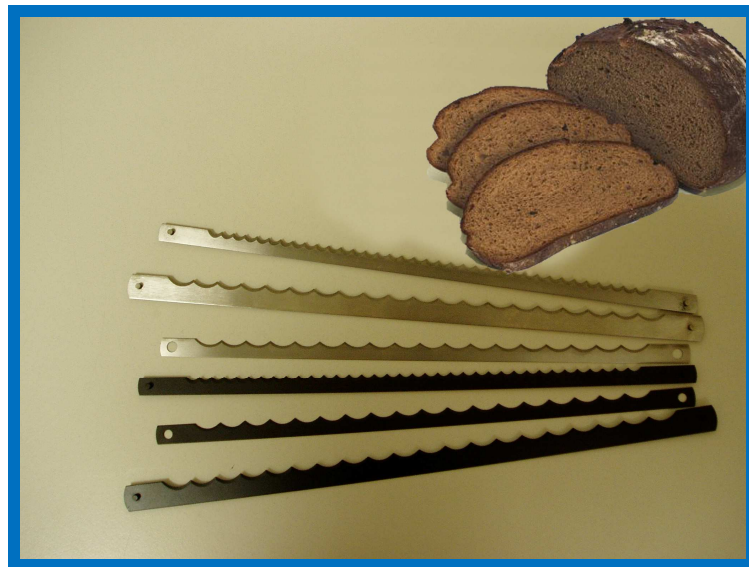


# Gattermesser für Brotschneidemaschinen



- ◆ Reduzieren von Anhaftungen der geschnittenen Materialien (z.B. Brot)
- ◆ Sehr gute Trenneigenschaften
- ◆ Verkürzen der Reinigungsprozesse
- ◆ Erhöhung der Verschleißfestigkeit
- ◆ Verlängerung der Lebensdauer
- ◆ Verbesserung der Gleiteigenschaften
- ◆ Guter Korrosionsschutz

Rhenotherm Mini Parts GmbH  
Peter-Jakob-Busch-Str. 6  
47906 Kempen

Tel.: 02152 / 894358-0  
Fax.: 02152 / 894358-40  
e-mail: [info@rhenotherm.de](mailto:info@rhenotherm.de)  
homepage: [www.rhenotherm.de](http://www.rhenotherm.de)

QUALITÄTSMANAGEMENTSYSTEM



DQS-zertifiziert nach  
DIN EN ISO 9001 Reg. Nr.-3813

Alle technischen Daten basieren auf Daten der Hersteller und eigenen Untersuchungen und Erfahrungen. Sie sind unverbindlich und verpflichten uns zu keiner Garantieleistung. Sie sind ausschließlich zur Information von Technikern und Anwendungsingenieuren auf eigenes Risiko gedacht.  
Stand: 2008