

Werkstoff Nr. Germ.Mat.No.	Name Name	Vergleichbare Standards Comparable Standards	Werksmarke Brand Name
---	---	---	<b>LO-R 17N2</b>

**Richtanalyse [%]:**

Typical Analysis

C	Cr	Mo	V	N
0,6	17,0	1,1	0,1	0,25

**Dichte:**

Spec.Weight

7,6 g/cm<sup>3</sup>

**Lieferhärte:**

Delivery Hardness

max. 255 HB

**Eigenschaften und Verwendung:**

Steel Characteristics and Application

Stickstoff legierter rostbeständiger Stahl mit guter Schneidhaltigkeit verbessertem Korrosionsverhalten.

Er wird verwendet für alle Arten von Form- und Flachmessern in der Lebensmittelindustrie, z.B. Gefriergutschneider, Schweine- und Rinderspaltmesser, Lochscheiben und sonstiges Zubehör für Fleischwölfe, Formmesser für die Fischverarbeitung.

*Nitrogen alloyed martensitic stainless steel with best edge holding ability and improved corrosion resistance.*

*It is used for all kind of shaped and flat knives in the food processing industry, e.g. cutters for frozen goods, carcass-cleaving knives for cattle and pork, perforated discs and other accessories for mincing machines, shaped knives for the fish-processing industry.*

**Wärmebehandlung:**

Heat Treatment

**Weichglühen:**

Soft Annealing

820 - 850°C, Ofenabkühlung bis <550°C, anschl. Luft  
Furnace cooling <550°C, then air cooling

**Härten:**

Hardening

1000 - 1040°C, Öl oder Überdruck-Gasabschreckung  
Oilquenching or gas-stream

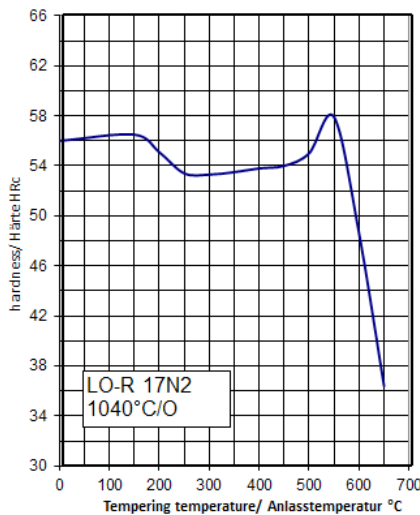
**Anlassen:**

Tempering

260 - 300°C, bevorzugter Anlaßbereich für 54 – 56 HRC  
(preferred tempering range for 54 – 56 HRC)

550 - 570°C, erhöhte Zähigkeit, aber verminderte Rostbeständigkeit  
increased toughness, but reduced corrosion resistance

**Anlass-Schaubild**  
Tempering-Diagramm



Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtümer und Änderungen vorbehalten/All information without guarantee. Subject to change without notice. Stand 07.2016/Status 07.2016