

PRZETWÓRSTWO
SPOŻYWCZE

voestalpine TECHNOLOGIA PRZETWÓRSTWA DROBIU designed for pure performance

Noże do obróbki drobiu są podstawą w przemyśle drobiarskim dla którego muszą wykazać się dużą zdolnością do ponownego szlifowania i spełniać wysokie standardy higieniczne.

KORZYŚCI

Używając **materiałów premium BÖHLER/ Uddeholm** wraz z obróbką cieplną i mechaniczną, opracowaliśmy wysokiej jakości rozwiązania o wysokiej wydajności gotwe do użycia w przetwórstwie drobiu.

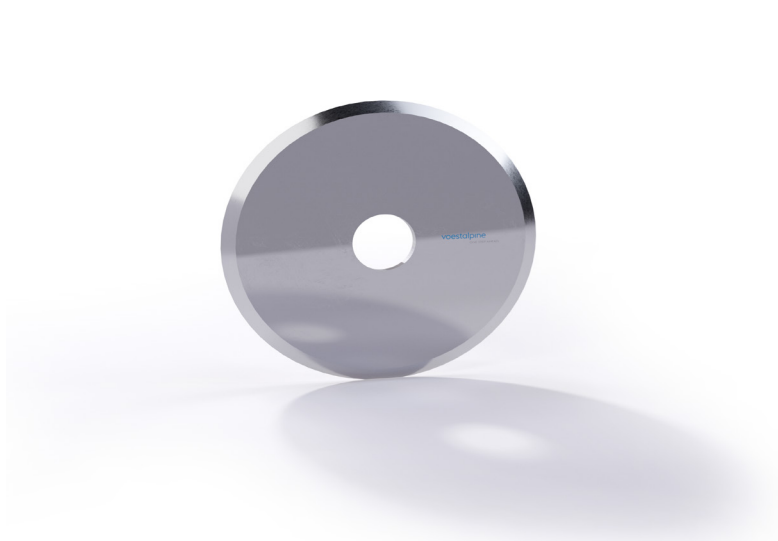
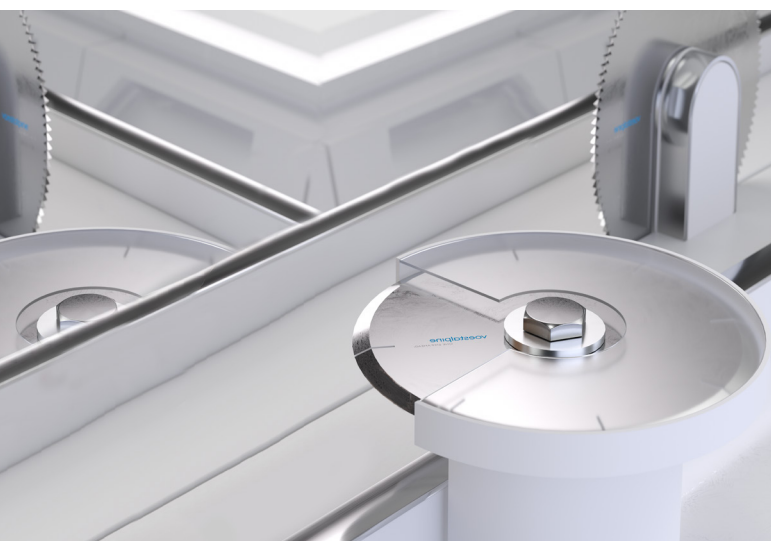
Nasze gotowe do użycia rozwiązania powodują poprawę właściwości przetwórczych, mniejsze zanieczyszczenie produktu zwiększenie higieny i wydłużenie okresu trwałości. Dodatkowo, noże są wykonane z wykosiej jakości materiałów nierdzewnych z dostosowaną obróbką cieplną, aby osiągnąć odpowiedni poziom twardości.

Mamy noże dostępne dla wszystkich typów maszyn przemysłowych i głównych producentów maszyn do przetwarzania kurczaków, takich jak Meyn, Stork i wiele innych.

PORÓWNANIE WYDAJNOŚCI

- » **znacznie zmniejszony wysiłek związany z ponownym szlifowaniem**
- » **Znaczne zmniejszenie zanieczyszczenia mięsa**

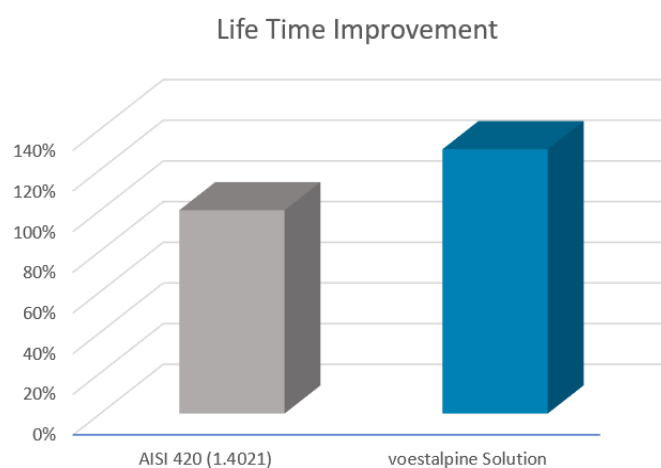
Właściwości	Rozwiązanie voestalpine	AISI 420 (1.4021)
Twardość	57-60 HRC	50-53 HRC
Odporność na korozję	★★★★	★★★
Odporność na zużycie	★★★★★	★★★
Ponowne szlifowanie	★★★★	★★★
Plastyczność	★★★	★★★



NASZE MATERIAŁY

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

PORÓWNANIE WŁASNOŚCI PRZEMYSŁOWYCH



voestalpine High Performance Metals Polska sp. z o.o.

Siedziba główna: ul. Kolejowa 291 Dziekanów Polski; 05-092 Łomianki

Biuro handlowe: ul. Karola Miarki 36; 41-400 Mysłowice

T. +48 32 77 46 240

www.voestalpine.com

September_2022_EN

voestalpine

ONE STEP AHEAD.