



Fondată în 1924 ca o mică afacere de familie pentru măcelării, compania a devenit rapid lider în inovația industrială prin îmbunătățiri continue ale tehnologiei și proceselor de producție. De aproape **100 de ani**, **FESSMANN** este liderul mondial în domeniul afumării la cald pentru sistemele moderne de procesare a alimentelor. Astăzi, sistemele de înaltă tehnologie Fessmann pentru procesele de afumat, gătit, coacere, răcire și climatizare sunt utilizate în întreaga lume. Compania are în prezent peste 150 de angajați și acoperă întreaga industrie alimentară, de la mici companii artisanale la companii internaționale.

Marea descoperire a venit în anul 1949, când FESSMANN a prezentat la târgul comercial al măcelarilor din Frankfurt, cunoscut acum sub numele de IFFA, un nou tip de „cameră” pentru gătitul și a cârnaților cu abur. Această invenție a dus la progrese naționale și internaționale în industrie.

**FESSMANN** se caracterizează printr-o orientare fără compromisuri către client și prin cele mai înalte standarde de calitate pentru produsele sale. Această abordare este foarte apreciată de către clienți și experți. În ultimii ani, compania a primit premii de excelență pentru performanțele remarcabile.

Cel mai cunoscut sistem al companiei este, fără îndoială, sistemul **T3000**, unul dintre cele mai apreciate sisteme universale din lume. De la uscare/zvântare și rumenire a produselor până la procesele de gătit, afumare și răcire, **Turbomat 3000** vă permite să faceți totul într-o singură instalație. Acest sistem este realizat în întregime din oțel inoxidabil și impresionează prin construcția sa de înaltă calitate și prin cei mai rapizi timpi de uscare/zvântare. În ciuda designului care economisește spațiu, capacitatea mare de încărcare a căruciorului îi permite să fie utilizat atât în segmentul comercial, cât și în cel industrial.



De asemenea, **FESSMANN** deține poziția de lider și în domeniul instalațiilor industriale. Pe lângă sistemele pentru producția în șarje/loturi industriale, fie cu încărcare manuală, fie ca soluție semi-automată cu sistem de transport pneumatic, compania oferă și linia complet automată **TF4000**. Instalația dispune de controlul individual al zonelor / fiecărei camere iar rezultatul este producția în serie a produselor finite de cea mai bună calitate.



O parte esențială a succesului **FESSMANN** este generatorul special de fum al companiei. În funcție de aplicație, clienții pot alege între fum obținut din arderea mocnită a așchilor (Ratio-Top), fum obținut prin fricțiune (Ratio-Friction) sau generator de fum lichid (Ratio-Liquid). Datorită sistemului brevetat Ratio-Top, intensitatea fumului poate fi ajustată variabil în funcție de rețeta/programul produsului respectiv. Acest lucru are ca rezultat o varietate unică de arome de fum și nuanțe de culoare de o calitate superioară, reproductibilă la fiecare lot de produse.

În România echipamentele **FESSMANN** 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** 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.

SCOPUL COMUN ESTE OBTINEREA PRODUSELOR DE CALITATE PENTRU A ASIGURA SUCCESUL PROCESATORULUI ȘI SATISFAȚIA CONSUMATORULUI

**MTS** Meat&food  
Technology  
Support

**MEAT TECHNIC SERVICE SRL**

Vânzări: 0744.482.966

Service: 0744.773.420

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



Piese schimb/consumabile: 0744.780.831

Office: 0741.214.001