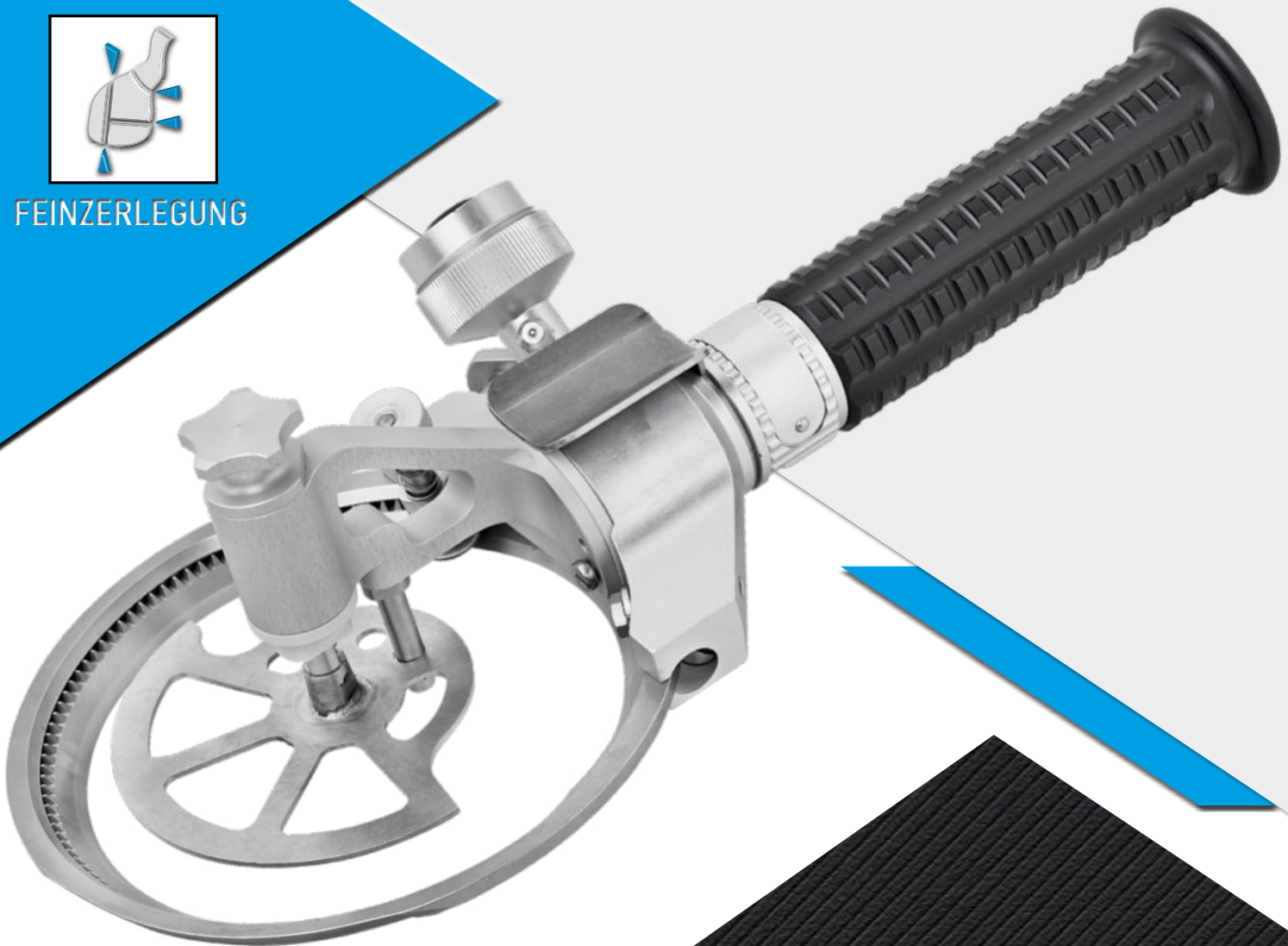


# TRIMMER



FEINZERLEGUNG



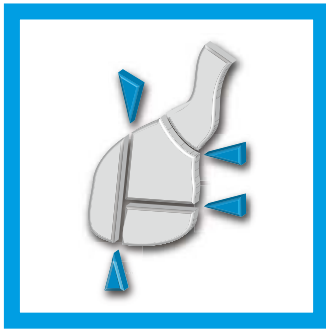
+ TRADITION  
+ INNOVATION  
ZUKUNFT





# TRIMMER

## TRIMMER Serie 2



In der modernen Fleischverarbeitung haben die Art, Effizienz und Qualität des eingesetzten Handwerkszeugs einen wesentlichen Einfluss auf die Qualität des Endprodukts und die erzielbare Ausbeute.

Nicht selten wird dieses dabei stark beansprucht. Wartungsbedingte Ausfälle und hohe Instandhaltungskosten können die Folge sein.

Die Entwickler moderner Trimmer haben deshalb die Aufgabe, ein Produkt zu schaffen, das nicht nur leistungsstark und wirtschaftlich ist, sondern auch verschleißarm und somit kosteneffizient. Genau das setzen wir bei FREUND an.

Mit unseren aktuellen Trimmern aus der Serie 2 haben wir ein Produkt geschaffen, das durch den Einsatz bewährter Bauteile und hochwertiger Materialien eine wartungsarme Alternative zu den am Markt verbreiteten Trimmern darstellt.

## INHALTSVERZEICHNIS

▶ Trimmer-Motoren	5
▶ Trimmer-Features	6-7
▶ Kunststoff-Gleitlager	8
▶ Ringmesserauswahl & Anwendung	10-11
▶ Trimmer mit Proteinschaber	12-17
▶ Trimmer - Variante mit Vakuumabsaugung	18-21
▶ Messer schärfen	22-23
ERSATZTEILE	24-25

# QUALITÄTSTRIMMER

# FEINZERLEGUNG



## TRIMMER

- wahlweise elektrisch oder pneumatisch angetrieben
- weiter verbesserte Oberfläche der Trimmermesser
- geringere Ausfallzeiten und Instandhaltungskosten durch verschleißarme Qualitätsbauteile
- ergonomische Handgriffe in robuster und abriebfreier Kunststoffausführung
- patentiertes Messer-Schnellwechselsystem für werkzeuglosen Wechsel des Trimmermessers
- signifikante Verbesserung der Anwendersicherheit durch Start-Stopp-Sicherheitssystem
- ruhiger Lauf minimiert Vibrationen am Handgriff
- vier verschiedene Messertypen A, B, C und D in verschiedenen Durchmesser Ø 35, 52, 69, 90 und 128 mm
- wahlweise erhältlich mit Schnitttiefensteuerung in verschiedenen anwendungsorientierten Ausführungen

## TECHNISCHE DATEN

	PNM2	TM-E6001 EF2_evo2
Gewicht (kg)	0,6	16
Umdrehungen (U/min)		bis zu 6500
Schutzart		IP 65
Antrieb	pneumatisch	elektrisch, 1 Phase
Eingangsdruck	6 bar 470 l/min	
Leistung		550 Watt (100Hz)/VA 0,5 hp (100Hz)/VA



Pneumatik-Motor PNM2  
(Standard)

\*Abbildung inklusive Trimmer Ø 35mm



Griffvariante D34  
(optional)

Griffvariante D34 gerändelt  
(optional)

### PNEUMATIK-MOTOR PNM2

- Handgriff mit integriertem Pneumatik-Motor für den Druckluftbetrieb mit 6 bar
- Griffvarianten D34 und D34 gerändelt mit 34mm Durchmesser für bessere Handhabung, sind optional erhältlich
- nutzbar mit allen FREUND Trimmern
- Start-Stop-Sicherheitsystem mit Stop-Hebel
- rutschfester Handgriff
- erhältlich mit Pneumatik-Anschlusseinheit inklusive Wartungseinheit und Kupplungen (empfohlen)



### ELEKTROMOTOR TM-E6001 EF2\_evo2

- integrierte Handgriff-aufhängung
- stufenlos einstellbar bis 6500 U/min
- geringere Ausfallzeiten durch verschleißarmen Lauf
- kompaktes und leichtes Aluminium-Gehäuse
- hygienisches Design
- Handgriffe und Trimmer (außer Trimmer\_evo3) sind individuell anwendbar

### ANSCHLUSSEINHEIT EF2

- ermöglicht Umbau von EF1 zu EF2 (Teile-Nr. 028-010-015)



## FÜR JEDE ANWENDUNG DIE PASSENDE MASCHINE

Vom verlustarmen Entfetten von Fleisch-, Geflügel- und Fischerzeugnissen bis hin zum präzisen Schneiden von hauchdünnen Scheiben vom Lachs – mit unseren wahlweise elektrisch oder pneumatisch betriebenen Trimmern bieten wir Ihnen das richtige Handwerkzeug für die vielfältigen Anforderungen in Ihrem Betrieb. Dabei bietet Ihnen die modulare Bauweise unserer Trimmer die Möglichkeit, aus vier verschiedenen Messertypen in den fünf Durchmesser 35, 52, 69, 90 und 128 mm und unzähligen optionalen Features wie einer ergonomischen Daumenauflage, einer Schnitttiefensteuerung in robuster und hygienischer Edelstahlausführung und vielen weiteren Features zu wählen.

### SCHNITTIEFENSTEUERUNG

- gleichmäßige Schnitttiefe (individuell einstellbar)
- höhere Ausbeute durch verringerten Ausschuss
- in den Varianten DCS (Kunststoff) und DC2S (Edelstahl) besonders geeignet zum Schneiden & Filetieren von Lachs
- in den Varianten DCF (Kunststoff) und DC2F (Edelstahl) besonders geeignet zum Entfetten von hartem und kaltem Fleisch

### DAUMENAUFLAGE

- ergonomisch geformt für ermüdungsfreies Arbeiten
- stufenlos einstellbar für Rechts- und Linkshänder
- signifikante Erhöhung der Anwendersicherheit

### TRIMMER HANDGRIFFE

- ergonomisch geformt, abriebfrei und hygienisch
- optimales Handling durch verschiedene Griffformen
- erhältlich in den Griffdurchmessern 31, 34 und 38mm

### ANSCHLUSSEINHEITEN EF1 / EF2 / ADAPTIVE

- wartungsarm durch eine integrierte Kupplungshülse
- kompatibel mit allen Handgriffen von FREUND
- auch erhältlich als Sonderversion ADAPTIVE zur Weiternutzung Ihres bereits vorhandenen Trimmer-Motors<sup>1</sup>

1) Kompatibel mit den gängigen Trimmer-Motoren



## OPTIONEN

	Ø (MM)	35	52	69	90	128
A (gerade)		•	•	•	•	
B (Haken)		•	•		•	
C (flach kurz)					•	•
D (flach lang)						•
Schnitttiefensteuerung					DCF / DCS	DCS / DC2F / DC2S
Ritzel und Gleitlager	klein	klein	klein	klein	groß	groß
Daumenauflage		•	•	•	•	•
Fettbuchse	klein/groß	klein/groß	klein/groß	klein/groß	klein/groß	klein/groß
Abziehvorrichtung					•	•
Pneumatik-Motor PNM2		•	•	•	•	•
Start Stop Sicherheitssystem		•	•	•	•	•
Schmiernippel und Vakuumabsauger		•	•			



# FEINZERLEGUNG **TRIMMER**



## KUNSTSTOFF-GLEITLAGER

- alle verkaufsfähige Trimmerhandgriffe können mit dem neu konfigurierbaren Kunststoff-Gleitlager verbaut werden
- ohne einen Mehrpreis erhältlich
- hohe Standzeit
- zusätzliche Schmierung des Ritzels entfällt
- das tägliche fetten des Gleitlagers entfällt
- Minimale Gewichtsreduzierung des Handgriffs
- der Handgriff wird ohne Schmiernippel und Fettbuchse geliefert (es wird ein Blindstopfen verbaut)

## Messerführung

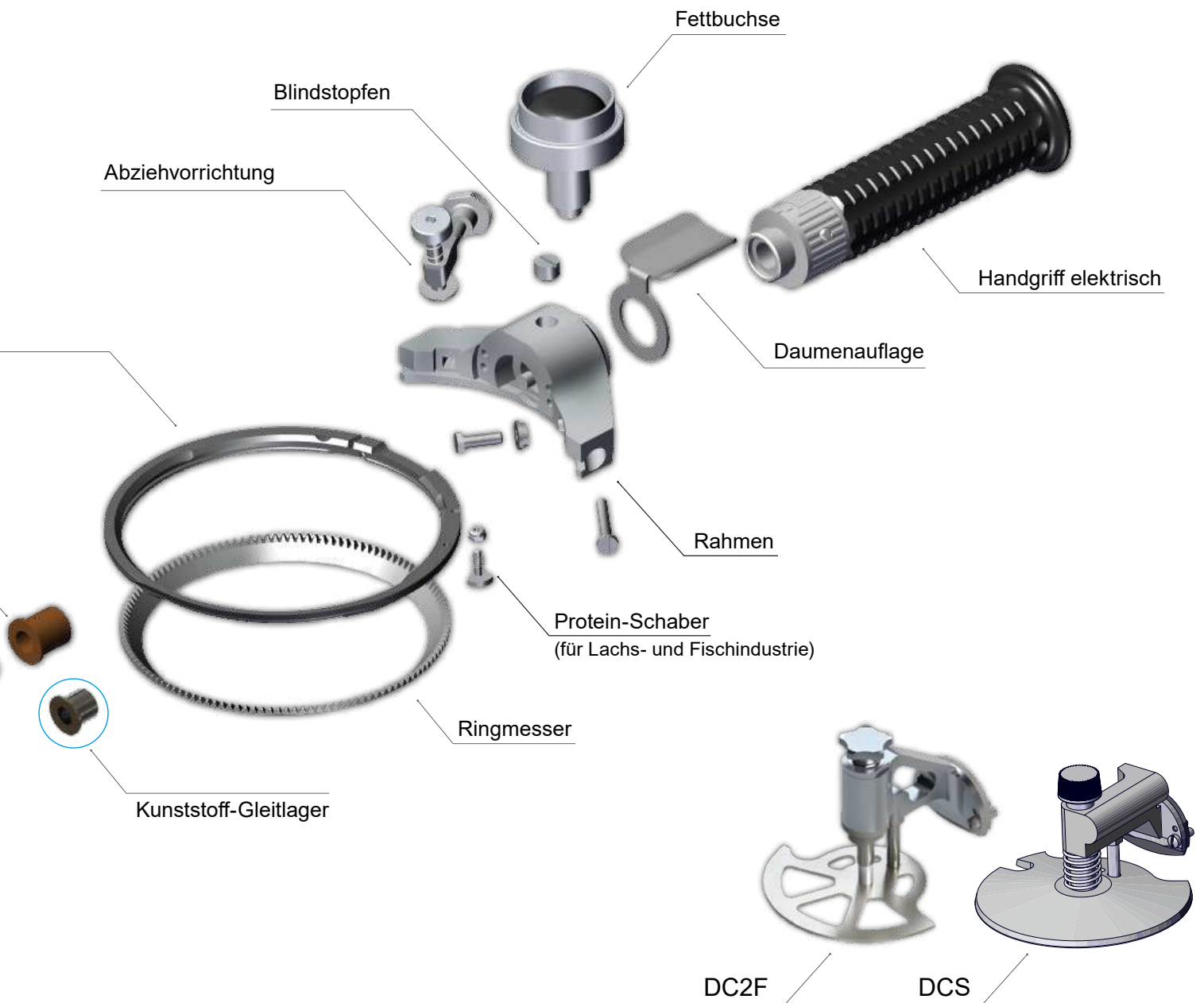


Explosionsdarstellung TRIMMER ø 35mm  
Variante mit Vakuumsaugung,  
elektrisch und pneumatisch



# TRIMMER ELEKTRISCH

## FEINZERLEGUNG

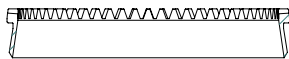


# RINGMESSERAUSWAHL & ANWENDUNG

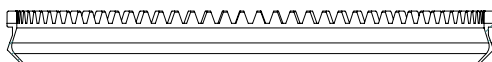
## FEINZERLEGUNG

### RINGMESSERAUSWAHL

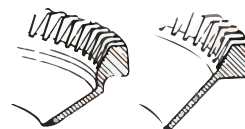
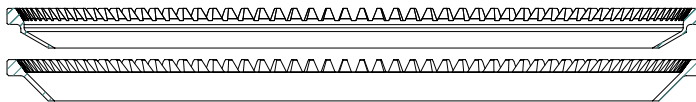
TYP	Ø (MM)	35	52	69	90	128
A (gerade)		•	•	•	•	
B (Haken)		•	•		•	
C (flach kurz)					•	•
D (flach lang)						•



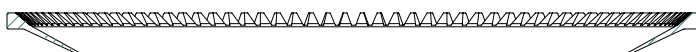
■ A (gerade)



■ B (Haken)



■ C (flach kurz)  
30° / 45°



■ D (flach lang)



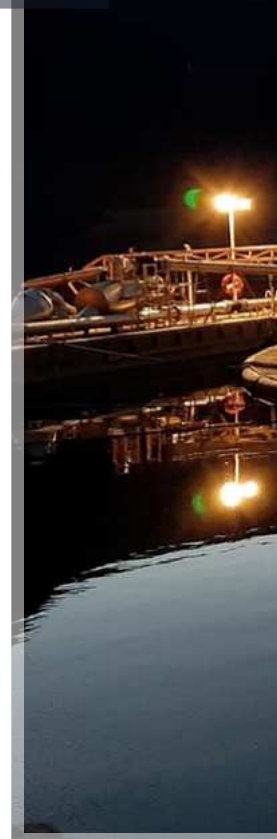
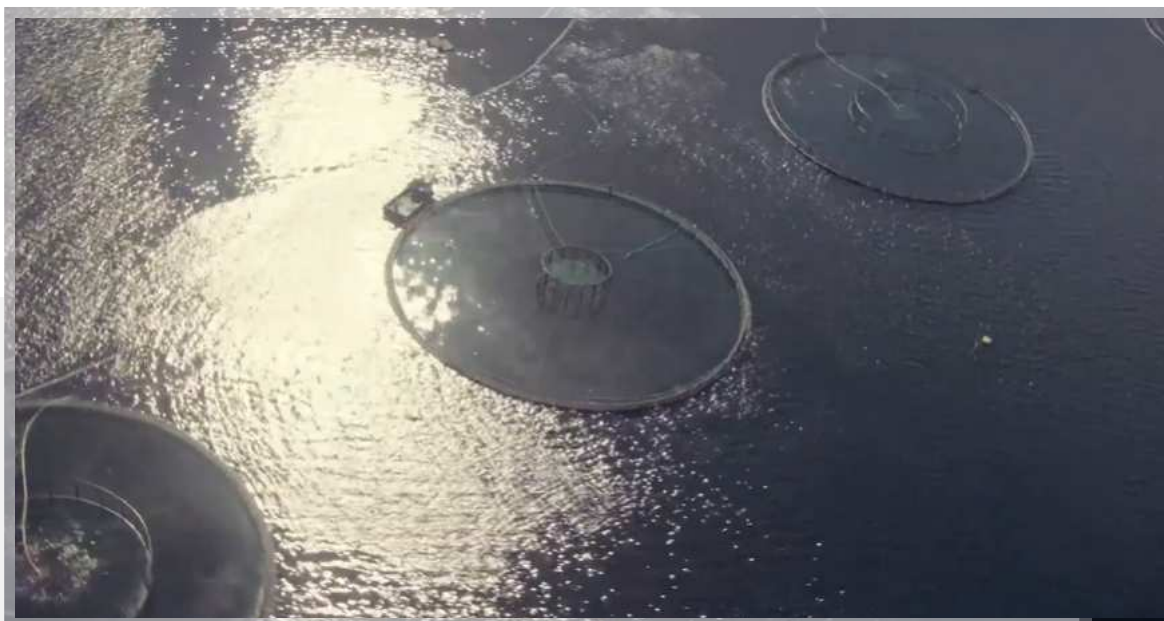
## ANWENDUNG

	Ø (MM)	35	52	69	90	128
<b>Ausbeinen / Putzen</b>						
Knochen		A	A	A		
Köpfe		A	A	A	A	
Hähnchenschenkel		A	A			
Rippen aus dem Bauchstück		A				
<b>Entfernen</b>						
Bäckchen				A	A	
Hähnchenbrust			B		B	
Stichfleisch			A / B			
Hautreste					C	C
Venen und Drüsen		A	A			
Schweineaugen		A				
Schweinefilet				A	A	
Magerfleisch von Fett						C
Thunfisch					C	C
<b>Entfetten / Trimmen</b>						
Felle					C	C
Warm Entfetten					C	C
Hartes Entfetten					B	D
Schinken / Schulter / Kotelett					B / C	C
<b>Slicing</b>						
Lachs						C
Gyros / Döner Kebap					C	C



# TRIMMER IN DER FISCHINDUSTRIE

## FEINZERLEGUNG



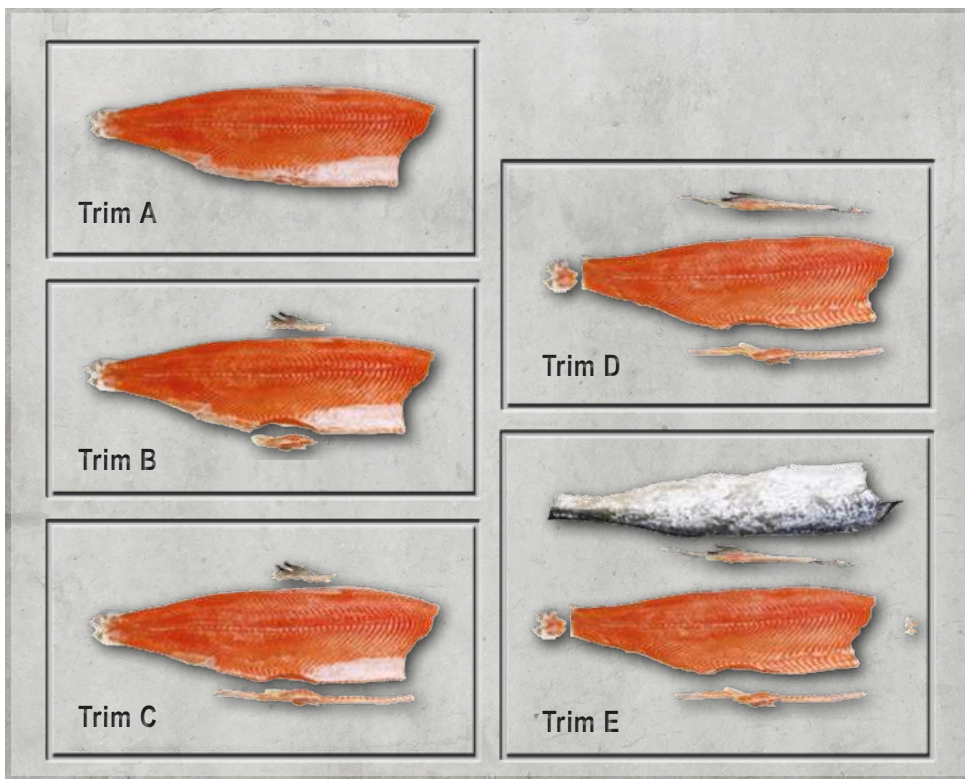
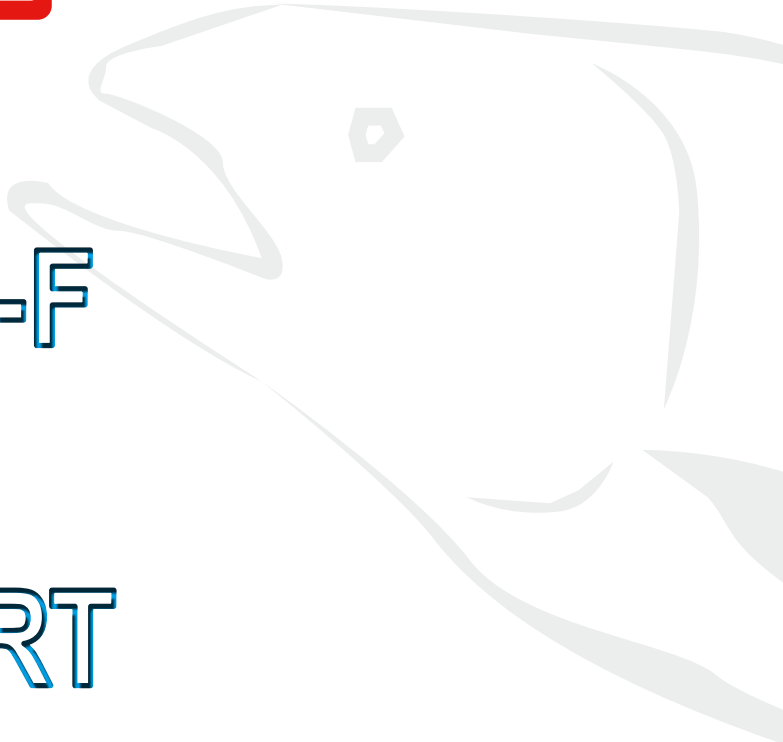


# TRIMS VON A-F

## EFFEKTIV

## KONTROLLIERT

## MAXIMALE AUSBEUTE



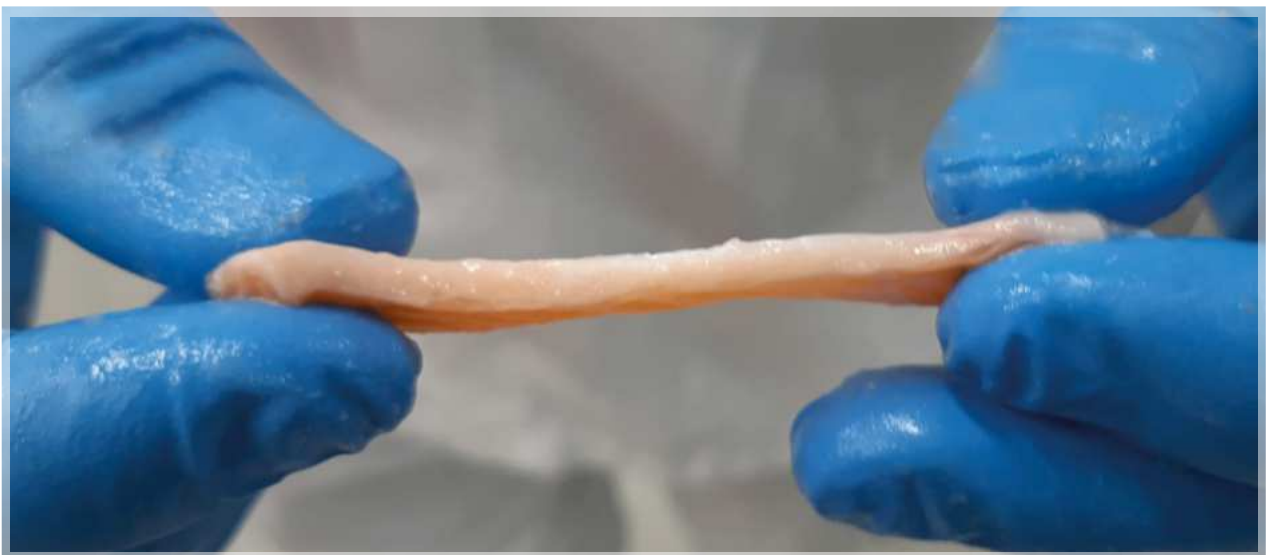
### GEEIGNET FÜR ALLE TRIMMS!

Mit unseren Trimmern kann man jeden Trim mit hohen Erträgen am Filet durchführen. Die Winterschäden können effektiv, sauber, schnell und verlustarm entfernt werden.

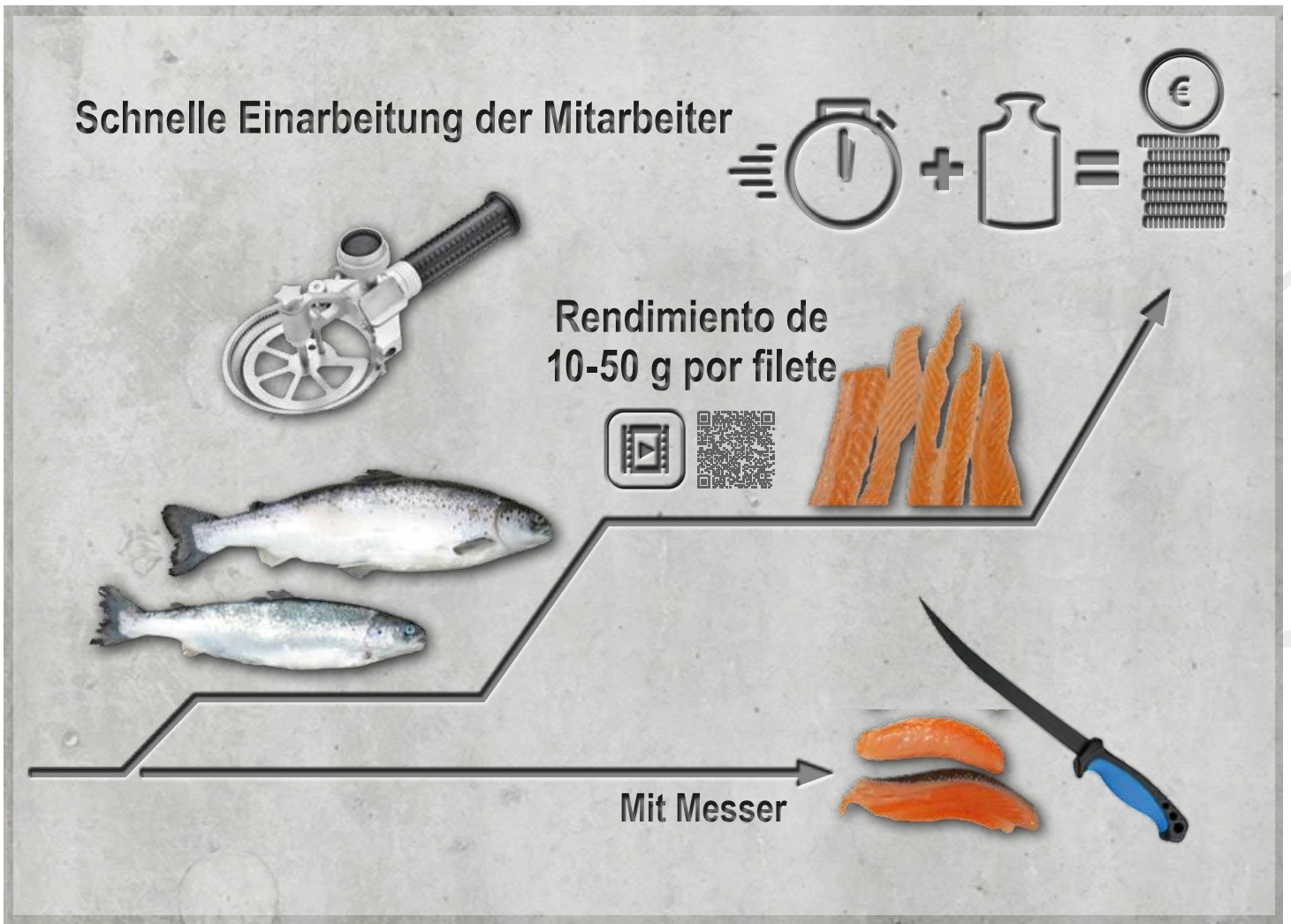
Mit wahlweise elektrisch oder pneumatisch betriebenen Trimmern bieten wir Ihnen das richtige Handwerkzeug für die vielfältigen Anforderungen in Ihrem Betrieb.



## SAUBERER & ORDENTLICHER SCHNITT DURCH DIE SCHNITTTIEFENSTEUERUNG



# ERZIELEN SIE MEHR GEWINN DURCH HÖHERE AUSBEUTE!





# TRIMMER ELEKTRISCH ODER PNEUMATISCH

Trimmer elektrisch

Griffvarianten für kleinere Hände

DCF

DC2S

Protein Schaber  
(für Lachs- und Fischindustrie)

Pneumatik-Motor PNM2

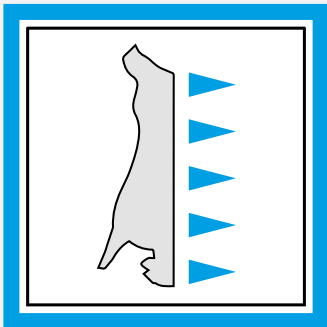
\*Abbildung inklusive Trimmer Ø 35mm

Standard

Griffvariante D34  
(optional erhältlich)

Griffvariante D34 gerändelt  
(optional erhältlich)

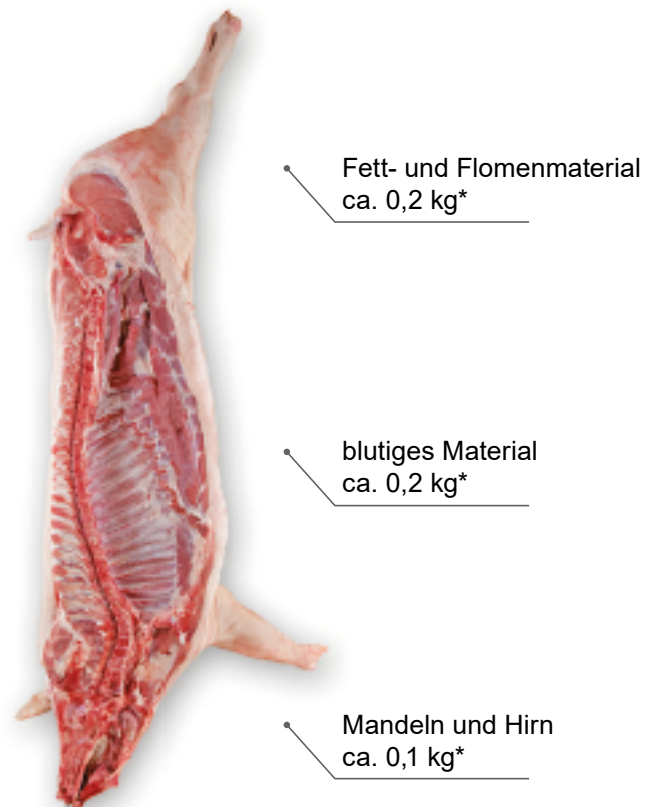
# TRIMMER - VARIANTEN MIT VAKUUMABSAUGUNG



Mit der Nutzung der Varianten unseres FREUND Trimmers mit Vakuumbaugung wird die Schlachtung in ihrem Betrieb für Sie noch rentabler.

Oft verbleiben zu entfernende Materialien im Schlachtkörper. Mit unseren FREUND Trimmer Varianten mit Vakuumbaugung können diese entfernt und abgesaugt werden. Dadurch erhöht sich die Ausbeute des Schlachtkörpers für Sie.

Damit können u. a. pro halbes Schwein bis zu 0,5 kg Material aus der Karkasse entfernt werden. Bei 1.000 Schweine-Hälften macht es bis zu 500 kg an Material aus.



\*zu entfernende Materialien im Schlachtkörper.  
Angaben je Schweine-Hälfte

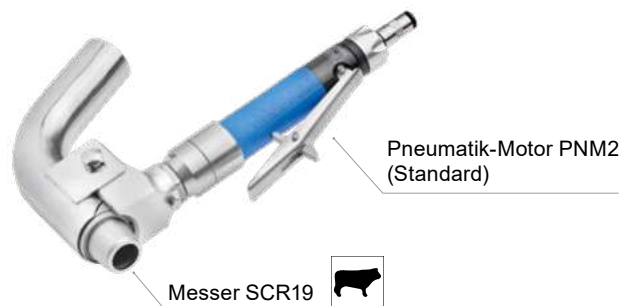
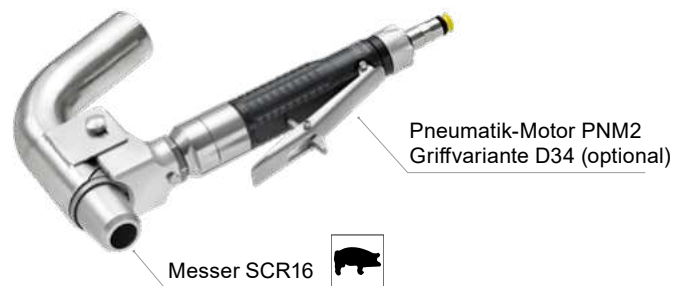
# SCHLACHTUNG

## EFFIZIENZ UND QUALITÄT



### TRIMMER 35 - VARIANTE MIT VAKUUMABSAUGUNG

- verschiedene Anwendungen möglich, z.B. absaugen von Flomen, absaugen von Brust-/Herzfett, absaugen von Stich-Fleisch und Knochen putzen
- anwendungsoptimiertes Design
- verschiedene Messerarten (Ringmesser gerade, Ringmesser Haken, SCR16, SCR19)
- geringe Ausfallzeiten und Instandhaltungskosten durch verschleißarme Qualitätsbauteile
- ergonomischer Handgriff in robuster und abriebfreier Kunststoffausführung
- ruhiger Lauf minimiert Vibrationen am Handgriff
- wahlweise elektrisch oder pneumatisch angetrieben



### TRIMMER 35 - VARIANTE SCR RÜCKENMARKENTFERNUNG

- der modernste Weg das Rückenmark zu entfernen, indem das Risikomaterial komplett isoliert wird
- der Rückenmarksstrang wird mittels Vakuum (VSS Vakuum-Saug-System => Zubehör) angesaugt. Die innen liegende Schneide trennt die spirale Ganglinie ab ohne die Rückenmarkshaut zu verletzen
- ▶ 2 verschiedene Messergrößen:  
SCR16 für Schweine  
SCR19 für Rinder

# TRIMMER 52 - VARIANTE MIT VAKUUMABSAUGUNG

## VSS - VAKUUM-SAUG-SYSTEM\*

- Vakuu-Tank: VT 110 incl. Separatorkanne
- Vakuu-Pumpe: VPSC300
- je 5m Vakuu-Pumpen- und Handstückschlauch
- Fahrwagen: VSS



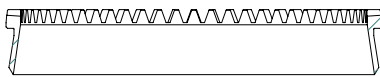
- leichtes Handling aufgrund Absaug-Kugelkopfes (nur für den Trimmer 52)

## TRIMMER 52 - VARIANTE MIT VAKUUMABSAUGUNG

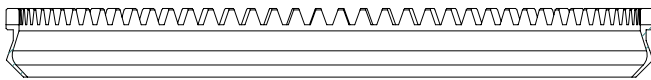
- verschiedene Anwendungen möglich, z.B. absaugen von Flomen, absaugen von Brust-/Herzfett, absaugen von Stich-Fleisch und Knochen putzen
- anwendungsoptimiertes Design
- verschiedene Messerarten (Ringmesser gerade, Ringmesser Haken)
- geringe Ausfallzeiten und Instandhaltungskosten durch verschleißarme Qualitätsbauteile
- ergonomische Handgriffe in robuster und abriebfreier Kunststoffausführung
- ruhiger Lauf minimiert Vibrationen am Handgriff
- wahlweise elektrisch oder pneumatisch angetrieben

\*auf Anfrage erhältlich

## RINGMESSERAUSWAHL



■ A (gerade)

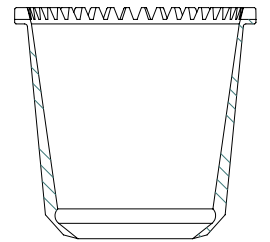


■ B (Haken)

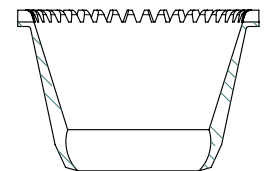


## FÜR RÜCKENMARKENTFERNUNG

■ SCR16



■ SCR19



## ANWENDUNG

SCHLACHTUNG	Ø 35 MM	Ø 52 MM		ZERLEGUNG	Ø 35 MM	Ø 52 MM
Mandeln im Kopf trimmen / absaugen	A			Ohrmuschel trimmen / absaugen	A	
Stichloch trimmen / absaugen	A	A		Augen trimmen / absaugen	A	
Karkassen putzen / absaugen	A			Knochen putzen / absaugen	A	
Deckelfett trimmen / absaugen	A	B		Röhrenknochen ausbeinen / absaugen	A	
Brustfett trimmen / absaugen	B			Sehnen in der Schulter entfernen		B
Herzfett trimmen / absaugen		B				
Stichfleisch trimmen / absaugen	B	B				
Blutadern trimmen / absaugen	B	A  / B				
Flomenfett trimmen / absaugen	B	B				
Filets trimmen / absaugen		B				

# MESSER SCHÄRFEN



\*Abbildung: Standard Variante mit Abziehvorrichtung für Messer Ø 69 -128mm

## TSM-E1 - TRIMMER-SCHÄRFMASCHINE

- präzises Schärfen von passenden Trimmermessern für alle FREUND-Trimmer in allen Durchmessern
  - Schnellspannvorrichtung in zwei verschiedenen Größen ermöglicht schnelles Einsetzen des Trimmermessers bei minimalem Montageaufwand
  - federvorgespannter Entgrater-Hebel verhindert zu starken Andruck
  - vorbeschichtete Präzisionsschleifscheibe ermöglicht beste Schärfergebnisse bei gleichzeitig maximaler Standzeit der Schleifeinheit
  - integrierte Überlastungsanzeige signalisiert mögliche Überlastung
  - kompaktes Aluminium-Gehäuse in stabiler Bauweise
  - Antrieb mit bis zu 8000 U/min
- Ein Adapter für Ø 35 und 52 mm ist als OPTIONALES Zubehör erhältlich.

## TECHNISCHE DATEN

	TSM-E1	SCHÄRFSTAHL	SCHÄRFSTAHL-HAKEN	SCHÄRFSTAHL FÜR ARBEITSTISCH
Länge (mm)		248	190	160
Durchmesser (mm)		12,9	6,5	9,5
Gewicht (g)	1,380	0,344	0,092	0,270
Umdrehungen (U/Min)	bis zu 8000			
Wasserschutzklasse	IP32			
Antrieb	elektrisch, 1 Phase			
Leistung	150 Watt (50Hz)			



### SCHÄRFSTAHL /-HAKEN

- präzises Nachschärfen von Trimmermessern vom Typ A 35 / 52 / 69 mm und Trimmermessern vom Typ B,C und D 90 / 128 mm
- signifikante Verbesserung der Oberfläche durch feines Abtragen von Material an der Klinge
- erhöhte Standzeit der Trimmermesser durch verbesserte Oberfläche
- Ausführung in resistentem Chrome-Vanadium legiertem Werkzeugstahl



### SCHÄRFSTAHL FÜR ARBEITSTISCH

- präzises Nachschärfen von Trimmermessern vom Typ B, C und D 90 / 128 mm
- signifikante Verbesserung der Oberfläche durch feines Abtragen von Material von der Klinge
- erhöhte Standzeit der Trimmermesser durch verbesserte Oberfläche
- spezieller Aufbau ermöglicht Einspannen in Schraubvorrichtung und Anbringen an Arbeitstisch
- Ausführung in gehärtetem Chrome-Vanadium legiertem Kaltarbeitsstahl



## ERSATZTEILE

RINGMESSER		
	Typ	Artikel-Nr.
	SCR16	028-EL2-223
	SCR19	028-EL2-222
	35A	028-EL2-112
	35B	028-EL2-117
	52A Serie 2	028-EL2-205
	52B Serie 2	028-EL2-206
	69A	028-EL2-108
	69C	028-300-099
	90A	028-AD2-033
	90B	028-AD2-005
	90C	028-AD2-007
	128C 45°	028-EL2-030
	128C 30°	028-EL2-045
	128D	028-EL2-042
Durchmesser - Form Messerformen: A = Gerade B = Haken C = flach kurz D = flach lang		
MESSERFÜHRUNGEN		
	Typ	Artikel-Nr.
	35mm	028-EL2-113
	52mm Serie 2	028-EL2-207
	69mm	028-EL2-081
	90mm	028-AD2-003
Durchmesser - Form	90mm LE	028-EL2-211
	128mm	028-EL2-040
	128mm LE	028-EL2-119
	128mm PS	028-EL2-044
SCHNITTIEFENSTEUERUNG, AUSSCHLIESSLICH 90-128MM		
	Typ	Artikel-Nr.
DCS - Kunststoffausführung	90mm	028-EL2_009
	128mm	028-EL2-051
DCF - Kunststoffausführung	90mm	028-EL2_008
DC2F - Edelstahlausführung	128mm	028-EL2-146
DC2S - Edelstahlausführung	128mm	028-EL2-170
RITZEL		
	Typ	Artikel-Nr.
ENDEAVOUR+ADAPTIVE (Start-Stop)	35 / 52 / 69 mm	028-EL2-109
ENDEAVOUR	90 - 128mm	028-EL2-200
ENDEAVOUR Start-Stop	90 - 128mm	028-EL2-002
ADAPTIVE	90 - 128mm	028-AD2-002
GLEITLAGER		
	Typ	Artikel-Nr.
ENDEAVOUR	35 / 52 / 69 mm	028-EL2-115
	90 - 128 mm	028-E84137
Kunststoff-Gleitlager	35 / 52 / 69 mm	028-EL2-233
	90 - 128 mm	028-EL2-232
ADAPTIVE	35 / 52 / 69 mm	028-EL2-115
	90 - 128mm	028-E66502



HANDGRIFFE MIT / OHNE START-STOP			Artikel-Nr.
D31	mit Start-Stop		028-EL2-088
	ohne Start-Stop		028-EL2-089
D34	mit Start-Stop		028-EL2-202
	ohne Start-Stop		028-EL2-125
D38	mit Start-Stop		028-EL2-052
	ohne Start-Stop		028-E89113ASSY

ERGONOMISCHE DAUMENAUFLAGE			Artikel-Nr.
Ergonomische Daumenauflage			028-E85782

WELLEN UND SCHLÄUCHE FÜR ALLE FREUND TRIMMER VERSION EF1 + START-STOP			Artikel-Nr.
Antriebsstrang FREUND	Antriebsstrang	1,5m	028-003-111E
	Biegsame Welle	1,5m	028-E97250B
	Schlauch	1,5m	028-003-091

WELLEN UND SCHLÄUCHE FÜR ALLE FREUND TRIMMER VERSION EF2 + START-STOP			Artikel-Nr.
Antriebsstrang FREUND	Antriebsstrang	1,5m	028-003-116
	Biegsame Welle	1,5m	028-003-118E
	Schlauch	1,5m	028-003-117E

WELLEN UND SCHLÄUCHE FÜR ALLE FREUND TRIMMER VERSION EF2 + START-STOP			Artikel-Nr.
Antriebsstrang FREUND	Antriebsstrang	2,1m	028-003-121
	Biegsame Welle	2,1m	028-003-123E
	Schlauch	2,1m	028-003-124E

WELLEN UND SCHLÄUCHE ADAPTIVE UN84/ULTRADRIVE, AUSSCHLIESSLICH 90-128MM			Artikel-Nr.
Antriebsstrang Adaptive	Antriebsstrang	1,5m	028-003-112E
	Biegsame Welle	1,5m	028-E66499
	Schlauch	1,5m	028-003-087

FETTBUCHSE UND FETTPRESSE			Artikel-Nr.
Fettbuchse	klein		028-E97334
Fettbuchse	groß		028-E93214
Fettpresse	gefüllt		028-100-006

ANSCHLUSSEINHEIT EF2			Artikel-Nr.
Anschlusseinheit EF2			028-010-015

SCHÄRFSTAHL			Artikel-Nr.
Schärfstahl			028-E94295
Schärfstahl-Haken			028-E35241B
Schärfstahl für Arbeitstisch			028-E93129

Alle Ersatzteile aus Baugruppen über  
FREUND Assistance (FA) unter der Seriennummer bestellbar



# FREUND ASSISTANCE

## WIR SIND DIGITAL



Mok-Up Designed by zlatko\_plamenov / Freepik

**W**enige Klicks, keine Wartezeiten, per PC, Smartphone oder Tablet und das rund um die Uhr: unser Kundenportal bietet Ihnen Informationen und Funktionen rund um unsere Maschinen - zu jeder Tageszeit!

Wir gehen für Sie digitale Wege und vereinen Sie als Kunden mit uns auf einer Plattform – Kommunikation und Datenaustausch wie Sie es mit dem Hause FREUND noch nie zuvor erlebt haben.

Bedienungsanleitung und Login finden Sie auf unserer Website unter :

[www.freund.eu/assistance](http://www.freund.eu/assistance)

## VORTEILE FÜR UNSERE KUNDEN

- Ihre FREUND-Maschinen/ FREUND - Geräte finden
- Sie können sich durch die jeweilige Maschine durchnavigieren
- Ersatzteilliste finden, sichten und drucken
- Betriebsanleitungen (BA) zu unseren Maschinen/Geräten
- Montageanleitung (MTA) zu unseren Maschinen/Geräten
- Technische Informationen (TIN)
- Bestellanfrage per E-Mail erfolgt aus dem Kundenportal heraus
- auf Wunsch können weitere Benutzer (Mehrfachanmeldung) je Kunden angelegt werden

**B**ei all unseren Bestrebungen steht der Kundennutzen immer im Vordergrund. Selbstverständlich bieten wir Ihnen unser Kundenportal kostenlos an - denn Kundenbindung wird bei FREUND groß geschrieben. Bei Fragen zu unserem Kundenportal stehen wir Ihnen gerne telefonisch unter:

**+49 5251 1659-0** zur Verfügung.

<sup>1</sup> Es wird darauf hingewiesen, dass aus Gründen der Lesbarkeit nur die männliche Form verwendet wird, Frauen aber selbstverständlich ebenso angesprochen sind.

# TECHNICAL SUPPORT

## TECHNISCHER SERVICE

### OPTIMALE PLANUNG

Hervorragender Service ist ein wichtiger Faktor für Kundenbindung – dies leben wir bei FREUND. Egal, ob Wartung, Reklamation oder Reparatur – durch effiziente Service-Prozesse sorgen wir nicht nur für zufriedene Kunden, sondern grenzen uns auch durch einen umfassenden und sorgfältigen technischen Service vom Wettbewerb ab.

### PROFESSIONELLER SERVICE

Basis für einen optimalen Service ist die präzise Planung und Abwicklung aller unserer Service-Angebote. Anhand einer Historie der bei Ihnen vorhandenen Maschinen, sind unsere Mitarbeiter bestens über ihren FREUND Maschinenpark informiert. Unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften erhalten Sie nach einer Reparatur ein Prüfzertifikat.

### TERMINPLANUNG

Beim Eingang einer Serviceanfrage sieht unser Service-Mitarbeiter sofort, welches Equipment wann verfügbar ist. Um Ihre Betriebssicherheit sicherzustellen, bieten wir Ihnen während der Reparaturzeit gleichwertige Mietgeräte an. Standzeiten werden erhöht und Stillstände minimiert, was sich positiv auf die Lebensdauer der FREUND-Maschinen auswirkt und einen störungsfreien Produktionsablauf gewährleistet. Zusätzlich erspart Ihnen unser Abholservice personellen Aufwand und garantiert eine sichere Verpackung bei der Transportabwicklung.

### INSTANDSETZUNG

Spezialwerkzeuge und eine jahrzehntelange Branchen Erfahrung ermöglichen eine einwandfreie Reparatur gemäß technischen Anforderungen. Es werden nur Originalteile und Hilfsmittel verbaut, welche durch eine hausinterne Qualitätskontrolle freigegeben wurden. Durch die direkt bei dem Reparaturprozess berücksichtigten Updates ist Ihr Produkt immer auf dem aktuellsten Stand der Technik.

Senken Sie Ihre Betriebskosten durch regelmäßige Wartungen und Reparaturen.

### VIELSEITIGES SERVICEPORTFOLIO

Zu einem Serviceauftrag können mehrere Aufgaben erfasst werden, welche unserem Service-Team zugewiesen werden. Unsere qualifizierten Mitarbeiter sorgen für eine professionelle Beratung und Betreuung, die nach unserer Unternehmensphilosophie kompetent, termingerecht und sorgfältig durchgeführt wird.

Unsere technischen Service erreichen Sie wie folgt:

Tel.: +49 5251 1659-46

E-Mail: [service@freund.eu](mailto:service@freund.eu)



FREUND Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

Schulze-Delitzsch-Str. 38  
33100 Paderborn, GERMANY  
mail@freund.eu

Fon: +49 5251 1659-0  
Fax: +49 5251 1659-75  
www.freund-germany.com



GERMAN QUALITY SLAUGHTER-TOOLS



DE



EN



ES



FR



RU



NO

