.com

www.endeavourtrimmers.com



GERMAN QUALITY SLAUGHTER-TOOLS