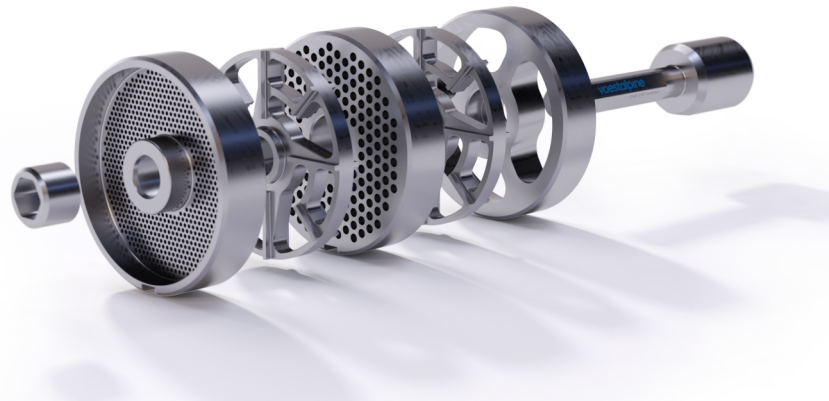


Highlight auf der Anuga FoodTec 2024: Optimierter Lebensmittelverarbeitungsprozess mit der voestalpine-Fleischwolftechnologie

Maximale Effizienz in der Lebensmittelverarbeitung neu definiert:
voestalpine-Technologie minimiert Wartungsstopps und steigert
Produktivität.



*Die Premiummaterialien der voestalpine-Fleischwolftechnologie brauchen erst nach 102
Tagen einen Nachschliff. © Beigestellt*

Wenn es um Optimierung von Lebensmittelverarbeitungsprozessen geht, sind sich die Experten einig, dass ein Schlüsselfaktor die Minimierung von Unterbrechungen aufgrund von Wartungspausen ist. Allzu oft wird der Betrieb unterbrochen, um verschlissene Teile zu ersetzen oder zu warten. In Anbetracht der hohen Anforderungen an Werkzeuge und Material im Produktionsprozess ist dies nicht verwunderlich. Wenn Sie einen lebensmittelverarbeitenden Betrieb führen, werden Sie zustimmen, dass diese Unterbrechungen Ihre Gesamtbetriebskosten stark belasten.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **voestalpine und die Lebensmittelindustrie**
- **Premium-Materialien von voestalpine Premium-Materialien**
- **voestalpine Technologie bietet diese Vorteile**
 - **Produktionsstunden bis zum ersten Nachschleifen**
- **Großes Interesse auf der Anuga FoodTec 2024**

voestalpine und die Lebensmittelindustrie

Aber warum sollten Sie sich mit der gewöhnlichen Leistung von Standardwerkzeugen zufriedengeben, wenn es eine intelligentere Lösung gibt – eine die mehr Effizienz und höhere Profitabilität ermöglicht? **voestalpine High Performance Metals International** bietet eine Reihe von Engineered Products an, deren Leistung optimiert ist und Ihren Lebensmittelverarbeitungsprozess erleichtern können. Eines dieser Engineered Products ist unsere voestalpine Fleischwolftechnologie, konzipiert für verschiedenste Anwendungen wie Rinderhack, Salami-Füllung oder Burger-Patty-Produktion. Durch den Einsatz der voestalpine Fleischwolftechnologie konnten die Kunden ihre Maschinen bis zu 102 Tage lang in Betrieb halten, bevor ein Nachschleifen der Teile erforderlich war. Dies ist eine enorme Verbesserung gegenüber dem früheren Standard-Industrie-Kit, welches alle zwei Tage ein Nachschleifen erforderte. In der Wurstproduktion konnten Kunden, die die **voestalpine** Fleischwolftechnologie einsetzten, ihre Füllmaschinen 360 Stunden lang in Betrieb halten, bevor ein Nachschleifen erforderlich war. Mit der Standardtechnologie mussten sie die Teile bereits nach 4,5 Produktionsstunden nachschleifen.

Premium-Materialien von voestalpine Premium-Materialien

Doch was macht die voestalpine Lösung so besonders: Die Messer und Lochplatten sind aus voestalpine Premium-Materialien gefertigt und verfügen über eine perfekt abgestimmte Wärmebehandlung und modernste **PVD-Beschichtungen**. Im Gegensatz zu herkömmlichen

Beschichtungen wie Teflon, die die Metalloberfläche angreifen (und abblättern können), bietet die PVD-Beschichtung eine weitaus bessere Lösung: PVD-Beschichtungen werden im Hochvakuum erzeugt, indem Metall in einen dampfförmigen Zustand überführt und gleichzeitig ein Reaktionsgas hinzugefügt wird. Sie sind extrem hart und gehen eine sehr gute Verbindung mit der Oberfläche ein – hier gibt es keine Probleme mit Abplatzungen. Die PVD-Beschichtung bietet viele Vorteile, z. B. Erhöhung der **Verschleißfestigkeit** oder Reibungsverminderung. Selbstverständlich sind alle eingesetzten Materialien und Beschichtungen für den Kontakt mit Lebensmitteln zertifiziert. Je nach Ihren betrieblichen Anforderungen kann die Technologie sowohl in Wölfen als auch in Füllmaschinen eingesetzt werden.

voestalpine Technologie bietet diese Vorteile

Unabhängig von der Art der Maschine, in der sie eingesetzt wird, bietet die Technologie den Kunden folgende Vorteile:

- höhere Maschinenverfügbarkeit und Effizienz
- verlängerte Lebensdauer der Teile
- verlängerte Nachschleifzyklen
- geringerer Energieverbrauch

Produktionsstunden bis zum ersten Nachschleifen

Großes Interesse auf der Anuga FoodTec 2024

In Köln war der Stand von voestalpine High Performance Metals viel besucht. Die interessierten Besucher haben neben den Fleischwolf-Technologien waren auch **Kuttermesser**, Messer für die Geflügelverarbeitung, Folienmesser und viele weitere Innovationen vorführen lassen. Sollten Sie nicht auf der Anuga in Köln gewesen sein, dann bekommen Sie alle Infos von der Business Development Managerin Anna Mad unter **anna.mad@voestalpine.com**.

voestalpine High Performance Metals International

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at