



03-2019

VON DER AUTOMOBIL- ZUR LEBENSMITTELINDUSTRIE

NEUE PRODUKTLINE MIT ROSTFREIEN MATERIALIEN

Mit der Entwicklung einer neuen Produktlinie, welche speziell für die Fleischverarbeitungsindustrie angepasst wurde, betritt die Carl Stahl Kromer GmbH nun auch den Markt der Fleischverarbeitungsindustrie. Um den strengen gesetzlichen Sicherheitsbestimmungen in der Lebensmittelbranche gerecht zu werden, wurden die Produkte durch verschiedene Veredelungsprozesse optimiert. **Rostfreie Gehäuse**, **Edelstahlseile** und die Verwendung von **Lebensmittelfett** um einige Anpassungen zu nennen.

Das bewährte Grundprinzip der Produkte bleibt jedoch bestehen: schwere Werkzeuge wie beispielsweise Sägen für den Zerlegungsprozess in Fleischereien, werden in einer gewünschten Position für den Anwender bereitgehalten und können so problemlos bedient werden. Auch für die sichere, flexible und praktische Aufhängung von Energiezuleitern können die Kromer Produkte sinnvoll eingesetzt werden.

Mehr Sicherheit durch höchste Qualität

Die hohe Standard-Sicherheitsausrüstung der Kromer Produkte findet sich auch in der neuen Produktlinie wieder. Dazu gehören beispielsweise eine Sicherheitskette und eine integrierte Federbruchsicherung, welche dafür sorgen, dass die Fallhöhe einer Anwendung maximal 10 cm beträgt. Das Risiko von Arbeitsunfällen kann so stark reduziert werden. Als Erfinder der Federzüge, mit einem Know How von über 100 Jahren, konnte sich die Firma Carl Stahl Kromer zum weltweiten Qualitätsführer in der Herstellung von Federzügen und Gewichtsausgleichen etablieren. Vor allem die hohe Lebensdauer der Produkte wird dabei sehr geschätzt, denn diese gewährleistet schlussendlich reibungslose und störungsfreie Produktionsprozesse.