

Handlich-robuste Schlachtsäge

Freund zeigt Maschinen aus dem Schlacht- und Zerlegebereich

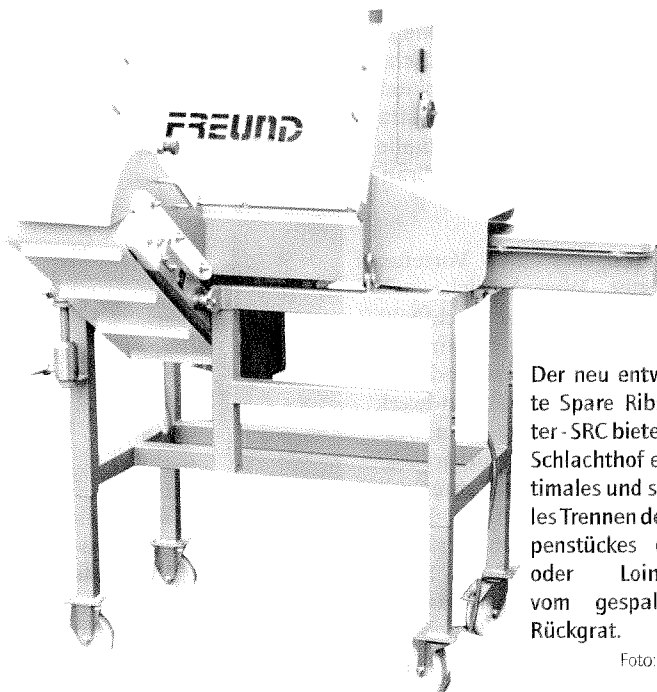
g des Self-
kürzlich
„Kitchen
“ geehrt.
hängigen
ne Preis
ovativs-
tichen-

afz/egs, PADERBORN. **Das in Paderborn ansässige Unternehmen Freund hat sich auf Maschinen für den Schlacht- und Zerlegebereich spezialisiert. Das Vertriebsprogramm umfasst Maschinen, Geräte, Scheren, Messer und Sägen für Anwendungen in Rinder-, Schweine-, Schaf-, Geflügel- und anderen Schlacht- und Zerlegebetrieben.**

Für den Einsatz in kleinen und mittleren Betrieben ist die Schlachtsäge SH 60-03 geeignet. Sie ist handlich, robust und bietet ein attraktives Preis-Leistungsverhältnis. Die Schlachtsäge kann mit wenig Kraftaufwand nach kurzer Zeit auch von angelerntem Personal zum Halbieren von Rindern und Schweinen sowie zum Öffnen des Brustbeins bei liegender Schlachtung eingesetzt werden.

Die neue Produktreihe der elektronischen Betäubungsgeräte BTR ermöglicht dem Handwerksbetrieb eine schonende und effektive Herz- und Kopf-Betäubung von Schweinen und Schafen. Durch eine auf die jeweiligen Betriebsanforderungen abgestimmte Programmierung der Betäubungsparameter (Strom, Spannung und Frequenz) lassen sich Knochenbrüche und Blutpunkte minimieren und die Fleischausbeute optimieren.

Für den industriellen Einsatz in der Grob- und Feinerlegung bietet Freund mit der neuen, universell einsetzbaren Tischversion des Kreismesser ZKM eine rationelle Zerlege-, Zuschneide- und Portioniermethode. Schweine- und Schaf-Grobzerlegung, Schinken, Bauch- und Mittelstücke, Kotelettstränge entgraten und Kotelett



Der neu entwickelte Spare Ribs Cutter - SRC bietet dem Schlachthof ein optimales und schnelles Trennen des Rippenstückes (Back- oder Loin-Ribs) vom gespaltenen Rückgrat.

Foto: Freund

(frisch), Pfoten und vieles mehr lassen sich schneiden und bei Bedarf portionieren. Verschiedene Ausführungen ermöglichen die universelle Nutzung im Mittelbetrieb und Industrie. Die neue ZKM-Tischversion wird in Grobzerlegeanlagen für liegende

Schweinehälften insbesondere zum Trennen von Schulter und Schinken von Mittelstücken ohne schmierendes Sägemehl eingesetzt. Sie garantiert einen exakten, geraden und sauberen Schnitt oh-

Anzeige

Brüh-, Schlacht- und Betäubungsanlagen



Hubert HAAS

Benzstraße 8
73491 Neuler

Telefon 0 79 61/61 36
Fax 0 79 61/56 10 73
Autotelefon 01 71/73 47 63
Hubert-Haas@t-online.de
www.Hubert-Haas.de



Bitte besuchen Sie uns auf der SUFFA, Stuttgart, Halle 14, Stand 226