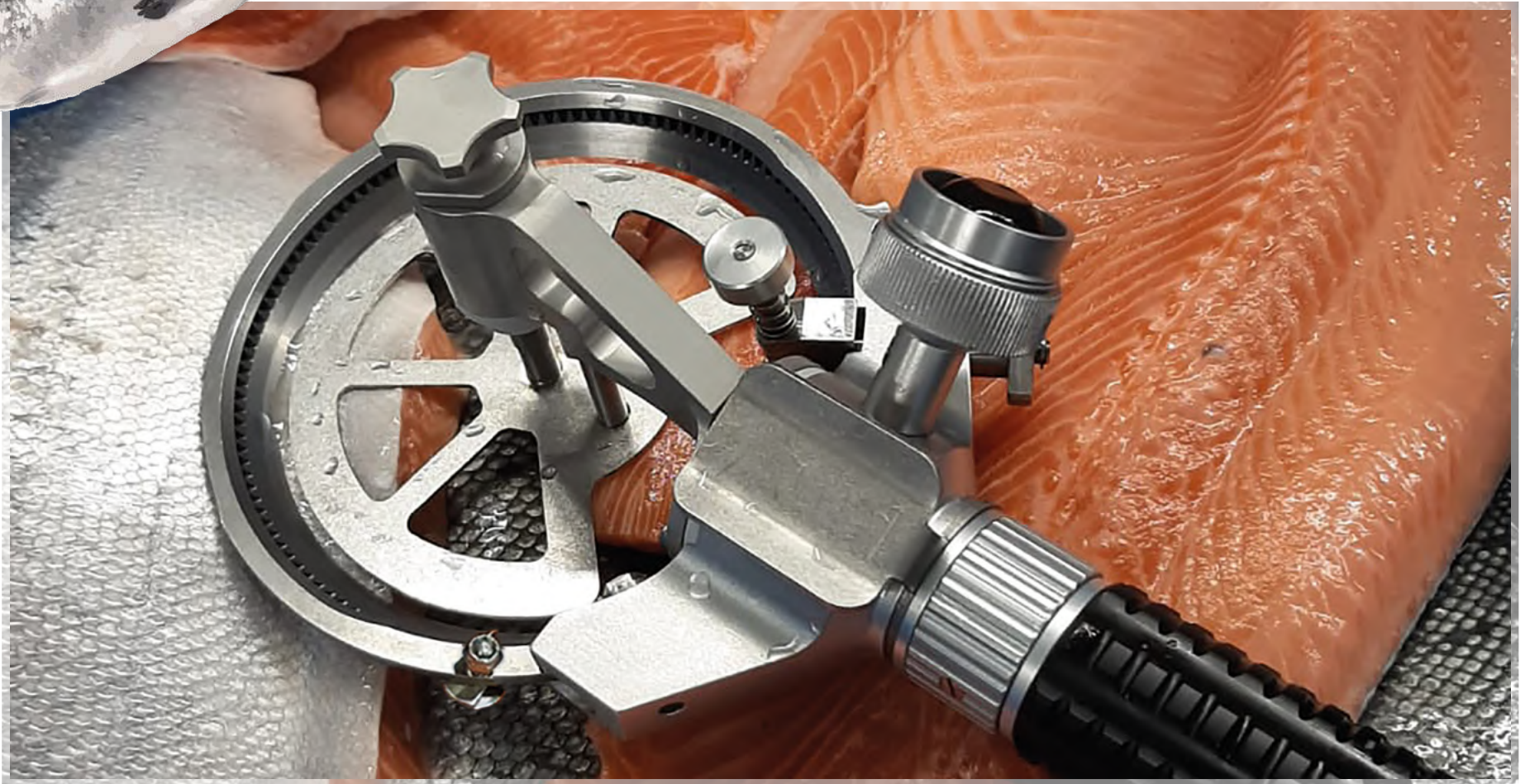




TRADICIÓN + INNOVACIÓN = FUTURO





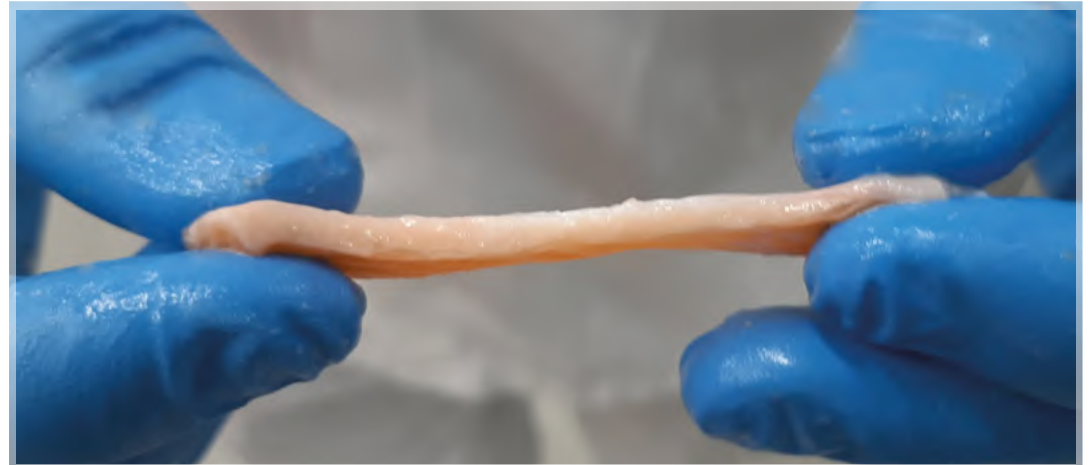
RECORTES de la A a la F
EFICAZ
CONTROLADO
MÁXIMO RENDIMIENTO

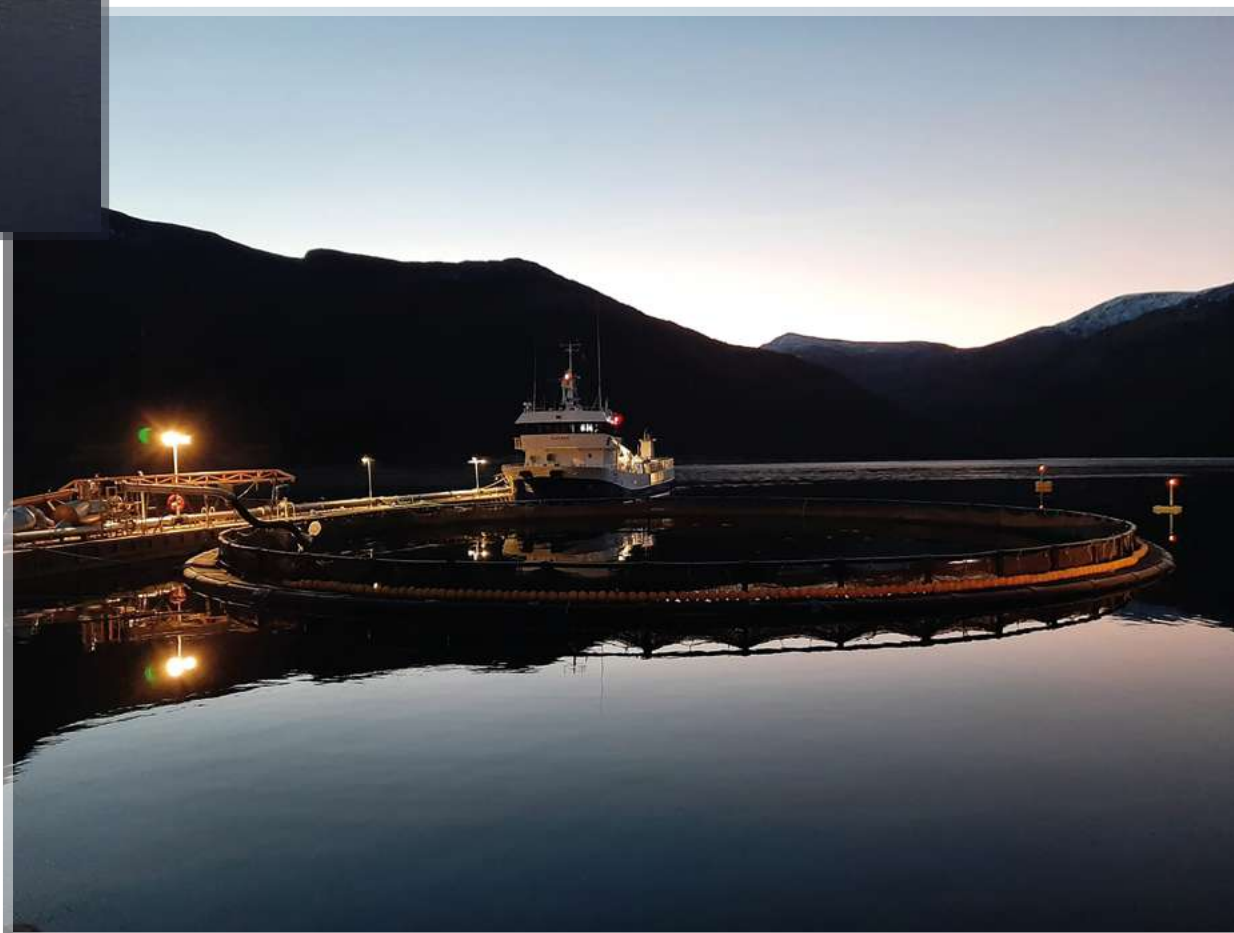
CORTE LIMPIO & ORDENADO CON CONTROL DE PROFUNDIDAD

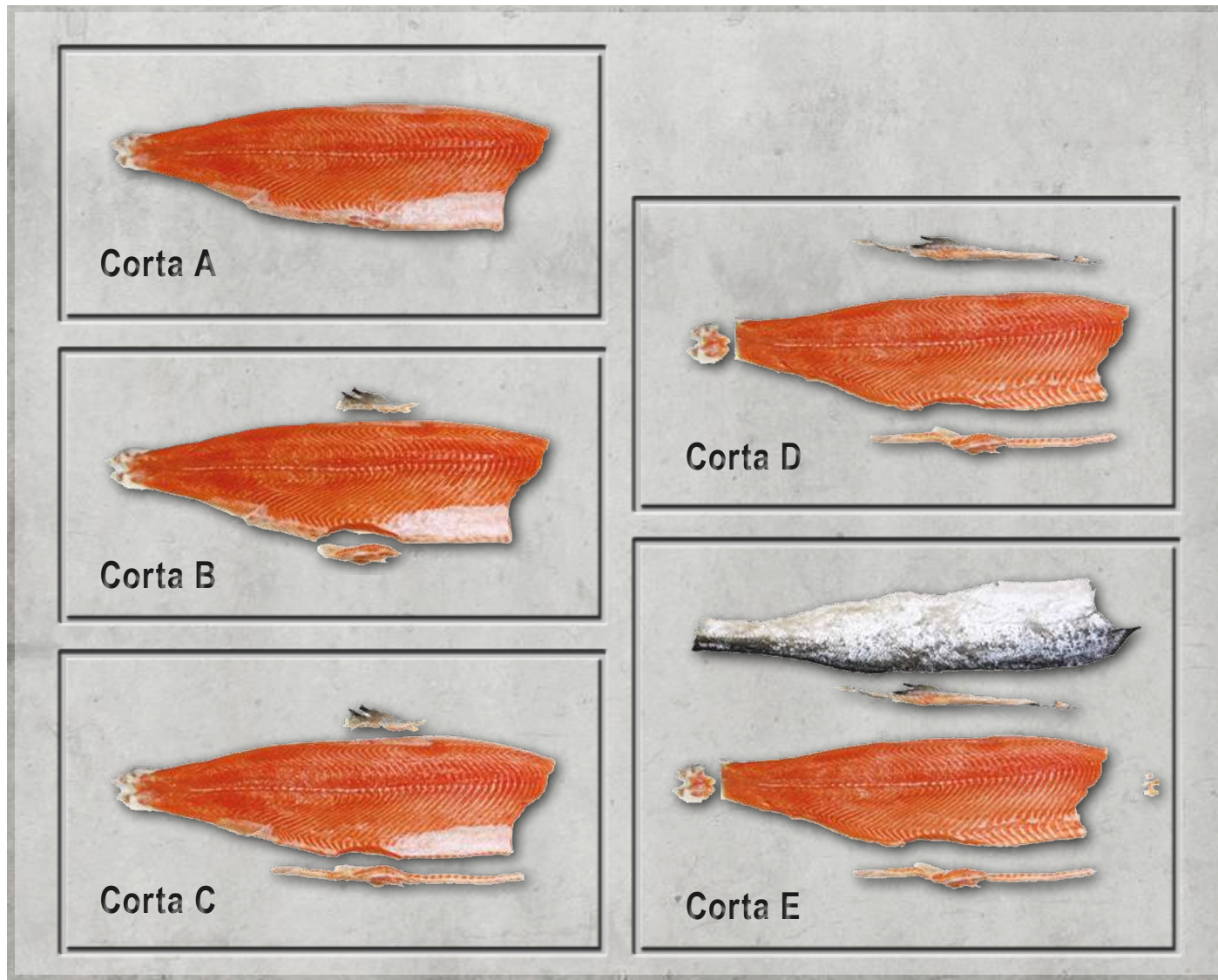


El diseño modular de nuestras recortadoras le permite elegir entre cuatro tipos de cuchillas diferentes en los cinco diámetros de 35, 52, 69, 90 y 128 mm.

Características opcionales como un apoyo ergonómico para el pulgar, control de profundidad de corte en diseño robusto e higiénico de acero inoxidable y muchos más accesorios disponibles para elegir.





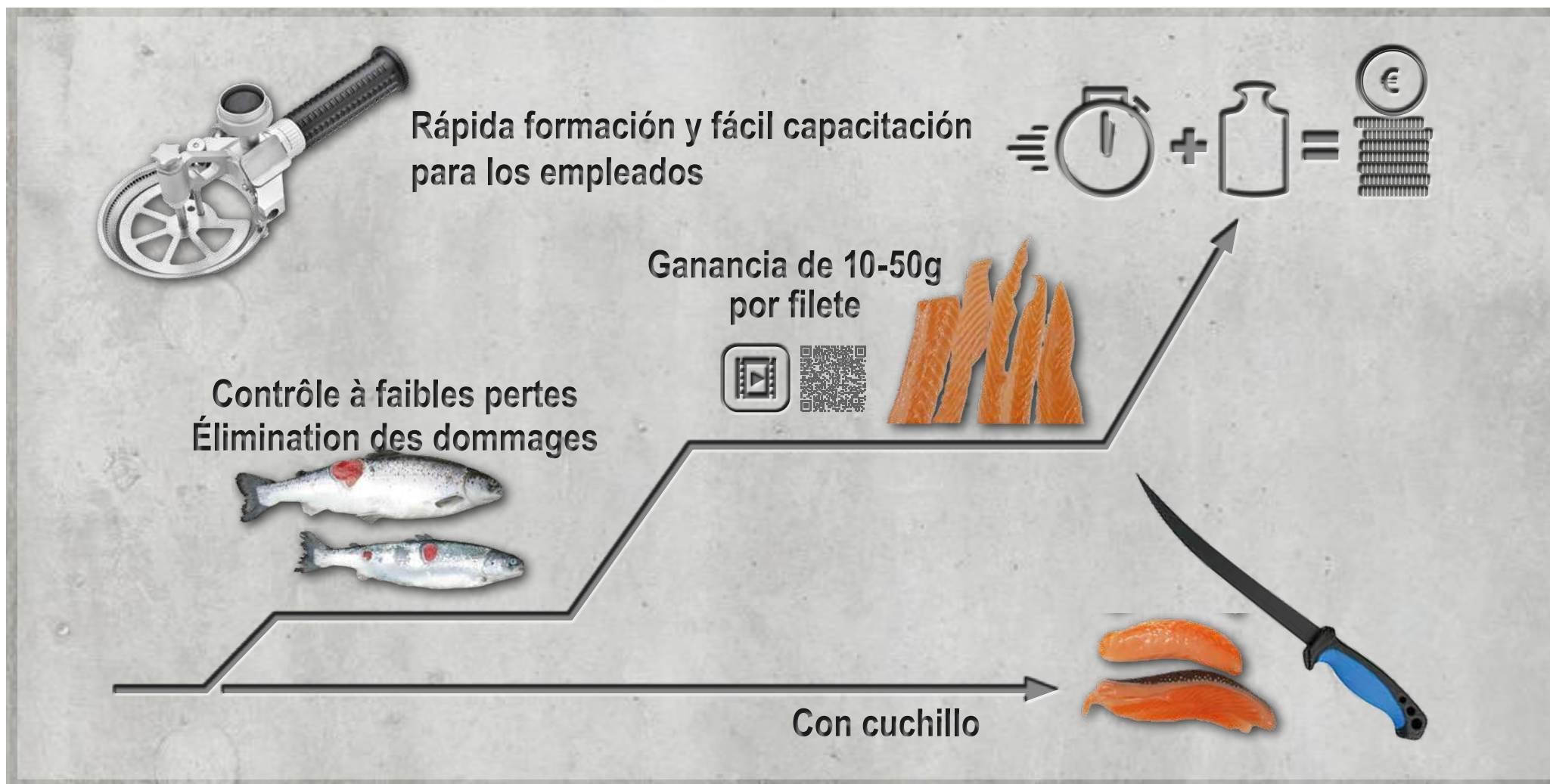


APTA PARA TODO TIPO DE CORTES!

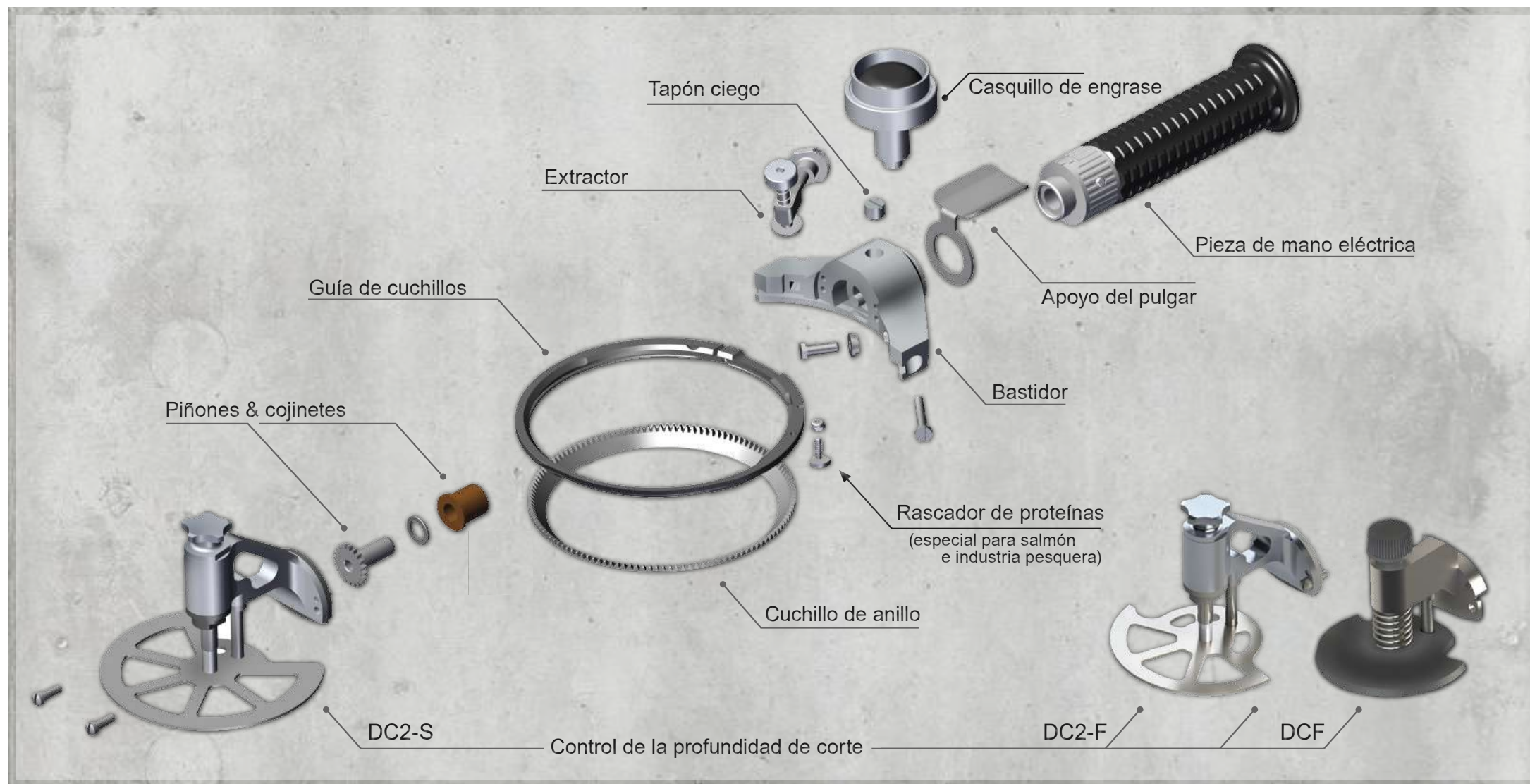
Con nuestras recortadoras puede realizar cualquier corte con un alto rendimiento en el filete.

Con una selección de recortadoras de accionamiento eléctrico o neumático, le ofrecemos la herramienta manual adecuada para la amplia gama de requisitos de su empresa.

MÁS BENEFICIOS GRACIAS A UN MAYOR RENDIMIENTO!







AMPLIA GAMA DE CONFIGURACIONES

Perfiles de cuchilla anular

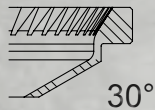
■A (recta)



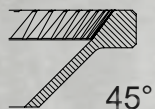
■B (gancho)



■C (plana corta)



30°



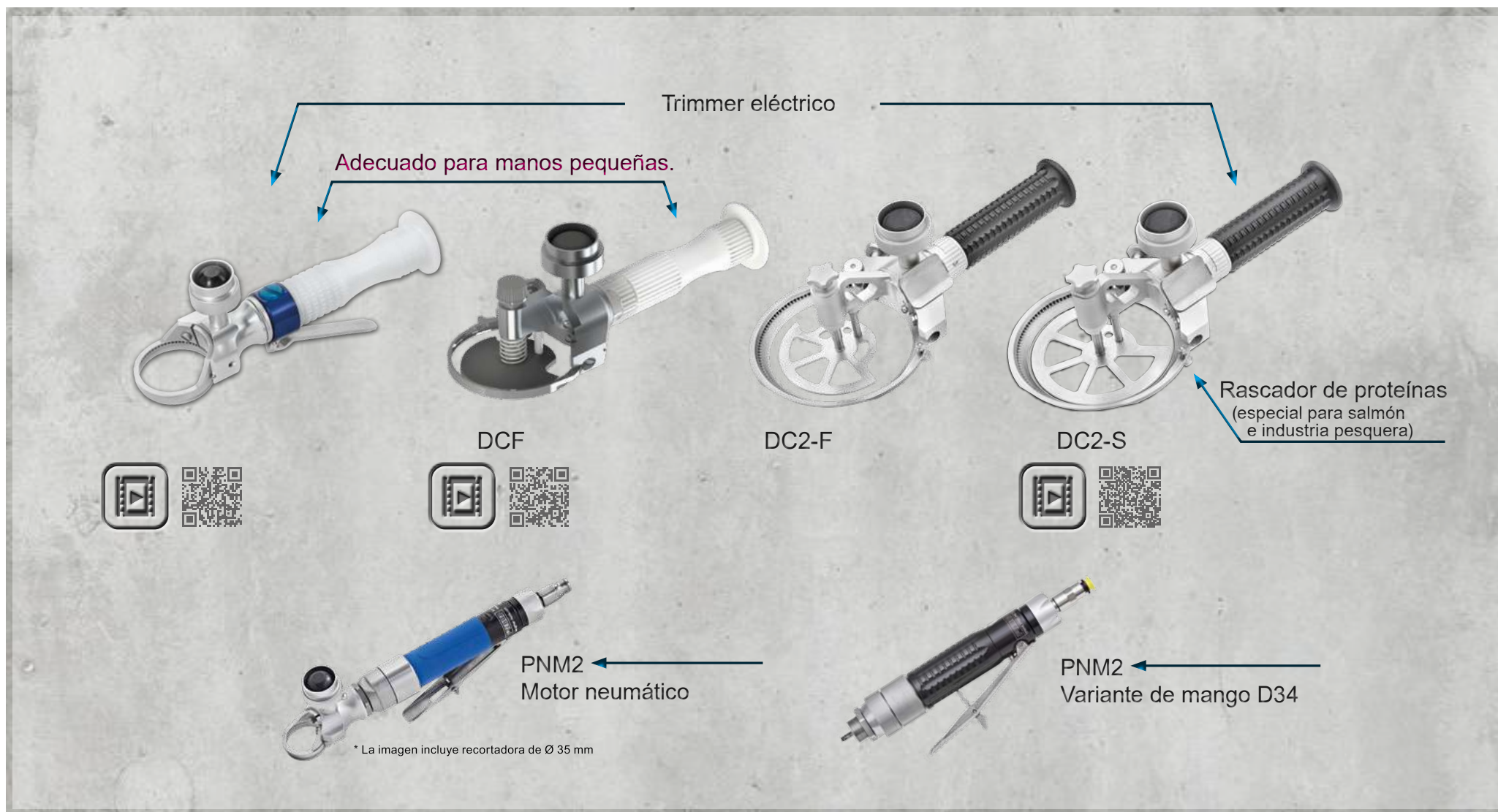
45°

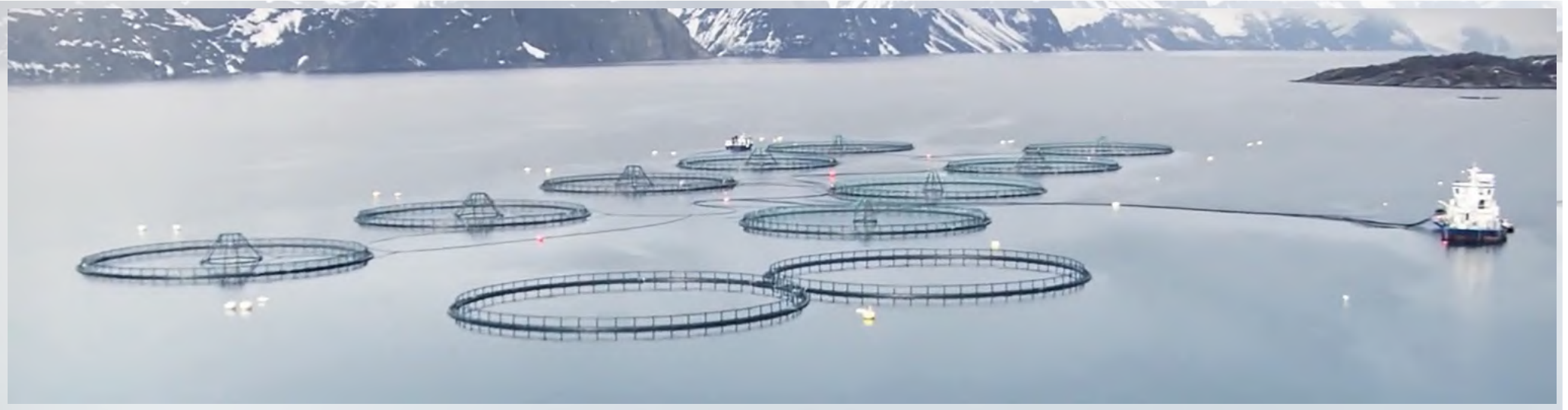
■D (plana larga)



OPCIONES

	Ø (mm)	35	52	69	90	128
A (recta)		•	•	•	•	
B (gancho)		•	•		•	
C (plana corta)					•	•
D (plana larga)						•
Control de profundidad de corte					DCF / DCS	DCS / DC2F / DC2S
Piñón y casquillo		Pequeño	Pequeño	Pequeño	Grande	Grande
Apoyo del pulgar		•	•	•	•	•
Engrasador		Pequeño/grande	Pequeño/grande	Pequeño/grande	Pequeño/grande	Pequeño/grande
Extractor					•	•
Motor-neumático PNM2		•	•	•	•	•
Sistema de seguridad Start-Stop		•	•	•	•	•
Boquilla de engrase y extractor de vacío		•	•			





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

Ø 35mm



Ø 52mm



Ø 69mm



Ø 90mm



Ø 128mm



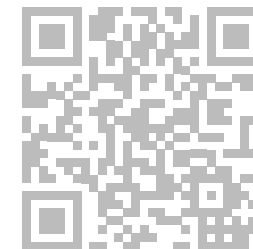
FREUND Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

Greifswalder Straße 5
33106 Paderborn, GERMANY

☎ +49 5251 1659 - 0

✉ mail@freund.eu

🌐 www.freund-germany.com



DE



EN



ES



FR



RU



NO



SRB



SE



NL

