

Der Lochfraß bekommt hier keinerlei Chance

ANUGAFOODTEC Remscheider Firma von den Steinen setzt auf Tradition und Innovation - seit 1886.

Von Gerhard Schattat

Remscheid. Die Remscheider Werkzeugfirma von den Steinen setzt auf Präzision und Qualität – seit über 120 Jahren. Einst als Hersteller von Gewindewerkzeugen gegründet, fertigt die Firma, die am Hastener Baumschulenweg residiert, heute verschiedenste Kreis- und Maschinenmesser für die industrielle

Trenn- und Bearbeitungstechnik.

Ob zum Trennen von Fleisch in der Lebensmittelindustrie, zum Zerschneiden von Glasfasern in der Textilindustrie, oder zum Zertrennen von Autoreifen in der Gummi- und Kunststoffindustrie – von den Steinen bietet für jeden Anlass das passende Messer. Dabei wer-

den alle Produkte ausschließlich aus hochwertigen Materialien wie Werkzeugstahl, Chromstahl, HSS und PM-Stahl gefertigt. Insbesondere in der Wertschöpfungskette von Kreismessern für die Lebensmittelindustrie wird besonders auf die Qualität der rostfreien Messer, die lochfraßkorrosionsfrei sind, geachtet.

Da kommt naturgemäß die Internationale Fachmesse Anuga FoodTec in den Fokus, die vom 27. bis 30. März in den Messehallen in Köln stattfindet. Hier stellen die Remscheider aus. „Rostfrei“ ist in der Lebensmittelindustrie, die zunehmend im Licht der Öffentlichkeit steht, immer wichtiger.

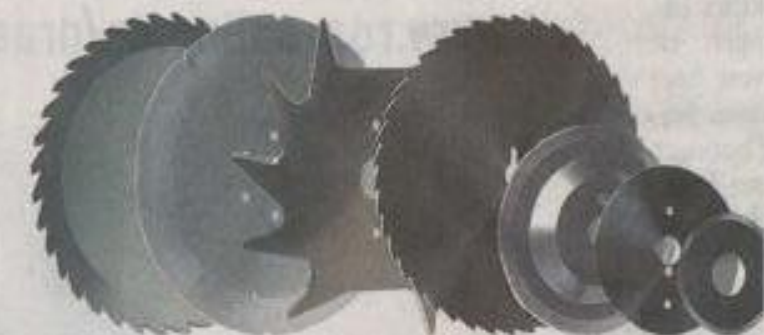
Udo Bäcker von der Firma von den Steinen: „Durch stetige Weiterentwicklung der Produkte und Fertigungsverfahren sowie durch enge Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten, können höchste



Firma von den Steinen stellt Messer für die Lebensmittelindustrie her.

Qualitätsstandards erfüllt werden.“ So zeichneten sich Produkte aus dem Hause von den Steinen durch ihre hohe Verschleißfestigkeit aus und gewährleisten dadurch hohe Standzeiten. Neben dem umfangreichen Sortiment setzt die Remscheider Firma von den Steinen auch auf zusätzlichen Service. Für besondere Problemstellungen würden im Dialog mit dem

Kunden individuelle Produkte geschaffen und schrittweise verbessert. So können spezielle Beschichtungen, Messerformen und Beschriftungslösungen ergänzend entwickelt werden. Udo Bäcker: „Durch den ständigen Dialog mit den Kunden sowie intensivste Forschungs- und Entwicklungsarbeit, können Produkte optimiert und das Sortiment stetig erweitert werden.“



Bei den speziellen Edelstahl-Maschinenmessern der Remscheider Firma von den Steinen hat der Lochfraß keine Chance. Werksfotos