

> Dienstleistungen > Oberflächenaufbereitung von Schneidplatten aus Kunststoff

## Oberflächenaufbereitung für Schneideplatten und Hackblöcke aus Kunststoff

Durch die täglichen Fleisch- und Wurstzuschnittarbeiten mit Messern, Fleischspaltern und Knochensägen entstehen Risse, Kerben und Vertiefungen auf den Kunststoffoberflächen der Schneideplatten und Tranchierhackblöcken. In diesem Zusammenhang ist eine regelmäßige Oberflächenaufarbeitung unerlässlich, um den Hygieneanforderungen gerecht zu werden.

Die Abrichtarbeiten an den Schneideplatten und Tranchierhackblöcken werden mit einer professionellen 4-Messermaschine ausgeführt, um hygienisch und optisch einwandfreie Oberflächen gewährleisten zu können. Durch dieses spezielle Bearbeitungsverfahren wird der Kunststoff weniger beansprucht, wodurch längere Nutzungs- und Standzeiten der Schneideplatten erreicht werden.

**Alle Leistungen werden auf unserem Servicefahrzeug vor Ort ausgeführt, um einen reibungslosen Produktionsablauf zu gewähren.**

### Standardleistung

- Maschinenbearbeitung von Platten bis Breite 630 mm und einer Länge von max. 3000 mm
- Tiefenreinigung der Schneideplatten (Schwarzsimmelbeseitigung)
- Entfernen von hygienisch bedenklichen Vertiefungen und Ausarbeitungen
- Wiederherstellen einer gleichmäßigen Oberfläche
- PE-Seitenflächen hobeln, Schnittkanten beseitigen
- Seitenkanten entgraten und 45° fassen (abschrägen)
- Erstellung eines Wartungsnachweises mit gültiger Prüfplakette
- Beseitigung und Entsorgung der Kunststoffspäne

### Sonderleistungen

- Maßanfertigung von Schneidplatten mit CNC- Säge- und Fräsmaschinen
- Einfräsen von Hohlkehlen, Kerb- und Safrillen
- Anfertigung von PE-Arretierungsleisten (zur Fixierung der Schneidplatten im Thekenbereich)
- Rutschstopper, Hemmfüßchen in Schneideplatten einpassen und mit Edelstahlschrauben befestigen
- Kennzeichnung der Schneideplatten für bestimmungsgemäße Verwendung (Fleisch, Fisch, Geflügel ...)