

OSTRZA DO PRODUKCJI ŻYWNOŚCI





PRECYZJA I OSTROŚĆ – DLA TWOJEGO SUKCESU!

Czy to „ostre jak brzytwa” do najdrobniejszych cięć, czy „niezwykle stabilne” do cięć uderowych i ciśnieniowych: precyzja jest filozofią naszej firmy od ponad 100 lat - we wszystkim, co myślimy, produkujemy i dostarczamy naszym klientom. Precyzja prowadzi nas od pomysłu do gotowego produktu, do optymalnego rozwiązania dla każdego zadania cięcia. Tylko w ten sposób możemy spełnić wymagania stawiane nam przez naszych klientów. Na każdym etapie rozwoju i produkcji - ostrze po ostrzu.

Aby to osiągnąć, w naszej pracy stawiamy na wysoką jakość, precyzję i ostrość. Wspólnie z naszymi klient-

ami definiujemy wszystkie istotne parametry, które są niezbędne do spełnienia indywidualnych wymagań - dla większej ostrości i dłuższej żywotności. Zawsze postrzegamy siebie jako partnera naszych klientów i skupiamy się nie tylko na obecnych, ale także na przyszłych wymaganiach klientów.

Chcemy, aby nasi klienci odnosili sukcesy, ponieważ ich sukces jest naszym sukcesem.

Z SOLINGEN NA CAŁY ŚWIAT

Ponad 100 lat temu rozpoczęła się historia firmy LUTZ w Solingen. Założona jako kontraktowa szlifiernia żyletek, firma rodzinna rozwijała się przez trzy pokolenia, aby stać

się międzynarodową i globalną marką produkującą ostrza przemysłowe do przeróżnych zastosowań w wielu branżach.

1922

Założenie
LUTZ Blades

3

pokolenia rodzinnego
biznesu

>400

zmotywowanych
pracowników

23.000

powierzchni produk-
cyjnej w m²

>1.500

standardowych ostrzy
w asortymencie

>500

specjalnych ostrzy
na zamówienie w
asortymencie

UŻYWANE WSZĘDZIE

Ostrza LUTZ BLADES są używane w najróżniejszych obszarach - od produkcji żywności, przemysł z jego wieloma sektorami, medycynę i laboratoria po handel narzędziami - znane firmy polegają na naszym doświadczeniu i precyzji naszych ostrzy.

Bez względu na to, do jakiego zastosowania potrzebujesz ostrza LUTZ BLADES, możesz być pewien, że dostarczymy Ci produkt spełniający Twoje wymagania.



NASZE CERTYFIKATY



ISO 13485:2016



DIN EN ISO 50001:2018



DIN EN ISO 9001:2015



NOWE OSTRZE

DERICUT®

+

SINGLE PAPER PACK

=



TO OPAKOWANIE NADAJE SIĘ
W 100% DO RECYKLINGU

Argumenty przemawiające za tym zestawieniem:

Ostrza DERICUT®

- Bezpieczne użycie dzięki zaokrąglonym narożnikom
- Wyprodukowane zgodnie z uznanym standardem jakości LUTZ
- DIN EN ISO 9001:2015
- Materiał: stal odporna na rdzę
- Dostępne w grubościach materiału 0,70 i 1,00 mm
- Dostępne w szerokościach ostrza 20, 22 i 25 mm
- Dostępne w różnych długościach ostrza od 95 do 900 mm
- Dostępne w specjalnych kształtach
- Indywidualne znakowanie i etykietowanie ostrzy

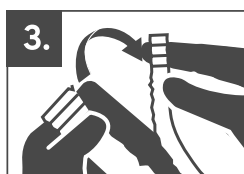
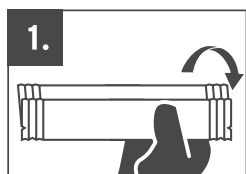
Indywidualne rozwiązania w zakresie ostrzy dla producentów maszyn:

Grasselli®, Maja®, Marel®, Weber®, Cretel®, Steen®, Nock®, Townsend® i wielu innych

SINGLE PAPER PACK

- Opakowania na pojedyncze ostrza wykonane z papieru w 100% nadającego się do recyklingu
- Zewnętrzny karton tekturowy (50sztuk i 100sztuk) i papierowa tuleja mogą być również w 100% ponownie wykorzystywane do obiegu papieru.
- Redukcja kosztów dzięki rezygnacji z opakowań PVC (np. ze względu na kary za opakowania plastikowe).
- Wygodne i bezpieczne wypakowywanie ostrza dzięki nacięciu i paskowi do odrywania
- Indywidualny projekt opakowania (opakowanie pojedyncze) od określonych ilości zamówienia
- Wyraźne oznakowanie poszczególnych opakowań w celu identyfikacji zapakowanego ostrza

		Opis artykułu	Produkty analogowe LUTZ (derinder)	Długość [mm]	Szerokość [mm]	Grubość [mm]	Materiał
		DERICUT®					
	Dericut-3461	Oskórowaczki-3015	zmienny	20,00	1,00	Stal nierdzewna	
	Dericut-3462	Oskórowaczki-3016	zmienny	20,00	0,70	Stal nierdzewna	
	Dericut-3482	Oskórowaczki-3059	zmienny	25,00	1,00	Stal nierdzewna	
	Dericut-3466	Oskórowaczki-3155	zmienny	22,00	0,70	Stal nierdzewna	
	Dericut-3467	Oskórowaczki-3023	zmienny	22,00	0,70	Stal nierdzewna	
	Dericut-3478	Oskórowaczki-3064	zmienny	25,00	0,70	Stal nierdzewna	
	Dericut-3080	Oskórowaczki-3026	zmienny	20,00	1,00	Stal nierdzewna	
	Dericut-3468	Oskórowaczki-3089	zmienny	22,00	0,70	Stal nierdzewna	
	Dericut-3481	Oskórowaczki-3143	zmienny	20,00	1,00	Stal nierdzewna	



PRECYZYJNE OSTRZA DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO – RYBY, ZIEMNIAKI, MIĘSO

LUTZ BLADES oferuje szeroki wybór wysokiej jakości ostrzy zamiennych i noży maszynowych stosowanych w przemyśle przetwórstwa ryb, ziemniaków i mięsa. Te zastosowania

cięcia stawiają najwyższe wymagania precyzji i wydajności, aby zapewnić optymalną jakość produktu.



Przetwórstwo mięsne - wysokowydajne narzędzia tnące

W dziedzinie przetwórstwa mięsnego, LUTZ BLADES oferuje szeroką gamę narzędzi do cięcia, odkórzania i odtłuszczania mięsa. Oskórowaczkę są w szczególności stosowane w przetwórstwie wołowy, wieprzowiny i jagnięciny i poprawiają zarówno wydajność, jak i jakość produktu.

LUTZ BLADES oferuje rozwiązania w zakresie ostrzy dla różnych producentów maszyn, takich jak

Grasselli®, Maja®, Marel®, Weber®, Cretel®, Steen®, Nock®, Townsend®



Przetwórstwo ryb - precyzja dla wymagających zadań

W przetwórstwie ryb LUTZ BLADES dostarcza doskonałe ostrza do filetowania, usuwania skóry, trybowania i usuwania płetw. Te specjalnie opracowane ostrza optymalizują proces przetwarzania i jednocześnie podnoszą jakość produktu końcowego. LUTZ BLADES jest wiodącym dostawcą ostrzy w przemyśle rybnym i z powodzeniem współpracuje ze znanymi na całym świecie firmami.

LUTZ BLADES oferuje rozwiązania w zakresie ostrzy dla różnych producentów maszyn, takich jak

Grasselli®, Maja®, Marel®, Weber®, Cretel®, Steen®, Nock®, Townsend®



Produkcja chipsów ziemniaczanych – połączenie wydajności i jakości

Gładkie lub karbowane chipsy lub paluszki ziemniaczane należą do najpopularniejszych przekąsek na całym świecie. Dzięki swojej precyzji, zastosowanym materiałom i wynikającej z tego długiej żywotności ostrza do ziemniaków firmy LUTZ BLADES są niezawodnymi i wydajnymi narzędziami w procesie produkcyjnym.

LUTZ BLADES oferuje rozwiązania w zakresie ostrzy dla różnych producentów maszyn, takich jak

Urschel®, Stumabo®, Incalfer®



SORTIMENTS AUSZUG

KLINGEN ZUR NAHRUNGSMITTELHERSTELLUNG

	Opis artykułu	Kształt ostrza	Powłoka	Długość [mm]	Szerokość [mm]	Grubość [mm]	Materiał
	PRZETWÓRSTWO MIĘSA						
	Ostrze do drobiu-1064	Ostrza trapezowe	bez	61,60	12,50	0,63	stal nierdzewna
	Wurstpeller-1765	Prostokątne ostrza	bez	17,25	8,20	0,38	stal nierdzewna
	Wurstpeller-1766	Prostokątne ostrza	bez	19,70	8,35	0,38	stal nierdzewna
	Wurstpeller-2525	Prostokątne ostrza	bez	33,32	7,77	0,30	stal nierdzewna
	Oskórowaczka-3015	Prostokątne ostrza	bez	zmienny	20,00	1,00	stal nierdzewna
	Oskórowaczka-3016	Prostokątne ostrza	bez	zmienny	22,00	0,70	stal nierdzewna
	Oskórowaczka-3026	Prostokątne ostrza	bez	zmienny	20,00	1,00	stal nierdzewna
	Oskórowaczka-3031	Prostokątne ostrza	bez	554,00	25,00	0,70	stal nierdzewna
	Łuskarka-3410	ostrza wklęsłe	bez	90,00	variabel	0,50	austenit
	Oskórowaczka-7191	Prostokątne ostrza	bez	95,25	22,00	0,70	stal nierdzewna

	Opis artykułu	Kształt ostrza	Powłoka	Długość [mm]	Szerokość [mm]	Grubość [mm]	Materiał
	PRZETWÓRSTWO RYB						
	Oskórowaczka-3046	Prostokątne ostrza	bez	zmienny	25,00	0,70	stal nierdzewna
	Oskórowaczka-3057	Prostokątne ostrza	bez	zmienny	25,00	1,00	stal nierdzewna
	Oskórowaczka-3059	Prostokątne ostrza	bez	zmienny	25,00	1,00	stal nierdzewna
	Oskórowaczka-3072	Prostokątne ostrza	bez	zmienny	22,00	1,00	stal nierdzewna
	OBRÓBKA ZIEMNIAKÓW						
	Ostrze do ziemniaków czarne-2500	Prostokątne ostrza	bez	106,50	18,90	0,38	stal węglowa, stal nierdzewna, austenit
	Ostrze do ziemniaków czarne-2506	Prostokątne ostrza	bez	106,50	18,90	0,38	stal węglowa
	Ostrze do ziemniaków czarne-2506	Prostokątne ostrza	CrN	106,50	18,90	0,38	stal węglowa
	Ostrze do ziemniaków czarne-2510	Ostrza faliste	bez	106,60	18,90	0,20	austenit

	Opis artykułu	Kształt ostrza	Powłoka	Długość [mm]	Szerokość [mm]	Grubość [mm]	Materiał
	Ostrze do ziemniaków czarne-2511	Ostrza fal	bez	107,78	18,90	0,127	austenit
	Ostrze do ziemniaków czarne-2512	Ostrza fal	bez	107,50	18,80	0,127	austenit
	Ostrze do ziemniaków czarne-2514	Ostrza fal	bez	107,50	18,90	0,127	austenit
W ZESTAWIE 2 SZTUKI 	Ostrze do krojenia ziemniaków w słupki-2580	Prostokątne ostrza	bez	105,90	14,25	0,20	austenit
	Ostrze do krojenia ziemniaków w słupki-2581	Prostokątne ostrza	bez	103,80	14,25	0,20	austenit
W ZESTAWIE 2 SZTUKI 	Ostrze do krojenia ziemniaków w słupki-2582	Prostokątne ostrza	bez	99,80	14,25	0,20	austenit
	Ostrze do krojenia ziemniaków w słupki-2586	Prostokątne ostrza	bez	100,60	14,25	0,20	austenit

NASZE RÓŻNORODNE POWŁOKI

TiN (Titan-Nitrid)

Standardowy twardy materiał o wysokiej odporności na zużycie i stosunkowo wysokim współczynniku tarcia (w stosunku do materiału referencyjnego stal ok. 0,4 do 0,7), zwykle w kolorze złotym, bezpieczny zakres zastosowania do ok. 300 °C.

TiCN (Titan-Carbon-Nitrid)

Materiał powłokowy pośredniczący między wysoką odpornością na zużycie TiN i niskim współczynnikiem tarcia TiC, względne położenie między TiN i TiC w zależności od stosunku C i N, zazwyczaj kolor antracytowy.

DLC (Diamond-like Carbon)

Charakteryzuje się wysoką odpornością na zużycie przy niskim współczynniku tarcia (ok. 0,1 w porównaniu do materiału referencyjnego stal); podatny na obciążenia udarowe i wysokie temperatury (od 100 do 300 °C w zależności od struktury).

(PTFE) (Poly-Tetra-Fluor-Ethylen) – Teflon®

Nieprzywierająca powłoka Teflon® (PTFE); dzięki bardzo gładkiej powierzchni, praktycznie żadne ciała obce do niej nie przywierają, odporność na kwasy i zasady, zdecydowanie zmniejszony opór tarcia oraz bardzo niski współczynnik tarcia statycznego pozwalają na płynne i bezproblemowe krojenie (dlatego bardzo dobrze nadaje się do sektora medycznego); niska odporność na zużycie; nie nadaje się do kontaktu z sodem i w temperaturach powyżej 250 °C.

CrN (Chrom-Nitrid)

Twarda, odporna na korozję i stabilna termicznie powłoka PVD, która charakteryzuje się niskim współczynnikiem tarcia i doskonałymi właściwościami nieprzywierającymi. Ma niski współczynnik tarcia (w porównaniu ze stalą ok. 0,57). Zatwierdzona do przetwórstwa spożywczego.

TiAlN (Titan-Aluminium-Nitrid)

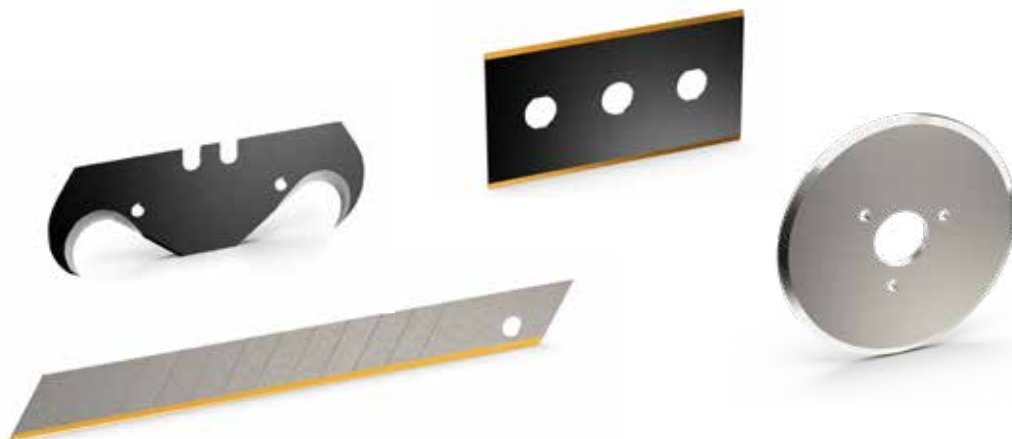
Ma większą odporność na utlenianie niż TiN przy porównywalnym współczynniku tarcia, zwykle w kolorze antracytowo-niebieskim.

Powłoka niebieska i czarna („lusionieren“)

Nakładana na całą powierzchnię, zmniejsza korozję i chroni, służy również jako pomoc w rozróżnianiu. Powłoki na krawędziach tnących można również łączyć z powłokami na całej powierzchni. w celu dalszej poprawy ochrony przed zużyciem

Wielokolorowy lakier

Stosowany na całej powierzchni, służy jako pomoc w sortowaniu dla różnych grubości materiału i jako ochrona przed korozją.



NASZ SZEROKI WYBÓR MATERIAŁÓW

Nasze portfolio produktów oferuje ostrza o grubości od 0,06 do 3,0 mm i o twardości końcowej od 40 do 85 HRc.

Szeroki wybór zapewniamy również używając różnych materiałów:

STAL WĘGLOWA

STAL NIERDZEWNA

HSS

PEŁNA CERAMIKA

AUSTENIT

BIMETAL

TWARDY METAL



ZAWSZE W NAJLEPSZEJ FORMIE: KSZTAŁTY NASZYCH OSTRZY

Jak powinno wyglądać ostrze, które daje najlepsze rezultaty? Czy krawędź tnąca musi być jednostronna czy dwustronna? Czy potrzebuje jednej, dwóch lub trzech faset? Czy musi mieć 1-ostrze czy 2-ostrza? Wklęsłe czy wypukłe? Trzeba przyznać, że to wiele pytań. Ale możesz być pewien, że z LUTZ BLADES znajdziesz dokładnie właściwą odpowiedź.

		1-sided			2-sided		
		 Single-facet	 Double-facet	 Triple-facet	 Single-facet	 Double-facet	 Triple-facet
1-bladed		A	B	C	D	E	F
		G	H	I	J	K	L
		M	N	O	P	R	S
		T	U	V	W	X	Y

SIEDZIBA

LUTZ GmbH & Co. KG

Piepersberg 20,
42653 Solingen
Niemcy
sales@lutz-blades.com
www.lutz-blades.com

LUTZ Polska Sp. z o.o.

Domaszkowice 25
48-321 Niwnica
Polska
info@lutz-blades.pl
www.lutz-blades.com

LUTZ North America, Inc.

1301 Charleston Regional Pkwy
Charleston, SC 29492
USA
sales-us@lutz-blades.com
www.lutz-blades.us

LUTZ India Pvt. Ltd

Boulevard Towers, 5th Floor
Sadhu Vaswani Chowk, Camp Pune
Maharashtra – 411001, Indie
sales-india@lutz-blades.com
www.lutz-blades.com



Wszystkie informacje zawarte w niniejszej publikacji nie są objęte gwarancją. Prosimy o zapoznanie się z naszymi Ogólnymi Warunkami Handlowymi w Internecie pod adresem www.lutz-blades.com.

Prawa do znaków towarowych: Właścicielem znaków towarowych używanych przez LUTZ BLADES jest LUTZ GmbH & Co. KG, Solingen, Niemcy (o ile nie zaznaczono inaczej). Używanie i wykorzystywanie wszystkich marek, logo i znaków towarowych przez osoby trzecie jest zabronione. Dotyczy to w szczególności zarejestrowanego międzynarodowo słowno-graficznego znaku towarowego „LUTZ BLADES exactly”. LUTZ BLADES będzie ścigać wszelkie naruszenia prawa znaków towarowych. Prawa autorskie: © LUTZ GmbH & Co. KG, Solingen, Niemcy. Wszelkie prawa zastrzeżone. Tekst, zdjęcia, grafika, rysunki techniczne, układ i inne informacje we wszystkich naszych publikacjach oraz ich rozmieszczenie na stronie internetowej Lutz Blades są chronione prawem autorskim i innymi prawami ochronnymi.