

PRZETWÓRSTWO
SPOŻYWCZE

voestalpine NOŻE DO KUTRÓW MISOWYCH designed for pure performance

Noże do kutrów misowych voestalpine zapewniają wyjątkową równowagę między wysoką odpornością na zużycie, ciągliwością (zabezpieczenie przed pęknięciami), odpornością na korozję i wydłużonym czasem cyklu.

TWOJA DODATKOWA KORZYŚĆ

Jako lider w produkcji stali narzędziowych stosujemy naszą wiedzę techniczną do tworzenia wysokiej jakości rozwiązań klasy premium, które zaprojektowano z myślą o zwiększeniu Twojej produktywności.

Nasze noże do mikserów są wykonane z walcowanej krzyżowo stali nierdzewnej premium z dostosowaną obróbką cieplną dla uzyskania odpowiedniej twardości. Ich doskonała odporność na zużycie, ciągliwość (zabezpieczenie przed pęknięciami) i odporność na korozję powoduje wydłużenie serii produkcyjnych i znaczne zwiększenie przepustowości.

Wysoka wytrzymałość materiału oznacza, że nasze noże są wyjątkowo odporne na wszelkie awarie jak i pęknięcie krawędzi, mają mniejsze prawdopodobieństwo złamania a późniejsze przestoje pomagają uzyskać maksimum produktywności Twojego sprzętu.

Nasze noże do mikserów są dostępne dla wszystkich popularnych marek przemysłowych kutrów.

KORZYŚĆ KLIENTA

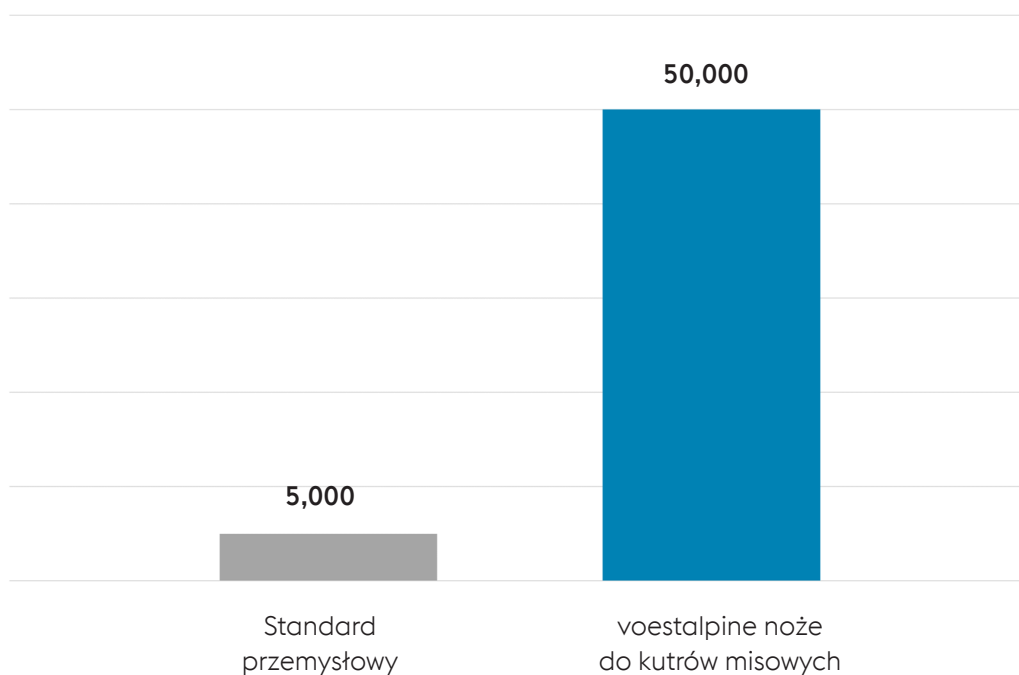
- » **10x większa przepustowość, zanim konieczne będzie ponowne szlifowanie.**
- » **Większa dostępność i produktywność maszyny**
- » **Znaczne obniżenie całkowitego kosztu posiadania**
- » **Mniejsze nakłady na konserwację**





PORÓWNANIE WYDAJNOŚCI PRZEMYSŁOWEJ

Osiągnięta przepustowość
[w kg]



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

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

Biuro Handlowe: ul Karola Miarki 36; 41-400 Mystowice

T. +48 22 42 92 200; +48 32 77 46 200

info@bohler.pl

www.voestalpine.com/highperformancemetals/pl/pl

September_2023_PL

voestalpine

ONE STEP AHEAD.