



LEBENSMITTELVERARBEITUNG

## voestalpine GEFLÜGELVERARBEITUNGS TECHNOLOGIE designed for pure performance

Geflügelmesser zählen als Industriestandard für die Verarbeitung von Geflügel, wobei sie sich gut nachschleifen lassen und höchste hygienische Standards erfüllen müssen.

### IHR MEHRWERT

Durch die Verwendung von **BÖHLER/Uddeholm Premium-Materialien**, sowie Wärmebehandlung und Endbearbeitung haben wir erstklassige, gebrauchsfertig Hochleistungslösungen entwickelt für die industrielle Verarbeitung von Geflügel.

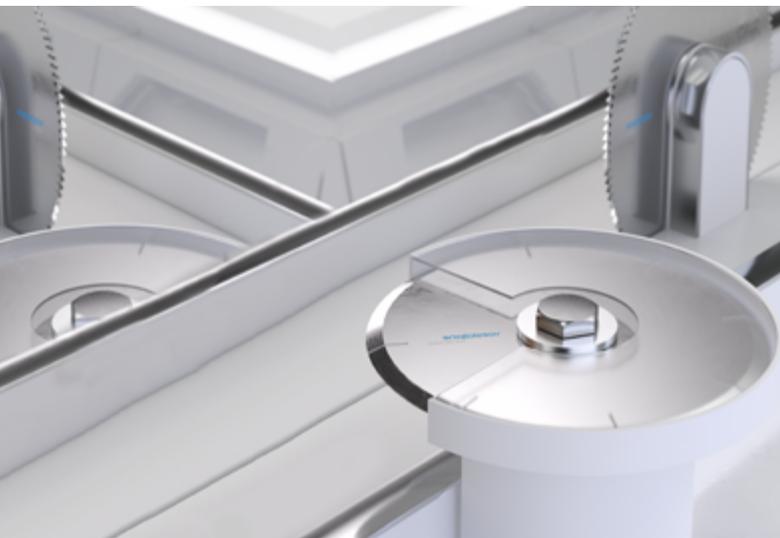
Unsere Lösung bietet verbesserte Verarbeitungseigenschaften, weniger Produktkontamination und verbesserte Hygiene und Haltbarkeit. Darüber hinaus werden die Messer aus erstklassigen korrosionsbeständigen Materialien mit maßgeschneiderter Wärmebehandlung hergestellt, um den richtigen Härtegrad zu erreichen.

Wir haben Messer für alle industriellen Maschinentypen und großen Hersteller von Geflügelverarbeitungs-maschinen wie Meyn, Stork und viele andere im Angebot.

### INDUSTRIELLER LEISTUNGSVERGLEICH

- » **Signifikant geringerer Nachschleifaufwand**
- » **Stark reduzierte Fleischkontamination**

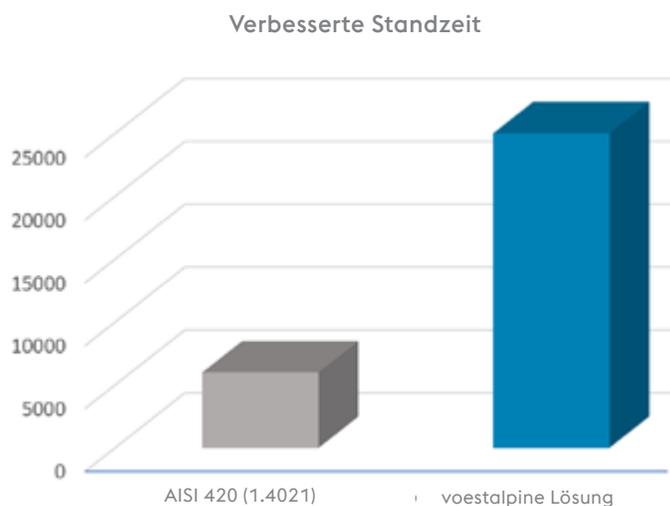
Eigenschaften	voestalpine Lösung	AISI 420 (1.4021)
Härte	57-60 HRC	50-53 HRC
Korrosionsbeständigkeit	★★★★	★★★
Verschleißbeständigkeit	★★★★★	★★★
Nachschleifbarkeit	★★★★	★★★
Zähigkeit	★★★	★★★



## UNSERE MATERIALIEN

C	Si	Mn	Cr	Mo	V	+ N
0.54	0.45	0.40	17.30	1.10	0.10	

## INDUSTRIELLER LEISTUNGSVERGLEICH



**voestalpine High Performance Metals Deutschland GmbH**

Hansaallee 321

40549 Düsseldorf

T. +49/211/522-0

[hpm-deutschland@voestalpine.com](mailto:hpm-deutschland@voestalpine.com)

[www.voestalpine.com/hpm/deutschland](http://www.voestalpine.com/hpm/deutschland)

Januar\_2023\_DE

**voestalpine**

ONE STEP AHEAD.