

09.05.2017

Präzision und Qualität aus Tradition

Unsere erfolgreiche Unternehmensgeschichte reicht bis ins Jahr 1886 zurück. Von Gründung an fertigt von den Steinen Qualitätswerkzeuge, seit etwa 1918, hauptsächlich für die industrielle Trenn- und Bearbeitungstechnik.

Diese langjährige Tradition und das daraus erwachsene Know-how erlauben es uns, kundenspezifische Aufgabenstellungen und Anforderungen optimal und wirtschaftlich umzusetzen.

Dank ihrer Präzision und hohen Qualität werden unsere Produkte weltweit geschätzt und nachgefragt. Für verschiedenste Materialien und Anwendungsbereiche bietet die Firma von den Steinen Kreismesser und Werkzeuge für eine präzise, schnelle, materialschonende und wirtschaftliche Verarbeitung. Die Zufriedenheit unserer Kunden steht für uns an erster Stelle. So ist es unser Ziel, Ihnen höchste Qualität, innovative Produkte und umfassende Serviceleistungen zu bieten.

Von den Steinen steht für optimale Kundenbetreuung vom ersten Kontakt an. Von der individuellen Beratung zu Beginn eines Projekts über anforderungsspezifische Produktentwicklungen und Problemlösungen bis hin zur Werkzeug- und Maschineneinrichtung direkt bei Ihnen vor Ort, begleiten wir Sie. Kompetente Beratung, individuelle Betreuung und zahlreiche Serviceleistungen sorgen für höchste Zufriedenheit bei unseren Kunden.

Seit 1992 gehören wir als hundertprozentige Tochter zur Unternehmensgruppe der Friedr. Dick GmbH & Co. KG in Deizisau. Am Standort Remscheid sind heute über 40 Mitarbeiter beschäftigt.

Die Kombination aus traditioneller Handarbeit und modernen Fertigungsverfahren macht unser Unternehmen und unsere Produkte weltweit erfolgreich.

Unsere Produkte

Kreis- und Maschinenmesser sind für die industrielle Verarbeitung diverser Materialien und Stoffe unerlässlich, denn die meisten Massenwaren lassen sich nur maschinell effizient und wirtschaftlich teilen, zerlegen und schneiden. Die hier zum Einsatz kommenden Schneiden werden nahezu dauerhaft beansprucht und müssen für höchstmögliche Wirtschaftlichkeit eine entsprechend hohe Lebensdauer haben. Daher kommt es zum einen auf die Wahl der richtigen Messerform und der entsprechenden Schneidenausführungen an, zum anderen ist natürlich eine erstklassige Materialqualität und -verarbeitung eine der wichtigsten Voraussetzungen für höchste Standzeiten. Vor diesem Hintergrund setzen wir bei von den Steinen abhängig von den jeweiligen Anforderungen unserer Kunden genau die Bauformen, Materialien und Beschichtungen ein, die einen möglichst langen Einsatz gewährleisten.

Die erfordert die sorgfältige Einhaltung hygienischer Standards. Kreismesser, die hier zum Einsatz kommen, müssen daher allerhöchsten Ansprüchen an Langlebigkeit, Beständigkeit und Qualität genügen. Bei Produkten für die Lebensmittelindustrie verwenden wir deshalb ausschließlich rostfreien Stahl. Auch bei dauerhafter Nutzung, häufiger Reinigung und unter extremen Bedingungen, z.B. bei der Fischzerlegung auf Fischfangflotten, müssen die Kreismesser lochfraßkorrosionsfrei und verschleißarm sein.

Mit diesem Anspruch gehen wir an die Entwicklung und Fertigung unserer Produkte. Denn wir sind der Meinung, dass wir uns und unsere Produkte immer noch verbessern können. Auf dem bisherigen Erfolg ausruhen – das ist nicht unsere Philosophie.

Deshalb haben wir im Jahr 1996 einen erheblichen Forschungs- und Entwicklungsaufwand betrieben, um die Anforderungen der Fischindustrie zu erfüllen. Wir haben bei dieser Entwicklung sehr viele Erkenntnisse über die Verarbeitung der rostfreien Stähle gewonnen. Produkte für die Lebensmittelindustrie haben bei von den Steinen zudem einen besonderen Stellenwert. In der Wertschöpfungskette dieser Produkte achten wir deshalb besonders auf die gleichbleibende Qualität der Messer. So eignen sie sich auch für den Einsatz unter

09.05.2017

extremsten Bedingungen, wie sie z. B. im Bereich der Hochseefischerei vorkommen können. Selbst der ständige Kontakt zu salzhaltiger Seeluft und Meerwasser kann unseren Produkten nichts anhaben.

Um solch hohe Qualitätsanforderungen an unsere Messer und Werkzeuge erfüllen und sogar übertreffen zu können, arbeiten wir kontinuierlich an der Weiterentwicklung unserer Produkte und Fertigungsverfahren.

Dieses gesammelte Wissen haben wir uns bei der Fertigung der Kreismesser zum Schneiden von Kebap, Gyros u.ä. zu Nutzen gemacht. Als die Schneidmaschinen für Kebap auf den Markt kamen, wurden bereits die ersten Maschinen mit unseren Kreismessern ausgerüstet. Wir haben die ganze Entwicklung dieser Branche beobachtet und uns an vielen Neuentwicklungen beteiligt. So haben wir uns z.B. mit Reibungsreduzierung beim Schneiden von Kebap genauso beschäftigt, wie mit Geräuschminderung beim Einsatz von gezahnten Kreismessern zum Schneiden von Gyros. Ausserdem wurde ein Schärfgerät zum Nachschleifen der Kreismesser auf der Schneidmaschine entwickelt (DiaReno).

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

Von den Steinen GmbH & Co. KG

Baumschulenweg 8

D-42855 Remscheid

Tel.: 02191 / 8843-0

Fax: 02191 /08843-48

E-Mail: info@vondensteinen.de

Homepage: www.vondensteinen.de