

Engineered Products von voestalpine - Eine neue Generation von Kuttermessern

Bei voestalpine kombinieren wir erstklassiges Material-Know-how mit maßgeschneiderten Anwendungsanforderungen. Das Ergebnis sind erstklassige Hochleistungslösungen, die für die industrielle Lebensmittelverarbeitung einsatzbereit sind.



Die Wurzeln der voestalpine High Performance Metals International liegen im Bereich des Werkzeugstahls. Als Marktführer in diesem Bereich, sowie für Schnellarbeitsstahl, Sonderwerkstoffe und andere wertschöpfende Dienstleistungen wie Bearbeitung, Wärmebehandlung, PVD-Beschichtungen und 3D-Druck von Metallen konnte man den letzte Jahren Expertise sammeln, um immer weiter zu wachsen. Die Abstimmung mit Konstrukteuren, Werkzeugmachern und Werkzeuganwendern ermöglicht uns, unseren Kunden Komplettlösungen zu präsentieren.

voestalpine und die Lebensmittelindustrie

Und die Reise geht nun weiter. Gerade in der Lebensmittelindustrie wird Qualität großgeschrieben. Durch höherwertige Materialien kann die Standzeit von Messern verlängert werden, wodurch Produktionsausfälle verringert werden können. Hergestellt aus unseren widerstandsfähigsten Materialien, kombiniert mit der richtigen Wärmebehandlung und PVD-Beschichtung oder Texturierung, führen unsere Engineered Products durch längere Lebensdauer, höherer Effizienz, geringeren Energieverbrauch und weniger Produktionsausfällen zu einer erheblichen Senkung Ihrer Betriebskosten.

Kuttermesser ist nicht gleich Kuttermesser

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 1.000 % - die Messer halten also 10 x 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.

Wollen Sie mehr erfahren? [KONTAKTIEREN SIE UNS](#)



Durchsatz Fleisch in kg

50
45
40
35
30
25
20
15
10
5

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at