

# Injectorul HPI 450 – cu registru dublu de ace și filtru rotativ Ferdinand Henneken

distribuit în România și Republica Moldova prin intermediul MTS (Meat Technic Service SRL)

Scopul comun este obținerea produselor de calitate, pentru a asigura succesul procesatorului și satisfacția consumatorului.

Modelul HPI 450 este un injector de clasă mijlocie ce satisface nevoile de injectare ale procesatorilor cu capacitate de producție medie și mare. Este un utilaj cu un design robust, conceput cu tehnologie de ultimă generație ce satisface cerințele beneficiarului, construit astfel încât să necesite efort minim din partea utilizatorului atât la operare, cât și la igienizare. Echipamentul asigură constantă în injectare datorită opțiunii de memorare, oferită de panoul de comandă, ce permite crearea programelor personalizate în funcție de produsul injectat, astfel fiind diminuate în mod considerabil erorile frecvent apărute la ajustarea parametrilor de lucru.

Injectorul poate fi echipat cu registru dublu de ace și un număr de  $2 \times 110 = 220$  de ace pentru injecție carne porc/vită sau un număr de  $2 \times 168 = 336$  de ace pentru injecție saramură în carne de pui/pește. Pentru aplicații speciale, mașina poate fi dotată cu un cap complet cu 168 de ace de tenderizare.



**HENNEKENTUMBLER**  
seit 1977



Pentru a menține o saramură curată și omogenă, injectorul poate fi conectat la un sistem automat de filtrare care curăță soluția de injectare prin intermediul unui filtru rotativ ce îndepărtează/reține particulele nedorite și evită sedimentarea. Acest filtru poate fi prevăzut cu schimbător de căldură (sistem țeavă în țeavă), astfel saramura își menține temperatura pe toată durata injectării. Pentru alimentarea injectorului în mod continuu acesta poate fi dotat cu bandă de transport ce asigură o productivitate maximă.

Ferdinand Henneken GmbH oferă soluții și pentru alte capacități de producție prin modelele HPI 350 (50-102 ace), respectiv HPI 650 (320-486 ace).

De asemenea, compania mai oferă și Tumblere sub vacuum în diferite variante, Preparatoare saramură, Malaxoare sub vid, Steakere (Tenderizatoare), Instalații de marinare produse, Dispozitive de încărcare, Instalații de aplatizare etc.



În România și Republica Moldova aceste mașini sunt distribuite prin intermediul companiei MTS (MEAT TECHNIC SERVICE), care asigură sprijin tehnic și tehnologic. Prin această colaborare se dorește asigurarea unor soluții optime ca răspuns la cerințele pieței.

**MTS** Meat&food®  
Technology Support  
**MEAT TECHNIC SERVICE SRL**

- Service specializat
- Consultanță tehnică și tehnologică
- Vânzare condimente, aditivi și consumabile
- Optimizarea și eficientizarea proceselor de producție
- Vânzare utilaje, echipamente, accesorii, piese de schimb

**HENNEKENTUMBLER**  
seit 1977



Injectoare de saramură potrivite pentru toate tipurile de carne, (cu și fără oase), cu registru simplu sau dublu, de la 50 până la 486 ace



Tumblere cu vacuum ce pot fi dotate cu sau fără răcire, în manta cu capacități între 50 și 12.000 litri



Malaxoare sub vacuum cu sau fără răcire, având capacități de 150 până la 350 litri

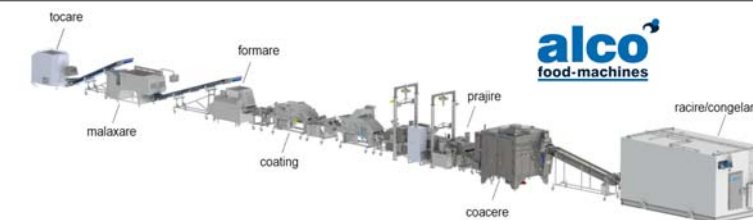


Mașini automate de umplut și porționat cu piston sau sub vacuum, echipate cu dispozitiv de răscire și reținere pentru membrane naturale și/sau artificiale



Mașini automate și semi-automate de depielat crenvuști, hot-dog

Linii complete pentru produse tip conveniece (mâncăruri semi- și gata preparate)



**Eberhardt GmbH**  
FOOD PRESS SYSTEMS



Sisteme de presare destinate tuturor tipurilor de șunci (fierte/cruțe/afumate), salamurilor cu diverse forme

**Beck**  
Gewürze und Additive



Condimente, mixuri, aditivi  
Consultanță tehnologică  
Optimizare și eficientizare

**NERKON**



Echipamente complexe pentru igienizarea recipientelor (navete, cimbere și euro box-paleți), a cărucioarelor și a bețelor de afumare utilizate în industria alimentară

**MTS** Meat&food®  
Technology Support  
**MEAT TECHNIC SERVICE SRL**

**Vânzări:**

0744.482.966; 0747.636.515

**Service:**

0744.773.420; 0740.011.061

**Piese schimb / consumabile:**

0744.780.831

**Office:**

0741.214.001

**E-mail:**

info@mts-group.ro

**Website:**

www.mts-group.ro

**f** <https://www.facebook.com/meattechnicservice>

**MTS** este o companie care, împreună cu furnizorii săi, sprijină dezvoltarea industriei prin promovarea de soluții inovative și eficiente pentru atingerea scopului final, concretizat în succesul producătorului și satisfacția consumatorului.