

Voestalpine: Eine neue Generation von Kuttermessern

Die voestalpine Kuttermesser bieten ein Zusammenspiel aus hoher Verschleißfestigkeit, Duktilität, Korrosionsbeständigkeit & Nachschleifbarkeit.



Kuttermesser die 1000% länger halten. © voestalpine

Neue Kuttermesser senken Kosten

Die Wurzeln der **voestalpine High Performance Metals International** liegen im Bereich des Werkzeugstahls. Und diese Expertise kann man gerade in der Lebensmittelindustrie, wo Qualität großgeschrieben wird, gut nutzen. Das zeigen auch die neuen Kuttermesser. Hergestellt aus

widerstandsfähigsten Materialien, kombiniert mit der richtigen Wärmebehandlung und PVD-Beschichtung oder -Texturierung, führen die Engineered Products durch längere Lebensdauer, höhere Effizienz, geringeren Energieverbrauch und weniger Produktionsausfälle zu einer erheblichen Senkung Ihrer Betriebskosten.

Standzeit um 1000% verbessert

Besonders im Hinblick auf die Erzeugung von **Wurstbrät** ist der Unterschied zwischen Standardmessern und voestalpine High Performance Kuttermessern signifikant. Die Tests im Hause eines österreichischen Partnerunternehmens zeigen eine Standzeitverbesserung von bis zu 1000 % – die Messer halten also 10 Mal so lange, bis sie nachgeschliffen werden müssen. Dies führt zu weniger Produktionsausfällen sowie niedrigeren Schleifkosten. Die Messer können als Ersatzteil gekauft werden und sind für alle gängigen Maschinentypen erhältlich.

Alle Infos bei

voestalpine High Performance Metals International GmbH,

www.voestalpine.com

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at