

Prezentarea în premieră
a injectoarelor

Ferdinand Henneken

prin intermediul **MTS**
(Meat Technic Service)

Injectoarele Henneken, aduse în premieră la Indagra & Carnexpo 2017 în standul firmei M.T.S., sunt disponibile în trei variante constructive, și anume: cu lățime de lucru de 350, 450 și respectiv de 650 mm. Numărul de ace cu care pot fi dotate injectoarele de mai sus variază de la 50 până la 486. Injectoarele, în funcție de dimensiune, pot fi echipate și cu cap dublu de injectare/tenderizare. Numărul de cuțite de tenderizare cu care poate fi dotat injectorul poate varia până la 243 de bucăți.

Aceste injectoare sunt caracterizate printr-un design industrial robust, prin ușurința în exploatare și întreținere. Controlul și operarea injectorului este concepută să fie făcută cu ușurință. Presiunea de injectare poate fi reglată în mod continuu și constant. Pentru a menține o saramură curată și omogenă, fiecare injector poate fi echipat cu un sistem automat de filtrare care curăță soluția de injectare prin intermediul unui filtru rotativ și care îndepărtează (reține) particulele nedorite.

În afară de Injectoare, compania FERDINAND HENNEKEN GmbH oferă și: Tumbler sub vacuum în diferite variante, Preparatoare saramură, Malaxoare sub vid, Steakere (Tenderizatoare), Instalații de marinare produse, Dispozitive de încărcare, Instalații de aplatizare etc.

MTS este o companie românească, tânără și dinamică, cu experiență dovedită în domeniu, înființată pentru a sprijini dezvoltarea industriei, prin promovarea de soluții eficiente și inovative.



HENNEKENTUMBLER
1917

prin

MTS Meat & Food
Technology
Support
SC MEAT TECHNIC SERVICE SRL

Vânzări:

0744482966
0747636515

Service:

0744773420
0740011061

Office:

0741214001

E-mail:

info@mts-group.ro

Website:

www.mts-group.ro