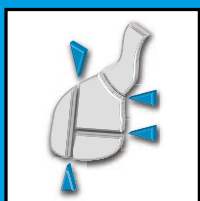


TRYMER_evo3



OBRÓBKA MIĘSA



TRADYCJA
+ INNOWACJA
= PRZYSZŁOŚĆ





POCZUJ NOWĄ MOC W DOSKONAŁOŚCI



TRYMER_ev03

OBRÓBK MIĘSA



OBRÓBKA MIEŚA

TRYMER_evo3



Nasze nowe Trymery_evo3 to oszczędna alternatywa, zaprojektowana z trwałych i solidnych komponentów, aby zapewnić wyjątkową wydajność przy niskich kosztach eksploatacji.

Przedstawiamy system modułowy z wysokiej jakości materiałów, który umożliwia większą wydajność, większe uzyski, większe zyski oraz większe bezpieczeństwo. Nowy system minimalizuje zapotrzebowanie na części zamienne, a konserwacja i serwis są znacznie bardziej przyjazne dla użytkownika.

Nowy, ergonomiczny kształt nowej serii gwarantuje wygodną, niemęczącą i wydajniejszą pracę.

SPIS TREŚCI

▶ Trymer_evo3	6-7
▶ Funkcje trymera_evo3	8-11
▶ Rysunek złożeniowy/ części zamienne	12-13
▶ Silnik trymera_evo3	14-15
▶ Wybór i zastosowanie noża pierścieniowego	16-17

▶ Trymer_evo3 w przemyśle łososia	18-25
▶ Trymer_evo3 - wersja z odsysaniem próżniowym	26-31
▶ Ostrzenie noży	32-33
FREUND pomoc techniczna, serwis	35

TRYMER_evo3

OBRÓBKA MIĘSA



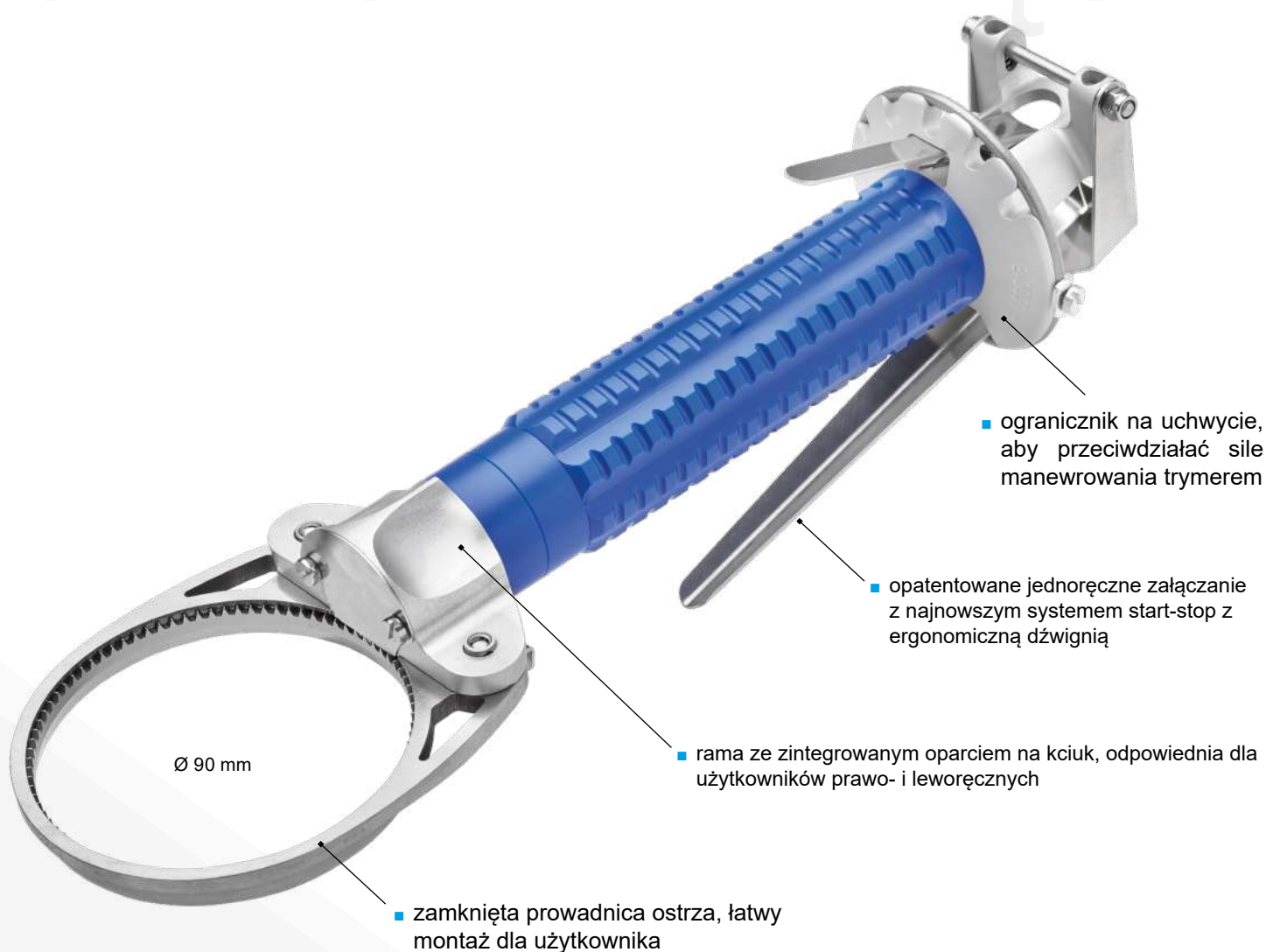
- lepsza wydajność cięcia we wszystkich zastosowaniach
- konstrukcja modułowa
- lepsze przenoszenie mocy z napędu na nóż
- poprawiona ergonomia dzięki doskonale wyważonej rękojeści
- redukcja ciężaru zmniejsza obciążenie dłoni
- wersja bez smarowania ogranicza zanieczyszczenia
- korektor do 6 rodzajów ostrzy zmniejsza koszty i eliminuje błędy
- nowy opatentowany system szybkiej wymiany noży redukuje przestoje i ryzyko skaleczeń
- wysokiej jakości noże wykonane z odpornej na korozję stali o wysokiej wytrzymałości, do wielu zastosowań
- niskie koszty eksploatacji dzięki wysokiej jakości materiałów o niskim zużyciu



► **UWAGA:** Ostrzenie noży wyłącznie za pomocą ostrzarki do trymerów TSM-E1

TRYMER_evo3

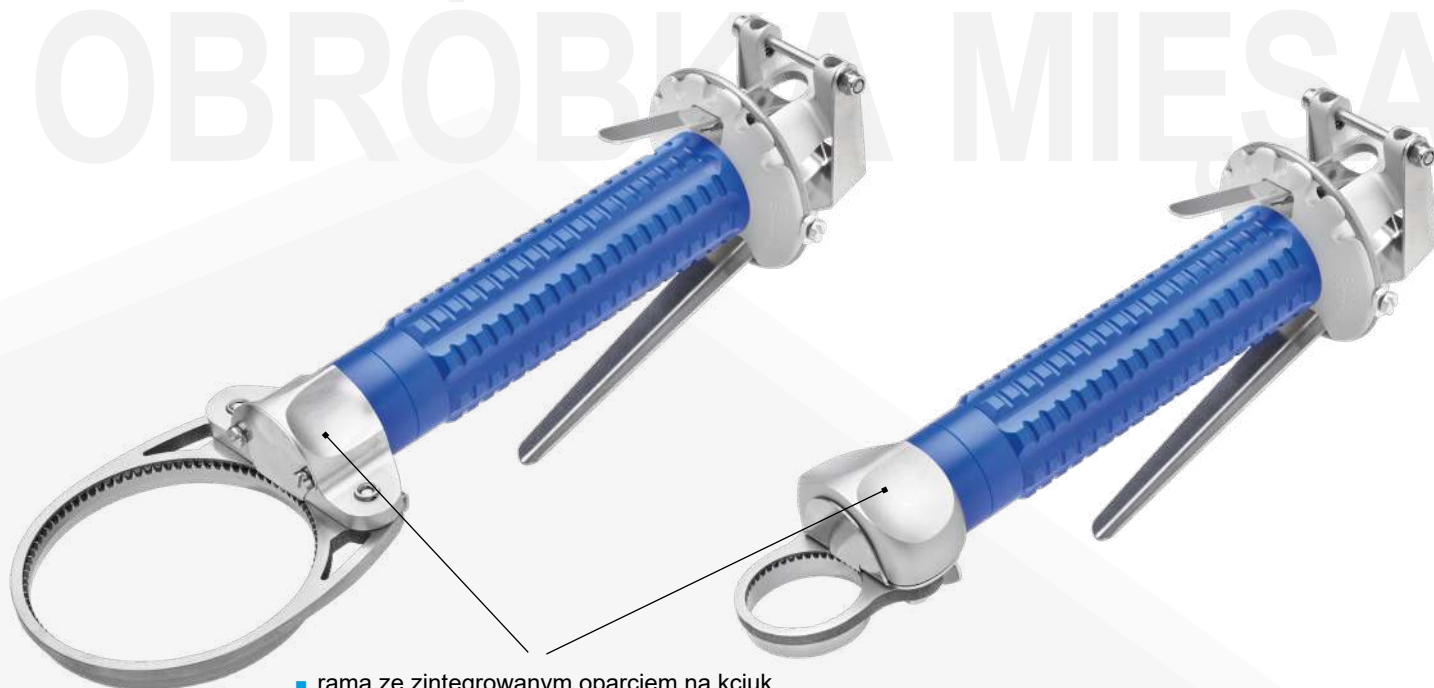
OBRÓBKA MIĘSA



Filmy dotyczące konserwacji i pielęgnacji Trimmer_evo3

* Zdjęcia przedstawiają wersję Trimmer_evo3 bez smarowania

OBRÓBKA MIĘSA



- rama ze zintegrowanym oparciem na kciuk, dostępna w 2 rozmiarach

* Zdjęcia przedstawiają trymer E90_evo3 / trymer E35_evo3 w wersji bez smarowania



dla Ø 128 mm



dla Ø 90 mm



dla Ø 69 mm



dla Ø 52 mm



dla Ø 35 mm

- Rama „duża”

- Rama „mała”



► **UWAGA:** Ostrzenie noży wyłącznie za pomocą ostrzarki do trymerów TSM-E1

TRYMER_evo3

CECHY TRYMERA

■ nowy wielofunkcyjny pierścień smarowy



► ze smarowniczką



► z dozownikiem smaru
(służy także jako uchwyt
na pasek na rękę)



► z uchwytem na pasek na rękę



► ergonomiczne oparcie kciuka
zapewnia niemęczącą pracę



Filmy dotyczące konserwacji i pielęgnacji Trimmer_evo3

* Zdjęcia przedstawiają wersję Trimmer_evo3 bez smarowania

CECHY

KONTROLA GŁĘBOKOŚCI CIĘCIA

- równomierna głębokość cięcia (indywidualnie regulowana)
- wyższy uzysk dzięki zmniejszeniu ilości resztek
- w 2 wersjach ze stali nierdzewnej DCF (do tłuszczu) / DCS (do skóry)

WIELOFUNKCYJNY PIERŚCIEŃ SMAROWY

- różne wersje, w tym ze smarowniczkami lub bez, z uchwytem na pasek na rękę lub z tuleją smarową (nadaje się również jako uchwyt na pasek na rękę)

OPARCIE KCIUKA

- ergonomicznie zaprojektowane, aby pracować bez zmęczenia
- bezstopniowa regulacja dla użytkowników prawo- i leworęcznych
- znaczące zwiększenie bezpieczeństwa użytkowników

ZAŁĄCZANIE JEDNĄ RĘKĄ

- niski poziom vibracji, obsługa jedną ręką i system bezpieczeństwa Start-Stop
- uchwyt oddzielony od strefy pracy
- doskonałe wyważenie w tylnej części
- ogranicznik na uchwycie, aby przeciwdziałać sile manewrowania
- podłączenie paska na rękę i uchwytu węża ssącego

RĘKOJEŚCI UCHWYTU TRYMERA

- higieniczne i odporne na ścieranie
- 2 wersje (cylindryczna/ergonomiczna) w 2 rozmiarach (S/M)

PRZYŁĄCZE NAPĘDU

- wysoka elastyczność i lekkość
- dłuższa żywotność linki i osłony dzięki wzmocnieniu wewnętrznemu osłony (specjalne włókno) oraz redukcji drgań



WERSJA STANDARDOWA

Ø (mm)	35	52	69	90	128
Obsługa jedną ręką	•	•	•	•	•
Rama	mała	mała	mała	duża	duża
Łożysko ślizgowe (tworzywo sztuczne)	•	•	•	•	•
Zębnik	mała	mała	mała	duża	duża
Urządzenie do ściągania				•	•
Szybkozłączka	•	•	•	•	•
Rękojeść ergonomiczna EM (środkowa)	•	•	•	•	•
Nóż	A (prosty)	A (prosty)	A (prosty)	C (45°)	C (45°)

OPCJONALNIE

Nóż SCR16	•				
Nóż SCR19	•				
Nóż A (prosty)	•	•	•	•	
Nóż B (z hakiem)	•	•		•	
Nóż C (30°)					•
C (45°)			•	•	•
C (45°) z ząbkami			•	•	• NOWY!
Nóż D (30°)					•
D (30°) z ząbkami					• NOWY!
Regulacja głębokości cięcia			DCS NOWY!	DCF/DCS	DCS/DCF/DCF2/DCF3 NOWY!
Adapter węża i uchwyt węża do węża próżniowego	•	•			
Łożysko ślizgowe (brąz)	•	•	•	•	•
Pierścień smarowy z tuleją smarową lub bez niej	•	•	•	•	•
Podpórka pod kciuk (tworzywo sztuczne)	•	•	•	•	•
Rękojeść ergonomiczna ES (mała)	•	•	•	•	•
Rękojeść cylindryczna M (środkowa)	•	•	•	•	•
S (mały)	•	•	•	•	•
Pasek na rękę	•	•	•	•	•



*Na zdjęciach przedstawiono niektóre możliwe konfiguracje.

OBRÓBKĄ MIĘSA

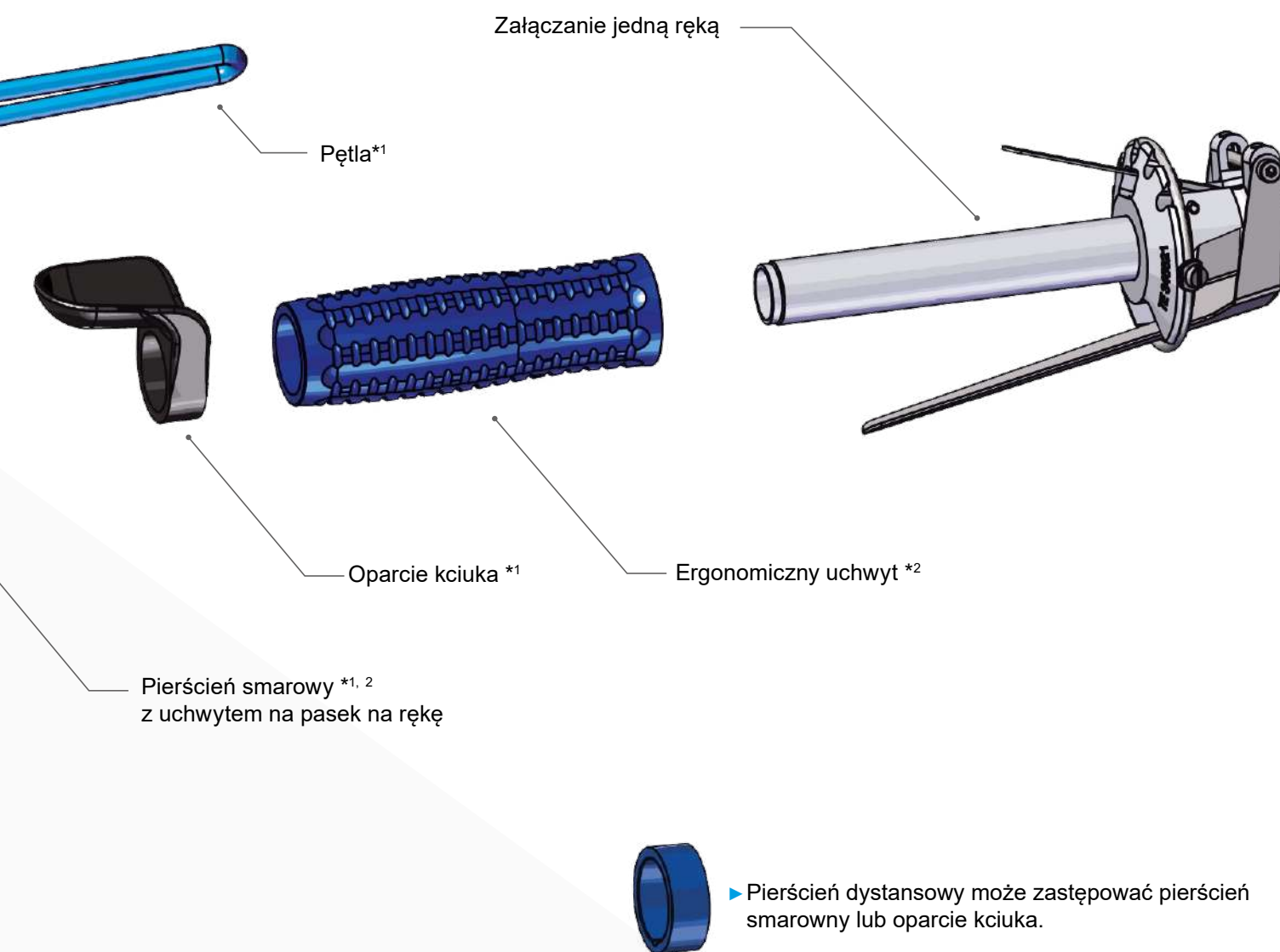


*1 opcja / *2 dostępne w różnych wersjach



► Rysunek złożeniowy/części
zamienne wszystkich rozmiarów
trymerów evo3 / elektrycznych

WARIANT TRYMER E90_evo3





MDL1



SILNIK ELEKTRYCZNY MDL1

- stała prędkość obrotowa, dostępna w 3 wariantach prędkości obrotowej:
 - 3000 obr./min
 - 4500 obr./min
 - 6000 obr./min
- „łagodny start” i „szybkie zatrzymanie” obracającego się ostrza oraz pozycja spoczynkowa uchwytu rękojeści ze stali nierdzewnej zapewniają najwyższy standard bezpieczeństwa
- bardzo wytrzymały i wodoodporny dzięki całkowicie zamkniętej obudowie aluminiowej i bezproblemowe zastosowanie w wilgotnym/mokrym otoczeniu (np. w rzeźniach, na trawlerach dalekomorskich itp.)
- higieniczna konstrukcja umożliwia łatwe czyszczenie
- energooszczędny i bezpieczny – automatyczne wyłączenie po 30 minutach bezczynności lub w przypadku przeciążenia
- dostępny w wersji 230 V~
- dostępne z uchwytem zaciskowym

► UWAGA:

Silnik może być używany wyłącznie w połączeniu z trymerem evo3

TM-E6000_evo3

SILNIK ELEKTRYCZNY



DANE TECHNICZNE

	TM-E6000_evo3	MDL1
Ciężar (kg)	16,5	12
Obroty (obr/min)	aż do 6000	3000 4500 6000
Klasa ochrony	IP 65	IP 65
Napęd	elektryczne, 1 faza	elektryczne, 1 faza
Moc	550 Watt 0,74 hp	500 Watt 0,67 hp



SILNIK ELEKTRYCZNY TM-E6000_evo3

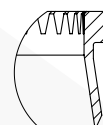
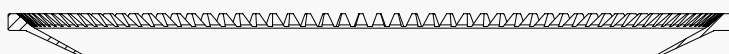
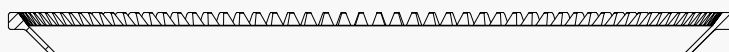
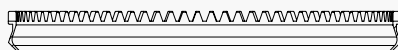
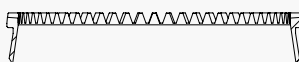
- płynna regulacja do 6500 obr/min
- „łagodny start” i „szybkie zatrzymanie” obracającego się ostrza oraz pozycja spoczynkowa uchwytu rękojeści ze stali nierdzewnej zapewniają najwyższy standard bezpieczeństwa
- obsługa dwuręczna, najwyższa kontrola operatora/ bezpieczeństwo
- bardzo wytrzymały i wodoodporny (całkowicie zamknięta obudowa aluminiowa umożliwia bezproblemowe użytkowanie w wilgotnym/mokrym otoczeniu, np. w rzeźniach, na trawlerach dalekomorskich itp.)
- higieniczna konstrukcja umożliwia łatwe czyszczenie
- standardowa technologia UE – stabilne łańcuchy dostaw skracają ryzyko wystąpienia wąskich gardeł
- dostępny w dwóch wersjach: 230V~ lub 115V~

- Załączanie i rozłączanie linki napędowej z osłoną:
 - ▶ szybsze
 - ▶ mniej skomplikowane
 - ▶ według najwyższych standardów bezpieczeństwa

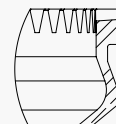
WYBÓR NOŻA PIERŚCIENIOWEGO



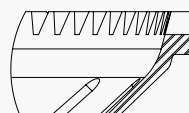
RODZAJ	Ø (MM)	35	52	69	90	128
A (prosty)		•	•	•	•	
B (hakowy)		•	•		•	
C (30°)						•
C (45°)				•	•	•
C (45°) ząbkowany				•	•	•
D (30°)						•
D (45°) ząbkowany						•



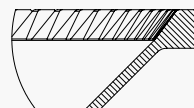
■ A (prosty)



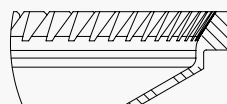
■ B (hakowy)



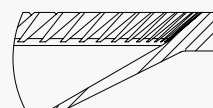
■ C (45°) ząbkowany



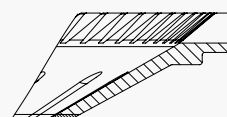
■ C (45°)



■ C (30°)



■ D (30°)



■ D (45°) ząbkowany

APLIKACJA



Ø (MM)	35	52	69	90	128
Odkostnianie/czyszczenie					
Kości	A	A			
Głowy	A	A	A / C	A	
Nogi Kurczaka	A	A			
Żeberka	A				
Usuwanie					
Policzki			A / C	A	
Pierś z kurczaka		B		B	
Ślady klucia		A / B			
Resztki skóry			C	C	C
Żyły i gruczoły	A	A			
Oczy wieprzowina	A				
Połądwiczka wieprzowa			A	A	
Tłuszcz z chudego mięsa			C		C
Tuńczyk				C	C
Odtłuszczanie / trymowanie					
Skórki				C	C
Odtłuszczanie na ciepło				C	C
Odtłuszczanie na zimno				B	D
Szynka / Łopatką / Kotlet			C	B / C	C
Plastrowanie					
Łosoś	B		A / C		C
Gyros / Kebab				C	C



► **UWAGA:** Ostrzenie noży wyłącznie za pomocą ostrzarki do trymerów TSM-E1

TRYMER_evo3 W PRZEMYSŁE ŁOSOSIA



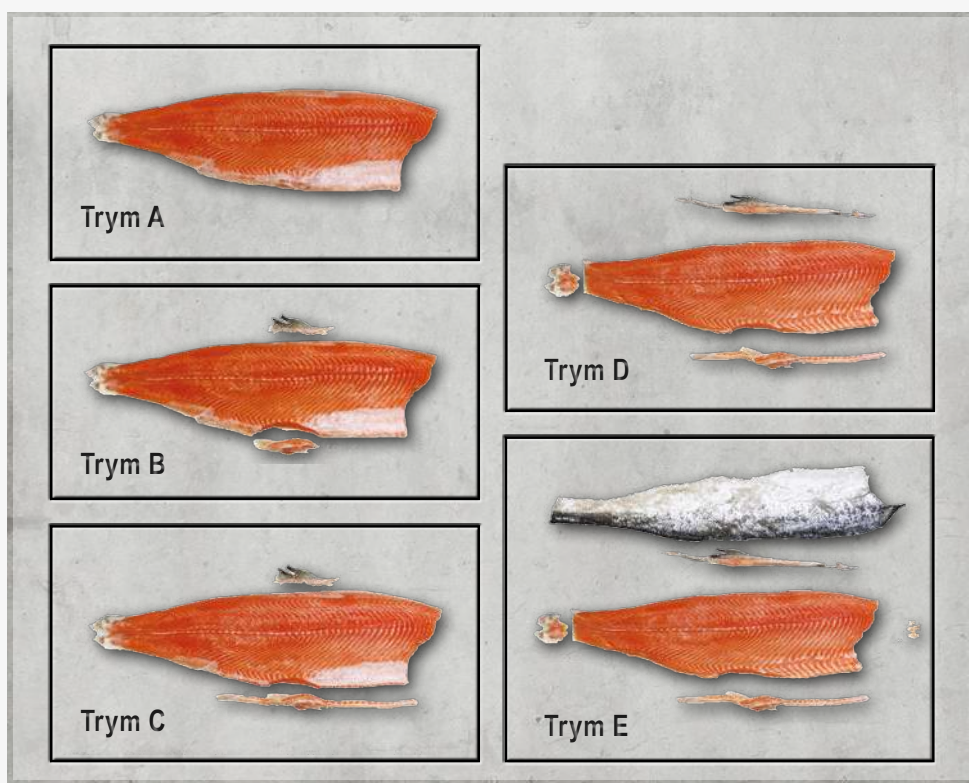


TRYMOWANIE OD A DO F

SKUTECZNOŚĆ

KONTROLA

MAKSYMALNA WYDAJNOŚĆ



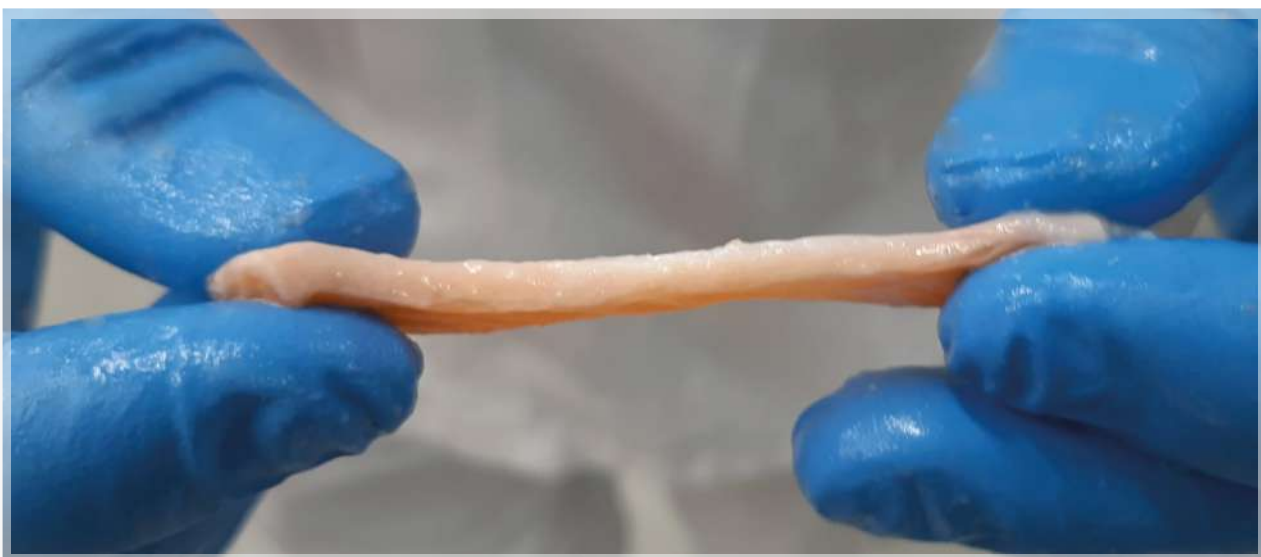
**ODPOWIEDNI
DLA
WSZYSTKICH
CIĘĆ!**

Dzięki naszym trymerom można wykonać dowolne przycinanie z dużą wydajnością na filecie.

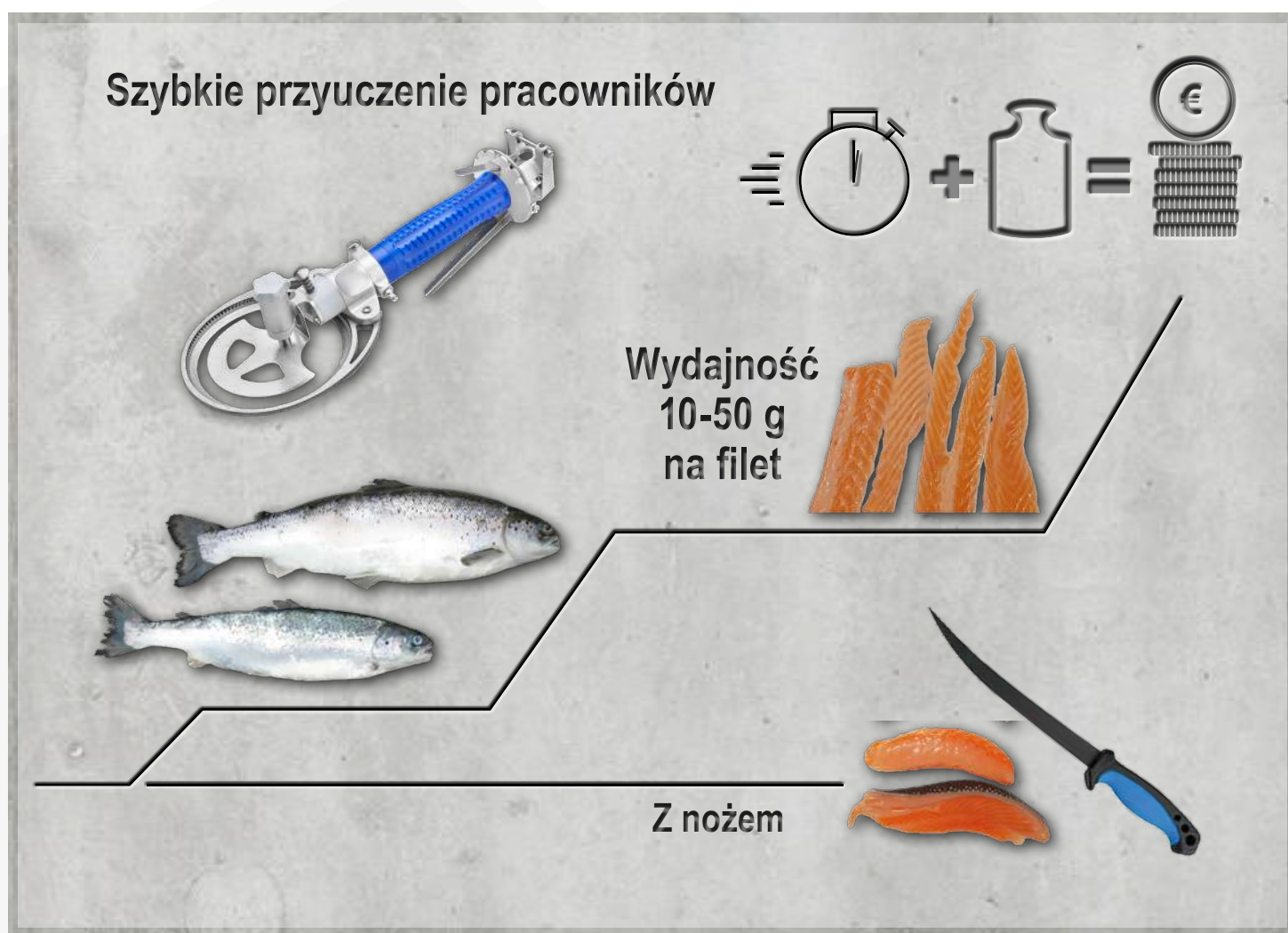
Mając do wyboru trymery z napędem elektrycznym, oferujemy odpowiednie narzędzia spełniające zróżnicowane wymagania w zakładzie.



**CZyste i schludne cięcie
dzięki kontroli głębokości cięcia**



DOKŁADNE WIĘKSZY DOCHÓD DZIĘKI WIĘKSZEJ WYDAJNOŚCI ŁOSOSIA



PRZEGLĄD ZALET TECHNICZNYCH

- ▶ Nadaje się do wszystkich popularnych rodzajów przycinania w przetwórstwie łososia
- ▶ Precyzyjne, kontrolowane cięcie
- ▶ Wysoka wydajność przy wszystkich rodzajach przycinania
- ▶ Przeznaczony do ciągłej pracy przemysłowej
- ▶ Sprawdzony na całym świecie w wiodących zakładach przetwórstwa łososia

DOKŁADNE ROZBIERANIE ŁOSOSIA

TECHNOLOGIA ZAPEWNIAJĄCA POWTARZALNE WYNIKI

PRECYZYJNE ROZWIĄZANIE DO PRZYCINANIA W PRZEMYSŁOWYM PRZETWÓRSTWIE ŁOSOSIA

Urządzenie Trimmer_evo3 zostało opracowane między innymi z myślą o wymaganiach przemysłowego przetwórstwa łososia.

Umożliwia ono precyzyjne, kontrolowane procesy przycinania przy jednocześniej wysokiej wydajności linii i stałej jakości produktu – niezależnie od wielkości produktu lub wymagań dotyczących przycinania

Trimmer_evo3 jest przeznaczony do ciągłej pracy w liniach produkcyjnych i spełnia najwyższe wymagania w zakresie bezpieczeństwa procesu i obsługi:

- Wysoka wydajność cięcia przy stałej precyzji
- Precyzyjne cięcia z wyjątkowo czystą, gładką powierzchnią
- Intuicyjna obsługa minimalizująca błędy obsługi
- Optymalna kontrola podczas cięcia i przycinania
- Ergonomiczna konstrukcja zmniejszająca zmęczenie podczas pracy wielozmianowej
- Wyższa wydajność w porównaniu z użyciem noża
- Mniejsze nakłady szkoleniowe w porównaniu z pracą z nożem

SOLIDNA KONSTRUKCJA GWARANTUJE

- krótkie przestoje
- długą żywotność nawet w trudnych warunkach produkcyjnych

WYDAJNY SYSTEM NOŻY TRIMMER_EVO3 ZAPEWNI:

- długą żywotność
- stałą wydajność cięcia przez cały okres użytkowania
- skrócone interwały konserwacji i wymiany

Dzięki precyzyjnemu prowadzeniu noża i stabilnej konstrukcji przycinarka Trimmer_evo3 zapewnia czyste cięcia przy minimalnej utracie materiału. Skutkuje to:

- powtarzalną jakością przycinania
- zmniejszonym wskaźnikiem nadmiernego przycinania
- wymiernym wzrostem wydajności surowca





<https://www.leroyseafood.com/sv/om-leroy/fran-fjord-till-bord/>

■ Ø 35 mm



■ Ø 52 mm

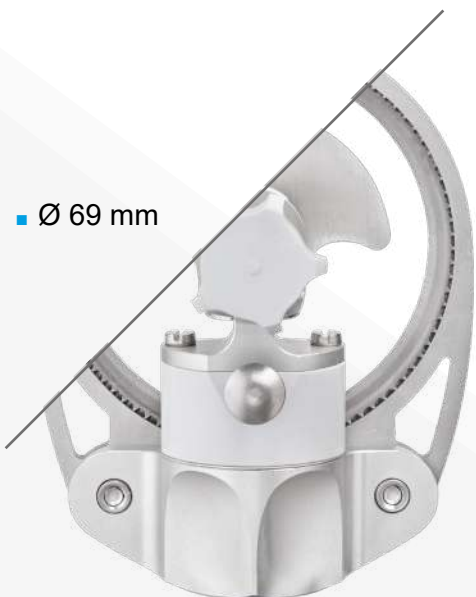


■ Ø 69 mm

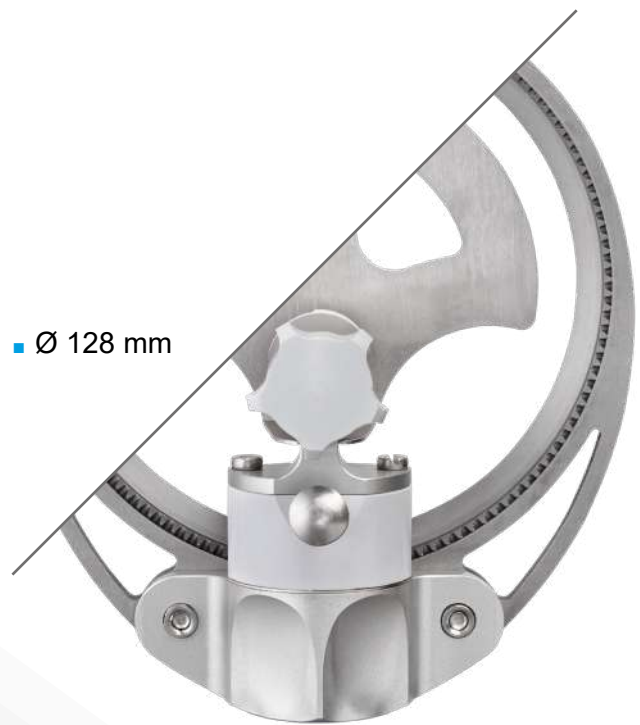




■ Ø 69 mm



■ Ø 128 mm



TRYMER_evo3

NOWOŚĆ!



Silnik elektryczny MDL1



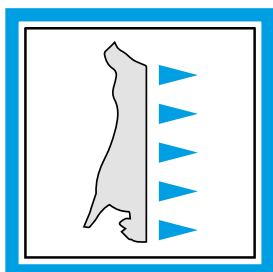
NOWOŚĆ!



Silnik elektryczny TM-E6000_evo3



WERSJE Z ODSYSANIEM PRÓŻNIOWYM



Stosując wersję naszego trymera FREUND z odsysaniem próżniowym, ubój w Twoim Zakładzie stanie się dla Ciebie jeszcze bardziej opłacalny.

Materiały przeznaczone do usunięcia często pozostają w tuszy. Można je usunąć za pomocą naszych trymerów FREUND z odsysaniem próżniowym, aby zwiększyć uzysk.

Oznacza to, że z półtuszy wieprzowej można usunąć do 0,5 kg materiału. Na 1000 półtuszy wieprzowych daje to aż do 500 kg surowca.



Tłuszcz i resztki
ok. 0,2 kg*

Materiał krwawy
ok. 0,2 kg*

Migdały i mózg
ok. 0,1 kg*

* materiał do usunięcia z tuszy. Informacje dotyczą półtuszy

TRYMER_evo3 - WERSJA Z ODSYSANIEM PRÓŻNIOWYM



TRYMER 35_evo3 - WERSJA SCR USUWANIE RDZENIA KRĘGOWEGO

- nowy elastyczny wąż ssący
- dostępne 2 rozmiary noży pierścieniowych:
 - ▶ SCR16 do trzody
 - ▶ SCR19 do bydła
- sterowanie jedną ręką dzięki najnowszemu systemowi Start-Stop
- odpowiedni dla osób prawo- i leworęcznych

TRYMER 35_evo3 - WERSJA Z ODSYSANIEM PRÓŻNIOWYM

- nowy elastyczny wąż ssący
- nóż pierścieniowy typu 35A lub 35B do prawie wszystkich zastosowań z odsysaniem próżniowym
- sterowanie jedną ręką dzięki najnowszemu systemowi Start-Stop
- odpowiedni dla osób prawo- i leworęcznych

WYDAJNOŚĆ I JAKOŚĆ



TRYMER 52_evo3 -

WERSJA Z ODSYSANIEM PRÓŻNIOWYM

- nowy elastyczny wąż ssący
- nóż pierścieniowy typu 52A lub 52B do prawie wszystkich zastosowań z odsysaniem próżniowym
- sterowanie jedną ręką dzięki najnowszemu systemowi Start-Stop
- odpowiedni dla osób prawo- i leworęcznych



Silnik elektryczny
TM-E6000_evo3

VSS - SYSTEM SSANIA PRÓŻNIOWEGO*

- zbiornik próżniowy (nierdzewny) do wyboru:
 - 110 l do montażu na wózku/ścianie
 - 220 l do montażu na wózku/ścianie
 - 330 l do montażu na ścianie
- pompa próżniowa: VPSC300
- węże pompy i rękojeści po 5m każdy
- podstawa jezdna: VSS



*auf Anfrage erhältlich

MODUŁOWA KONSTRUKCJA

= Trymer 35_evo3
▲ wersja SCR do usuwania rdzenia kręgowego



+

= Trymer 35_evo3
▲ wersja z odsysaniem próżniowym



+

= Trymer 35_evo3



+



+

= Trymer 52_evo3
wersja z odsysaniem próżniowym



+

= Trymer 52_evo3

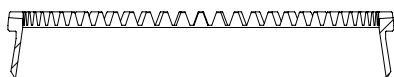


Widok złożeniowy i części zamienne
Trymer_evo3 / elektryczny

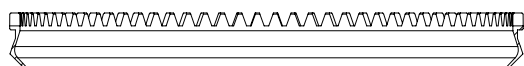
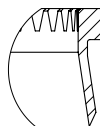


WYBÓR NOŻA PIERŚCENIOWEGO

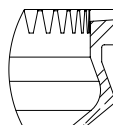
DO USUWANIA RDZENIA KRĘGOWEGO



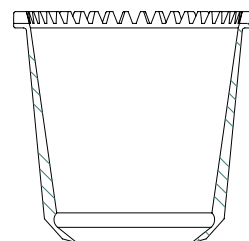
■ A (prosty)



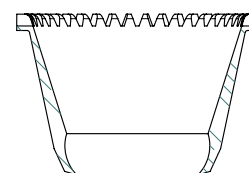
■ B (hak)



■ SCR16



■ SCR19

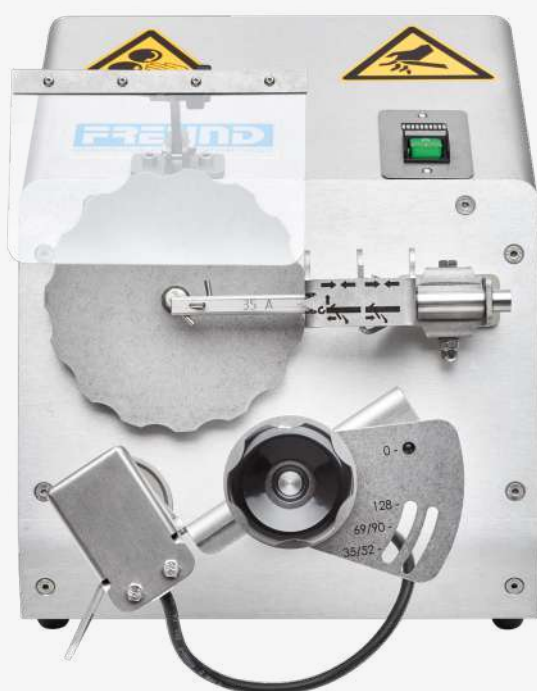


APLIKACJA

UBÓJ	Ø 35 MM	Ø 52 MM	ROZBIÓR	Ø 35 MM	Ø 52 MM
migdałki wycinanie/odsysanie	A 		uszy wycinanie/odsysanie	A 	
nakłucia wycinanie/odsysanie	A	A 	oczy wycinanie/odsysanie	A 	
tusze czyszczenie/odsysanie	A 		kości czyszczenie/odsysanie	A 	
okrywa tłuszczowa wycinanie/odsysanie	A 	B	długie kości odkostnianie/odsysanie	A 	
tłuszcz z piersi wycinanie/odsysanie	B		ścięgna w łopatkach usuwanie		B
tłuszcz serca wycinanie/odsysanie		B			
ślady nakłuć wycinanie/odsysanie	B	B			
żyły wycinanie/odsysanie	B	A  / B			
tłuszcz i resztki wycinanie/odsysanie	B	B			
filety wycinanie/odsysanie		B 			

OSTRZENIE NOŻA

OSTRZENIE NOŻA



* Zdjęcie: Wersja standardowa z uchwytem do noży o średnicy Ø 35-52 mm



TSM-E1 - OSTRZARKA DO TRYMERÓW

- dokładne ostrzenie pasujących noży trymera do wszystkich trymerów FREUND we wszystkich średnicach z wyjątkiem SCR16/19
- szybkozłączka w dwóch różnych rozmiarach umożliwia sprawne założenie noża trymera przy minimalnym wysiłku montażowym
- dostępne urządzenie do ściągania:
 - dla Ø 35 i 52mm
 - dla Ø 69 i 90mm
 - dla Ø 128mm
- sprężynowa dźwignia do gratowania zapobiega nadmiernemu naciskowi
- precyzyjna tarcza szlifierska z powłoką ścierną umożliwia najlepsze i maksymalne rezultaty ostrzenia Wytrzymała konstrukcja napędu
- zintegrowany wskaźnik przeciążenia sygnalizuje ewentualne przeciążenie
- kompaktowa aluminiowa obudowa o stabilnej konstrukcji
- napęd z prędkością do 8000 obr/min

DANE TECHNICZNE

	TSM-E1	STALKI	STALKI RĘCZNE	STALKA STOŁOWA
Długość (mm)		248	190	160
Średnica (mm)		12,9	6,5	9,5
Ciężar (g)	1380	344	092	270
Obroty (RPM)	aż do 8000			
Klasa ochrony	IP32			
Napęd	elektryczne, 1 faza			
Moc	150 Watt (50Hz)			



STALKI RĘCZNE

- precyzyjne podostrzenie ostrza trymera typu A 35 / 52 / 69 mm oraz ostrza typu B, C i D 90 / 128 mm
- znaczna poprawa powierzchni poprzez dokładne usunięcie materiału z ostrza
- zwiększona żywotność ostrzy dzięki ulepszonej powierzchni
- zaprojektowane z odpornej stali narzędziowej ze stopu chromowo-wanadowego



STALKA STOŁOWA

- precyzyjne podostrzenie ostrzy trymera typu B, C i D 90 / 128 mm
- znaczna poprawa powierzchni poprzez dokładne usunięcie materiału z ostrza
- zwiększona żywotność ostrzy dzięki ulepszonej powierzchni
- specjalna konstrukcja umożliwia wygodne przymocowanie do stołu roboczego
- zaprojektowane z hartowanej na zimno stali stopowej chromowo-wanadowej



POCZUJ NOWĄ MOC W DOSKONAŁOŚCI



SERWIS TECHNICZNY

TECHNICAL SUPPORT

TWOJA OPIEKA JEST NASZĄ MISJĄ!



REGULARNE
inspekcje



SZYBKE
przetwarzanie



KOMPLEKSOWY
audyt



SKUTECZNA
naprawa



+49 5251 1659 - 0 service@freund.eu

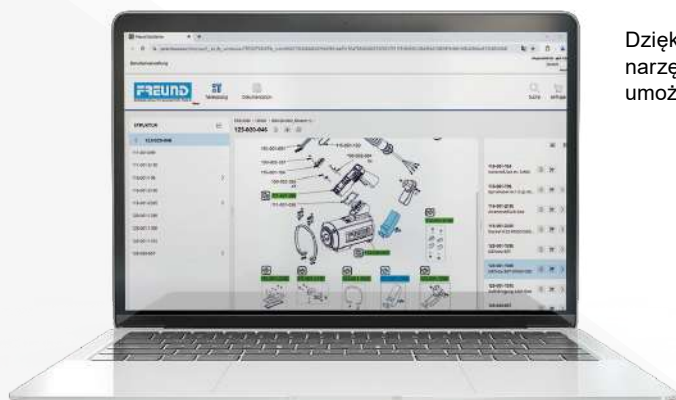


Tutaj znajdziesz szczegółowe informacje na temat usług świadczonych przez serwis techniczny FREUND.

FREUND ASSISTANCE

FREUND ASSISTANCE

DOCEŃ USŁUGĘ W NOWY SPOSÓB!



Mok-Up Designed by zlatko_plamenov / Freepik

Dzięki naszemu najnowocześniejszemu portalowi dla klientów zapewniamy narzędzie, które nie tylko zapewnia dostęp do ważnych informacji i usług, ale także umożliwia wykonanie kolejnego kroku na drodze do cyfryzacji.



Dostęp do dokumentacji technicznej, katalogów części zamiennych w dowolnym momencie - wygodnie i centralnie w jednym miejscu.

Zacznij - wszystko, czego potrzebujesz, jest dostępne na za jednym kliknięciem!

<https://parts.freund.eu>



Tutaj znajdziesz więcej informacji na temat usług świadczonych przez FREUND Assistance.

FREUND Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

Greifswalder Straße 5
33106 Paderborn, GERMANY

☎ +49 5251 1659 - 0

✉ mail@freund.eu

🌐 www.freund-germany.com



DE



EN



ES



FR



RU



NL



PT

