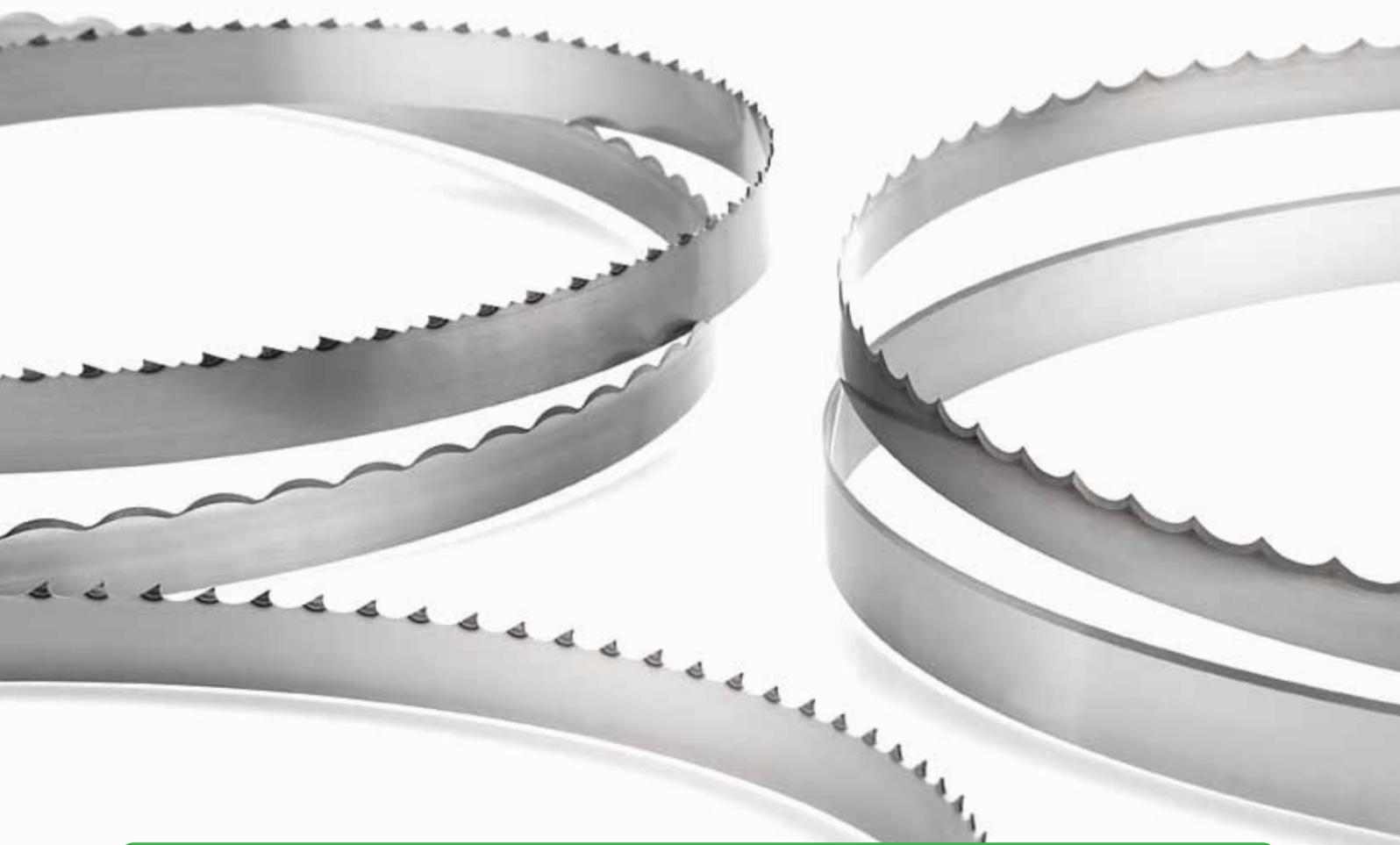


FRESHCUT

37

Präzisionsgeschliffene Bandsägeblätter und Bandmesser für die Lebensmittelverarbeitung
37% sauberere Schnitte, höherer Ertrag



Hier erfahren Sie, warum Freshcut³⁷ die erfrischend neue Lösung für das Schneiden von Lebensmitteln ist

- Höherer Schnittertrag
- Ölüberzug in Lebensmittelqualität
- Geringere Produktionskosten
- Gleichmäßige Schnittgeometrie
- Verbesserte optische Erscheinung des Produkts
- Maximale Betriebsleistung

DAKIN
FLATHERS

Qualitäts-Bandsägeblätter und Bandmesser

Freshcut³⁷ – erfrischend präzise Bandsägeblätter und Bandmesser für Lebensmittel

Wir sind Marktführer, weil wir uns auf ein Ziel konzentrieren: Die Produktion der präzisesten Bandsägeblätter und Bandmesser der Welt. Wir perfektionieren unsere Produktionsmethoden mit einem kontinuierlichen Forschungs- und Entwicklungsprogramm. Deshalb ist Qualität ein wichtiger Bestandteil all unserer Tätigkeiten. Wenn Sie Produkte von Dakin-Flathers kaufen, sichern Sie sich leistungsfähigere Produktionsverfahren und eine höhere Qualität des Endprodukts.

Die neuen Freshcut³⁷ sind der Beweis. Diese präzisionsgeschliffenen Bandsägeblätter und Bandmesser wurden eigens für die Verarbeitung von Lebensmitteln in großen Mengen mit absolut gleichmäßiger Schnittgeometrie konzipiert. Die Schnitte sind sauberer, die Lebensmittel optisch ansprechender.

Um führende Produkte gleichbleibender Qualität zu liefern, sind umfassende Kontrollen in jeder Phase des Fertigungsprozesses erforderlich. In unserem speziellen, rund um die Uhr operierenden

Werk prüfen wir alles ganz genau – von den gelieferten Rohstoffen bis hin zum fertigen Produkt. Uns entgeht nichts. Und weil wir bei jedem Schritt des Fertigungsprozesses selbst auf das kleinste Detail achten, erhalten Sie immer die gleichen einheitlichen, langlebigen Blätter und Messer, die für höhere Schnitterträge und minimale Ausfallzeiten sorgen.

Doch die Lieferung eines weltweit führenden Produkts ist nur ein Teil des Ganzen. Dakin-Flathers garantiert Ihnen einen Service, der ebenso herausragend ist wie das Produkt selbst.

Der Höhepunkt all dieser Technologie, Erfahrung und Detailverliebtheit ist Freshcut³⁷ – präzisionsgeschliffene Bandsägeblätter und Bandmesser für die Lebensmittelverarbeitung, die in jeder Hinsicht überzeugen.

Warum sich die Konkurrenz von Freshcut³⁷ eine Scheibe abschneiden kann...

Maximale Schneidleistung – schnelleres, saubereres Schneiden

Rasiermesserscharf geschliffene Zähne und Fasen

Freshcut³⁷ Bandsägeblätter und Bandmesser werden präzisionsgefertigt, um schärfste Zähne und Fasen zu garantieren. Je schärfer die Zähne und Fasen, desto sauberer der Schnitt – und das ist in der lebensmittelverarbeitenden Industrie von größter Bedeutung, denn der Verbraucher kauft mit seinen Augen. Eine größere Schnittgenauigkeit bedeutet aber auch weniger Verschnitt und damit höhere Gewinnspannen.

Jeder einzelne Zahn jedes Freshcut³⁷ Bandsägeblatts wird mit fortschrittlichen CNC-Maschinen präzisionsgeschliffen. Dakin-Flathers stanzt die Blätter nicht aus, denn das würde das Material einer hohen Spannung aussetzen, was zu einer kürzeren Blattlebensdauer und einer ungleichmäßigen Leistung führt. Freshcut³⁷ Bandsägeblätter verfügen über eine perfekt gleichmäßige Profilgeometrie, weil sie für optimale Schärfe, Lebensdauer und Zuverlässigkeit diamantgeschliffen werden.

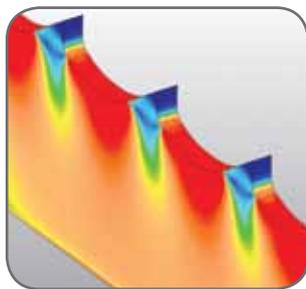


Abb. 1 (gestanzt)

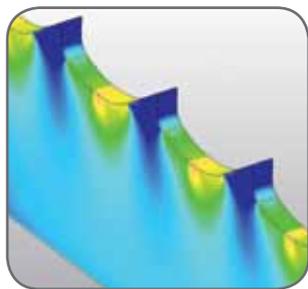


Abb. 2 (geschliffen)

Das FE-Modell (Abb. 1 und 2) zeigt den Unterschied zwischen gestanzten und geschliffenen Zähnen. Die roten, gelben und grünen Stellen an Korpus und Zahnspitzen weisen auf eine hohe Spannung hin, die zu vorzeitigem Bandbruch führt. Geschliffene Blätter besitzen ein sauberes, glattes Profil mit nahezu keinen Spannungsspitzen. Gestanzte Blätter haben dagegen eine raue Oberfläche und stehen unter hoher Spannung.

Moderne CNC-Maschinen kommen auch bei der Herstellung von Freshcut³⁷ Bandmessern zum Einsatz. Herkömmliche Schleifverfahren können zu einer unzureichenden, nicht einheitlichen Messerleistung führen. Das liegt an einer übermäßigen Wärmeentwicklung, harten Stellen und unebenen Profilen, die während der Herstellung entstehen. Die exklusiv für Dakin-Flathers gebauten und patentierten CNC-Spezialmaschinen arbeiten mit einem „sanften“ und präzisen Diamantschleifverfahren. So ist sichergestellt, dass Messer und Schneidkante länger sauber und genau schneiden.

Akkurate, präzise Schnitte für weniger Verschnitt

CNC-Schränkung

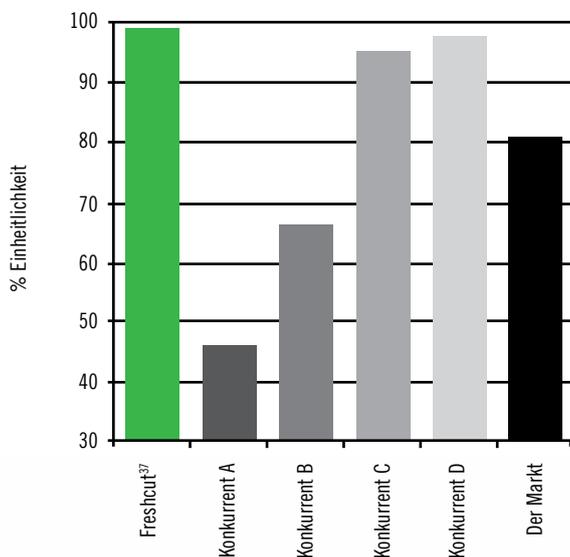
Je gleichmäßiger die Schränkung der Zähne eines Bandsägeblatts, desto gerader und effizienter der Schnitt. Eine unausgewogene Zahnschränkung führt zu einer wesentlich rauerer Schnittfläche, einer schwankenden Schnittleistung und mehr Verschnitt von Lebensmitteln. Ein niedriger Ertrag bedeutet auch einen niedrigeren Gewinn. Deshalb zahlt es sich aus, ein Dakin-Flathers Freshcut³⁷ Bandsägeblatt einzusetzen, das eine kompromisslose Gleichmäßigkeit gewährleistet.

Wir erreichen bei jedem einzelnen Zahn einen optimalen Schränkgrad, denn wir fertigen mit einer proprietären Doppelkontaktmethode. Eine derart marktführende Gleichmäßigkeit können wir garantieren, weil jedes Blatt eingehend mit einem hochgenauen, digitalen photometrischen Messgerät geprüft wird. Dieses Messgerät identifiziert alle nicht richtig geschränkten Zähne.

Wenn das Blatt unserem rigoros hohen Standard entspricht, wird es weiteren Tests auf Geradheit und Härte, digitalen Prüfungen des Zahnprofils und metallurgischen Mikrostrukturanalysen unterzogen.

Wie das folgende Diagramm zeigt, führt dies letztendlich zu Produktrollen, die unserer Fertigungsspezifikation für eine einheitliche Schränkung zu 98 % entsprechen. So können Sie sicher sein: Wenn Sie ein Freshcut³⁷ Bandsägeblatt aus der Verpackung nehmen, schneidet es vom ersten Augenblick an gerader und schneller.

Einheitliche Schränkung – Freshcut³⁷ vs. Konkurrenz



Bessere Schneidleistung

Einheitlich harte Zähne

Freshcut³⁷ Bandsägeblätter sind so unglaublich robust, weil sie induktionsgehärtet sind. Dabei werden die Zähne mittels elektromagnetischer Induktion erhitzt und der Stahl anschließend sehr schnell abgekühlt, um ihn härter und haltbarer zu machen.

Dieser Induktionsprozess hat sich als effektivste und beständigste Methode zur Härtung von Zähnen bewährt und liefert eine herausragende Härtegenauigkeit. Der Rohstahl, den wir für die Herstellung unserer Blätter nutzen, besitzt einen hohen Karbongehalt. Während der Induktionshärtung wird Karbid optimal in den Stahlzähnen verteilt, wodurch sie noch haltbarer und leistungsfähiger werden.

Außerdem erzielen wir dadurch eine einheitliche Härte der Zähne. Deshalb schneidet das Blatt kontinuierlich mit derselben Rasiermesserschärfe. Einheitlichkeit, Genauigkeit, Haltbarkeit und Zuverlässigkeit auf einem derart hohen Niveau können nur erreicht werden, wenn hochwertiger, karbonreicher Stahl aus Westeuropa mit der Erfahrung und dem Knowhow in Fertigung und Technologie von Dakin-Flathers verarbeitet wird.

Haltbarkeit – längere Lebensdauer für mehr Produktivität

Erstklassige Material- und Blatthärte

Die Qualität eines fertigen Produkts hängt ganz entscheidend von der Qualität der für seine Herstellung verwendeten Materialien ab. Die Herstellung von Präzisionsblättern ist da keine Ausnahme. Weil wir karbonreichen, westeuropäischen Stahl in Premiumqualität verwenden, der unsere kompromisslosen metallurgischen Spezifikationen erfüllt, bietet Dakin-Flathers Freshcut³⁷ eine wesentlich bessere Leistung als andere Sägeblätter für die Verarbeitung von Lebensmitteln.

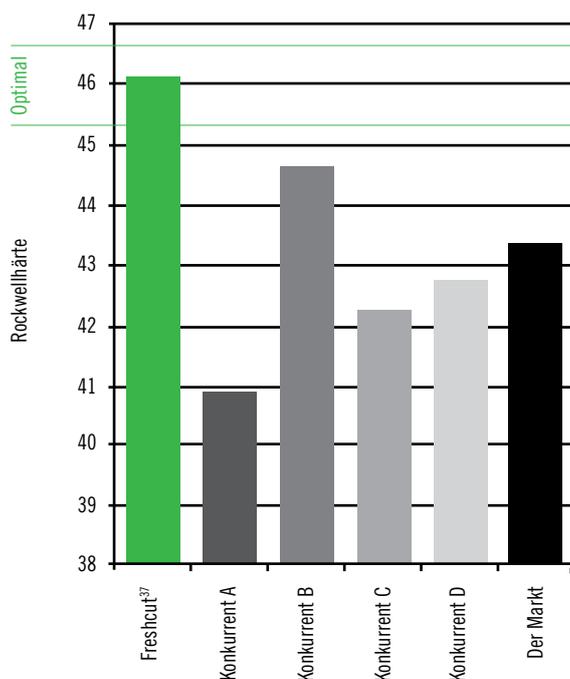


Stoff zum Nachdenken: Freshcut³⁷ Blätter verfügen über eine perfekt gleichmäßige Profilgeometrie. Das bedeutet für Sie: weniger Produktverschnitt und mehr Gewinn

Das Erreichen der optimalen Blattstärke ist ein Balanceakt, der buchstäblich „auf Messers Schneide“ stattfindet. Ist der Stahl zu weich, können Sägen oder Messer ihre Schärfe nicht beibehalten. Ist er zu weich, wird das Blatt brüchig und weist womöglich aufgrund von Metallerüdung eine drastisch kürzere Lebensdauer auf. Weil wir jedoch schleifen, statt zu fräsen oder zu stanzen, können wir darüber hinaus eine härtere Stahlqualität verwenden, die maximale Stabilität, Blattstärke, Ermüdungsfestigkeit und Haltbarkeit gewährleistet.

Wegen ihrer inhärenten Stärke und fortschrittlichen Fertigung können Freshcut³⁷ Blätter unglaublich hohen Vorschubdrücken standhalten und sogar Karkassen zerteilen. Aber auch andere Lebensmittelprodukte werden gerader und schneller geschnitten, als Sie das je für möglich gehalten hätten.

Korpushärte – Freshcut³⁷ vs. Konkurrenz



Zuverlässige und gleichbleibende Qualitätsblätter

Ultrastarke Schweißnähte

Der schwächste Punkt jedes Sägeblatts ist die Schweißnaht für die Schlaufe. Dakin-Flathers hat ein einzigartiges werkseitiges Schweißverfahren entwickelt, um die Integrität dieser Schweißverbindung sicherzustellen. Es wurde so konzipiert, dass eine ultrastarke Naht mit optimaler Schweißverbindung und höherer Passgenauigkeit entsteht.

Dieses werkseitige Verfahren gewährleistet nicht nur eine höchst flexible und zugleich besonders feste Schweißnaht, sondern sorgt auch für eine beeindruckende Zuverlässigkeit und damit eine maximale Betriebseffizienz.

Verpackung

Schneidkomponenten für Maschinen in der Lebensmittelherstellung müssen strengen Gesundheits- und Sicherheitsauflagen entsprechen. Wir haben diverse Maßnahmen ergriffen, um sicherzustellen, dass jedes von uns gefertigte Produkt in perfektem Zustand beim Kunden ankommt und sofort für einen sicheren Betrieb zur Verfügung steht.

Kein Blatt und keine Rolle Freshcut³⁷ verlässt das Werk von Dakin-Flathers, ohne vorher komplett mit einem speziellen, industriezugelassenen Mineralöl in Lebensmittelqualität überzogen worden zu sein. Außerdem wird jedes Produkt mit einem Korrosionsschutzwirkstoff (VCI) verpackt, um während des Transports den Feuchtigkeitsgehalt zu kontrollieren.

Freundlicher technischer Support

Wenn Sie uns anrufen, profitieren Sie vom umfangreichen Knowhow unseres Teams, das Ihnen auch bei spezifischen Problemen – zum Beispiel mit Ihrer Produktionslinie – helfen und Lösungen für Sie entwickeln kann.

Sie können unsere technischen Ressourcen nutzen, um sicherzustellen, dass Sie das am besten geeignete Sägeblatt für Ihre Anwendung finden und die bestmöglichen Ergebnisse mit Ihren Blättern erzielen.

Unsere Garantie

Jedes Dakin-Flathers Freshcut³⁷ Bandsägeblatt wird mit unserer Goldsiegel-Garantie geliefert. Das bedeutet ganz einfach: Wenn Sie nicht vollkommen mit Ihrem Blatt zufrieden sind, werden wir es ersetzen oder Ihnen das Geld vollständig erstatten.*

Zusammenfassung

Freshcut³⁷ wurde speziell für Lebensmittelhersteller entwickelt, die hochmoderne Komponenten benötigen, um eine entsprechende Rendite sowie eine konkurrenzlose Leistung und Zuverlässigkeit für ihre Produktionsprozesse sicherzustellen. Die Vorteile eines Freshcut³⁷ Bandsägeblatts:

- Höherer Ertrag – weniger Produktverschnitt
- Saubereres Schneiden – optisch ansprechendere Produkte
- Überzogen mit Öl in Lebensmittelqualität – sichere, sofortige Verwendung
- Geringere Produktionskosten – Sie sparen Geld
- Minimale Ausfallzeiten – längere Produktionsläufe
- Maximale Betriebseffizienz – steigert Ihren Gewinn

*bei sachgemäßem Gebrauch