

FREUND

TECHNIK FÜR SCHLACHTUNG + ZERLEGUNG
TECHNOLOGY FOR SLAUGHTERING + MEAT CUTTING
TECNOLOGIA PARA MATADEROS + SALAS DE DESPIECE



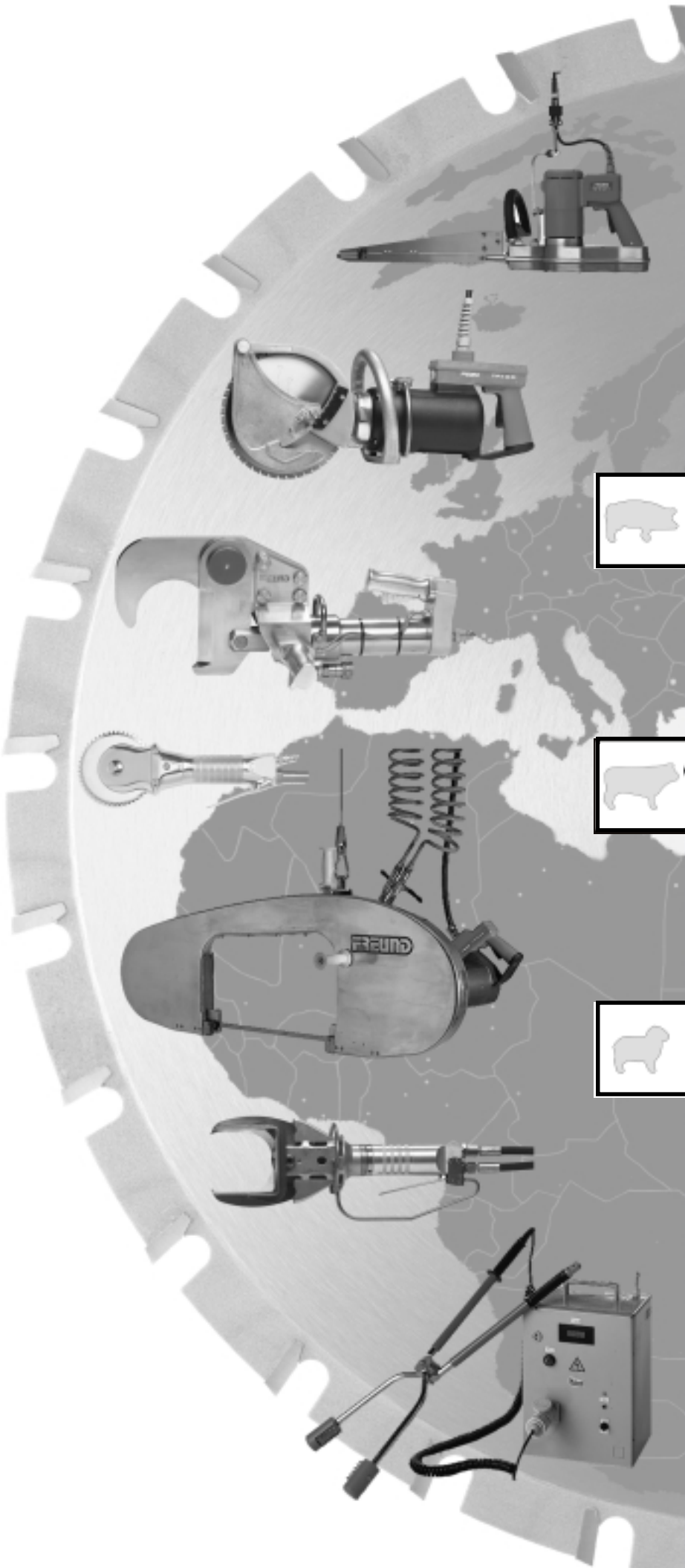
**Neue Technik
für die Zerlegung**



**New technology
for primal cutting**

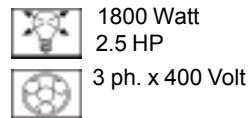
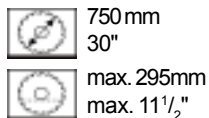


**Nuevo tecnologia
para salas de
despiece**





Neu - New



Zerlege-Kreismesser Circular Cutting Knife Cuchillo circular para despiece



ZKM 75-08B-FTR

Tischversion

Zerlege-Kreismesser aufgebaut auf festem Tisch mit integrierten Rollen

- Kompakt-Einheit zur Vor-Kopf Aufstellung vor einer Schweine-/Schaf-Zerlege-Linie
- für manuelle Ein-Mann-Bedienung (ähnlich einer Tisch-Bandsäge):
- Leistung bis zu 320 halbe Schweine (2 Schnitte) oder 160 pro Std. (3 Schnitte)
- oder bis zu 240 Schafs-Karkassen (5 Schnitte) pro Std. (4 pro Minute) möglich
- einfache und schnelle Installation und Inbetriebnahme

Table version

Disc-Knife Table Version: fixed to a table with integrated rollers

- compact unit to be installed in front of a pig- or sheep cutting line
- for One-Man operation (similar to a table-bandsaw):
- capacity up to 320 pig sides per hour (2cuts) or 160 per hour with 3 cuts
- or up to 240 lamb carcasses (5 cuts) per hour (4 per minute)
- simple and easy installation

Cuchillo circular. Versión con mesa

Cuchillo circular, versión con mesa: fijado a una mesa con ruedas integradas

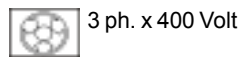
- unidad compacta para instalar delante de una línea de corte de porcino u ovino
- para el manejo por un solo operario (similar a una mesa con sierra de cinta)
- capacidad hasta 320 mitades de cerdos por hora (2 cortes) o 160 por hora con 3 cortes
- o hasta 240 canales de ovejas (5 cortes) por hora (4 por minuto)
- simple y fácil instalación y puesta en marcha



- Zerlege-Kreismesser ZKM-DA mit Ein-Mann-Bedienung
- Circular-Cutting-Knife ZKM-DA for One-man-operation
- Cuchillo Circular de Corte ZKM-DA como suspensión en la parte superior

- Mittelstück im Anschnitt (Schwein)
- Middle-Cut (pork)
- Corte en medios

- Schmiefreies Schnittbild Schafs-Middle
- Clean appearing middle of lamb
- Corte limpio de los medios



FK 40-08

Fuss-Kreissäge

Fuss-Kreissäge mit festem Tisch zum seitlichen Anbau an Zerlegeanlagen

- linke und rechte Version lieferbar für jeweilige Montage an Tisch / Band
- Tischplatte mit Säge schwenkbar zur optimalen Reinigung
- E-Fleischkiste unterstellbar als Spänekasten
- incl. Elektronische-Motor-Bremse

Foot-Cutting Saw

Circular Feet Cutting Saw with fix table for lateral attachment to a de-boning line

- left or right hand versions available for either side of table / belt fixation
- swiveling table with saw for optimized cleaning
- meat box to be placed underneath the saw for collection of sawdust
- Electronical-Motor-Brake

Sierra Circular para patas

Sierra circular para corte de patas con mesa fija para adosar lateralmente a una línea de deshuesado

- versiones disponibles a derecha o izquierda para la fijación lateral a la mesa o a la cinta
- mesa con sierra deslizante para una limpieza óptima
- cajón para carne para colocar bajo la sierra y recoger el serrín
- Freno de motor eléctrico





ZKM

Neu - New



Zerlege-Kreismesser Circular Cutting Knife Cuchillo circular para despiece

FREUND Kreismesser-Technologie bietet:

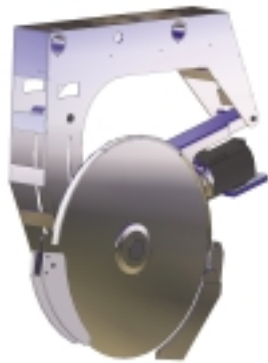
- praktisch verlustfreie Schnitte in Grobzerlegung und Portionierung für Fleisch mit Knochen
- Höhere Ausbeute: kein Sägeverlust
- Bessere Hygiene für längere Produkt-(Mindest) Haltbarkeit
- Sehr hohe Standzeiten der Messer (kein Sägeblatt-Verschleiß)
- Bis zu mehreren Millionen Schnitte bis zum Nachschärfen des mikro-verzahnten Kreismessers möglich
- Hygienisches und besonders platzsparendes Design mit robustem Schneckengetriebe-Motor
- Viele Modelle für verschiedenste Einbausituationen (stationär, Roboter, automatische Maschinen, halbautomatische Anlagen) und Anwendungen lieferbar


FREUND Disc-Knife-Technology offers:

- Practically loss-free cuts in primal cutting and portioning for Splitting meat on the bone
- Higher yield: virtually no bone-dust
- Improved hygiene results in extended shelf-life
- Extremely long blade-life (no wear of saw-blades)
- Up to millions of cuts possible before re-sharpening of micro-toothed blade
- Hygienic and special space saving design with robust worm and wheel gearmotor
- Numerous models for various installations (stationary, robots, automated machines, semi-automated plants) and applications available

La tecnología de los cuchillos circulares de Freund ofrece:

- Cortes prácticamente sin pérdida de carne en el despiece y despiece de carne con hueso
- Alta producción: sin pérdidas por culpa de la sierra
- La mejor higiene para mejorar la vida útil del producto
- Alta durabilidad de la cuchilla (no deterioro de la cuchilla)
- Hasta varios millones de cortes antes de reafilar las cuchillas microdentadas
- Espacio higiénico y especialmente diseñado para ahorrar con un robusto motor de engranaje de ruedas.
- Modelos numerosos para diferentes instalaciones (estacionario, robots, máquinas automáticas, plantas semiautomáticas) y aplicaciones disponibles.



 750 mm
30"



ZKM 75-08B-DA

- für die Zerlegung von liegenden Karkassen z.B. auf einem Zerlegeband-Förderer
- manuelles oder elektromotorisches Anheben des Messers bis 300mm über das Zerlegeband
- platzsparende Abhängung von Decke oder Überbau-Rahmen möglich

 1800 Watt
2.5 HP

PrimalCutter

- for cutting carcasses traveling on a conveyor belt
- manual or electric gear-motor for lifting blade 300mm/12" above belt
- space saving, suspended installation from overhead construction

 3 ph. x 400 Volt  150 kg

ZKM 75-08B-DA


- Para despiece de canales por ejemplo en cintas transportadoras
- Motor de engranaje manual o eléctrico para elevar la hoja hasta 300mm sobre la cinta
- Instalación suspendida en construcción elevada para el ahorro de espacio



 600 mm
24"


ZKM 60-08B-DA-MS-JA

- zum optimalen Trennen von Schweine-Mittelstücken in Bauch und Kotelettreihe
- Schnitt-Winkelverstellung $\pm 15^\circ$ für optimale Ausbeute einstellbar
- platzsparende Abhängung von Decke oder Überbau-Rahmen möglich

 1800 Watt
2.5 HP

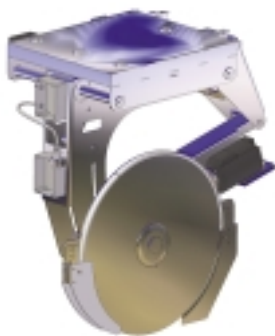
Middle-Splitter


- for separating pork middles into belly and loin side through the rib section
- cutting angle adjustable from $\pm 15^\circ$ for optimized yield
- space saving, suspended installation from overhead construction

 3 ph. x 400 Volt

Corte en medios


- para la separación de medios cerdos en magros y cintas de chuletas por el costillar
- ángulo de corte ajustable desde $\pm 15^\circ$ para una producción óptima
- instalación suspendida en construcción elevada para el ahorro de espacio



 750 mm
30"


ZKM 75-08B-DA-JHS

- für die Zerlegung von liegenden Karkassen z.B. auf einem Zerlegeband-Förderer
- manuelles oder elektromotorisches Anheben des Messers bis 300mm über das Zerlegeband
- platzsparende Abhängung von Decke oder Überbau-Rahmen möglich
- mit seitlicher Verfahrmöglichkeit z.B. per Joy-Stick Steuerung
- geeignet für halb- oder vollautomatisierte Schnittführung

 1800 Watt
2.5 HP

Primal Cutter, movable

- for cutting carcasses traveling on a conveyor belt
- hand-wheel or electric gear-motor for lifting blade 300mm/12" above belt
- space saving suspended installation from overhead construction
- with horizontal movement of cut by means of e.g. a joy-stick control
- suitable for semi- or fully-automated cutting

 3 ph. x 400 Volt

ZKM 75-08B-DA-JHS

- para el corte de cadáveres en movimiento en cinta transportadora
- motor de engranajes eléctrico o manual para levantar la cuchilla hasta 300mm sobre la cinta
- instalación suspendida en construcción elevada para el ahorro de espacio
- con ajuste horizontal de corte mediante, por ejemplo, un control joy-stick
- adecuada para el corte completamente automático o semiautomático





! SRC



Spare Ribs Cutter Spare Ribs Cutter Cuchillo de corte de costillas



225 kg 500 lbs



2200 Watt 3,0 HP



3 x 400 Volt 50 Hz



- Optimales Trennen des Rippenstückes (Loin- oder Back-Ribs) vom gespaltenen Rückgrat mittels Kreismesser
- Sauberer, glatter und gleichmäßiger Schnitt ergibt höherwertiges Produkt
- Längere Haltbarkeit dank besserer Hygiene (kein Sägemehl!)
- Optimale, konstant hohe Ausbeute (kein Fleischverlust)
- Leistung bis 2.000 St./Stunde mit einer angeleiteten Bedienperson
- Sicheres Arbeiten (im Gegensatz zur Bandsäge)
- Nachschärfbares Blatt
- Leicht und schnell zu reinigen
- Geringer Platzbedarf L 1400 x B 1100 x H 1380-1580 mm (einstellbar)
- Kurze Amortisationszeit durch attraktives Preis-/Leistungsverhältnis



- Optimised separation of rib-slab (loin- or back-ribs) from split backbone
- Added product value thanks to clean and smooth cut
- Improved hygiene results in longer shelf life (no bone dust!)
- Optimised, constantly high yield (no loss of meat)
- Up to 2.000 pieces/hour with one person operating (no special skill required)
- Operator safety (in opposition to table bandsaw)
- resharpenable knife-edged blade with high durability
- Easy and speedy clean-up
- Low space requirements L 1400 x B 1100 x H 1380-1580 mm (adjustable)
- Short pay back period due to very attractive price / benefit ratio



- Óptima separación del costillar del espinazo mediante cuchillo circular.
- Corte limpio, liso y regular que deriva en un producto de mayor calidad.
- Higiene mejorada para conseguir una mayor durabilidad (¡sin serrín!)
- Alta producción constantemente optimizada (sin pérdidas de carne)
- Hasta 2.000 piezas/hora con un solo operario (no se requiere destreza)
- Seguridad para el operario (en oposición a las sierras de banda de mesa)
- Cuchilla re-afilable de gran durabilidad
- Limpieza fácil y rápida
- Pequeñas exigencias de espacio: 1400 x 1100 x 1380 -1580mm (ajustable)
- Corto período de amortización gracias su atractiva proporción entre el precio y la producción de beneficios





TRIMMER*

Neu - New



Die ergonomische Weiterentwicklung in der Trimmer-Technologie

- Ringmesser-Durchmesser 35, 52, 60, 64, 69, 75, 90 und 128 mm
- Ergonomische, leichte Handstücke mit geringer Vibration
- Antriebe mit elektrischen oder pneumatischen Motoren
- Vollständiges Programm an Handstücken mit und ohne Schnitttiefensteuerung

Precision engineered and manufactured to the highest standards

- Blade diameters 35, 52, 60, 64, 69, 75, 90 und 128 mm
- Ergonomic lightweight low vibration handpiece design
- With electric or pneumatic motors
- A full range of depth control and open faced handpieces are available

Diseñado y manufacturado de acuerdo a los más altos estándares.

- Diámetros de la cuchilla: 35, 52, 60, 64, 69, 75, 90 y 128mm
- Pieza manual ligera y ergonómica con baja vibración
- Con motor eléctrico o neumático
- Hay disponible un programa de piezas manuales con y sin control de profundidad de corte.



Fleisch, Geflügel und Fisch trimmen

- Rotfleisch: Entfetten, entmagern, Filet entnehmen, Stich und Ohren ausschneiden
- Geflügel: vielseitige Anwendungen möglich wie Haut entfetten, Schenkel entbeinen
- Fisch: lange 'D'-Scheiben von der Lachsseite schneiden u.v.m.
- Für jede Anwendung gibt es ein passendes Handstück mit dem sich diese Aufgaben einfach, sauber und gewinnbringend ausführen lassen.

Meat, Poultry and Fish trimming

- Used in red meat for bone cleaning, fat trimming and rind removal or specialist applications such as pork tenderloin removal or pig eye removal.
- Whether it is chicken or turkey FREUND has the most extensive range of handpieces to cope with any poultry de-boning job.
- Also used in long cut and „D“ cut salmon slicing.
- The Trimmers' lightweight handpiece and depth control make this job simple, easy and accurate to achieve.
- There is a handpiece size to suit any application.

Trimming de carne, aves y pescado

- Usado en carne roja para la separación de huesos, trimming de grasa y extracción de lomos o para aplicaciones especiales como extracción de solomillos o de ojos en los cerdos.
- Tanto si se trata de pollo como de pavo FREUND tiene la más amplia variedad de herramientas para realizar cualquier trabajo de deshuesado en las aves, tales como retirada de la piel o de los huesos en los muslos.
- También se utiliza en cortes longitudinales y en "D" en el fileteado de salmón. El poco peso del Trimmers' y la posibilidad de controlar la profundidad del corte hacen de este trabajo una tarea sencilla, simple y fácil de llevar a cabo.
- Hay una herramienta manual adecuada para cada aplicación.



* Important notice:
Vertrieb nur im deutschsprachigen Raum.
Sales only inside German speaking countries.
Outside these please contact the manufacturer.



Rückantwort / Reply / Respuesta

Freund Maschinenfabrik GmbH & Co. KG
Schulze-Delitzsch-Straße 38
D - 33100 Paderborn

Fax: (+49) 5251-165977
mail@freund-germany.com
www.freund-germany.com

Wir verarbeiten ca. / we process ca. / procesamos

Schlachtung (pro Woche)	<input type="text"/>	Rinder / cattle /	Zerlegung (pro Woche)	<input type="text"/>	Rinder / cattle /
Slaughtering (per week)	<input type="text"/>	Kälber / calf /	Primal cutting (per week)	<input type="text"/>	Kälber / calf /
Matanza (por semana)	<input type="text"/>	Schweine / pig / cerdos	Despiece (por semana)	<input type="text"/>	Schweine / pig / cerdos
		Schafe / sheep / oveja			Schafe / sheep / oveja

Uns interessiert / We are interested in / Nos interesan:

- ZKM / Zerlegekreismesser / Circular cutting knife / Cuchillo circular para despiece _____
- FK 40-08 / Fußkreissäge / Feet-cutting saw / Sierra circular para patas _____
- SRC / Spare Ribs Cutter / Cuchillo de corte de costillas _____
- Trimmer _____

Bitte informieren Sie uns über / Please inform us about / pro favor informe nos sobre:

- Gesamt-Katalog / complete catalog / Catalogo completo
- | | | | | | |
|--|---|---|---|--------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Treiben | <input type="checkbox"/> Droving | <input type="checkbox"/> Empujar | <input type="checkbox"/> Betäuben | <input type="checkbox"/> Stunning | <input type="checkbox"/> Aturdido |
| <input type="checkbox"/> Entbluten | <input type="checkbox"/> Sticking | <input type="checkbox"/> Sangrado | <input type="checkbox"/> Stimulieren | <input type="checkbox"/> Stimulating | <input type="checkbox"/> Estimular |
| <input type="checkbox"/> Speiseröhre | <input type="checkbox"/> Oesophagus | <input type="checkbox"/> Esófago | <input type="checkbox"/> Pfoten | <input type="checkbox"/> Feet | <input type="checkbox"/> Patas |
| <input type="checkbox"/> Hörner, Beine | <input type="checkbox"/> Horns, legs | <input type="checkbox"/> Cuernos, patas | <input type="checkbox"/> Enddarm | <input type="checkbox"/> Rectum | <input type="checkbox"/> Recto |
| <input type="checkbox"/> Enthäuten | <input type="checkbox"/> Dehiding | <input type="checkbox"/> Desollado | <input type="checkbox"/> Brustbein | <input type="checkbox"/> Breastbone | <input type="checkbox"/> Esternón |
| <input type="checkbox"/> Schlossbein | <input type="checkbox"/> Aitchbone | <input type="checkbox"/> Huesopuente | <input type="checkbox"/> Spalten | <input type="checkbox"/> Splitting | <input type="checkbox"/> Esquinado |
| <input type="checkbox"/> Nacken | <input type="checkbox"/> Neck | <input type="checkbox"/> Cuello | <input type="checkbox"/> Pfoten, Nacken | <input type="checkbox"/> Feet, neck | <input type="checkbox"/> Patas, cuello |
| <input type="checkbox"/> Absaugen | <input type="checkbox"/> Vacuum | <input type="checkbox"/> Aspirar | <input type="checkbox"/> Abvierteln | <input type="checkbox"/> Quartering | <input type="checkbox"/> Cuarteo |
| <input type="checkbox"/> Zerlegen | <input type="checkbox"/> Cutting | <input type="checkbox"/> Despiece | <input type="checkbox"/> Trimmer | | |
| <input type="checkbox"/> Federzüge | <input type="checkbox"/> Spring Balancers | <input type="checkbox"/> Equilibradores | <input type="checkbox"/> Zubehör | <input type="checkbox"/> Accessories | <input type="checkbox"/> Accesorios |

- Rufen Sie mich an / Please call me / Llama yo por favor
- Machen Sie mir ein unverbindliches Angebot / Make me an offer / Haga yo solicito una oferta

Firma / Company / Firma: _____ Name / nombre: _____
 Straße / Street / Calle: _____ PLZ / ZIP: _____ Ort / Town / ciudad: _____
 Tel: _____ Country / país: _____
 Fax: _____ e-mail: _____

NTZ2006-05