

Предлагаем иньекторы ведущих производителей от 10 до 500 игл



Черкаси, Україна

Наша компания предлагает комплексную программу, включающую в себя различные модели иньекторов для предприятий любой мощности. Шприцевание мяса проводят во всех современных цехах мясопереработки для дальнейшего изготовления субпродуктов и деликатесов. Необходимо правильно организовать данный процесс, ведь правильное шприцевание мяса влияет на вкус, выход и внешний вид готового продукта. Благодаря шприцеванию рассола мясо просаливается равномерно и приобретает ровный приятный цвет. За счет размягчения и тендеризации мясо становится более нежным, а время массирования существенно сокращается. Поэтому можно сказать о том, что шприцевание мяса существенно сокращает процесс переработки, повышая производительность и позволяя тем самым повысить прибыль предприятия.

Так же мы проводим ремонт и модернизацию всех видов иньекторов на собственной ремонтной базе. Наши специалисты проведут диагностику Вашего иньектора с составлением дефектной ведомости, списком деталей, подлежащих замене и калькуляцией.

Накопленный опыт работы в этом направлении позволяет максимально эффективно ремонтировать Ваше оборудование и в кратчайшие сроки запустить производство.

На нашем складе в наличии широкий ассортимент деталей, узлов и агрегатов для иньекторов, что позволяет быстро доставить их удобным для Вас способом.

Price: **1 300 грн.**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: доречний

Письмак Александр

+380675496983

ул. Вербовецкого, 1-а