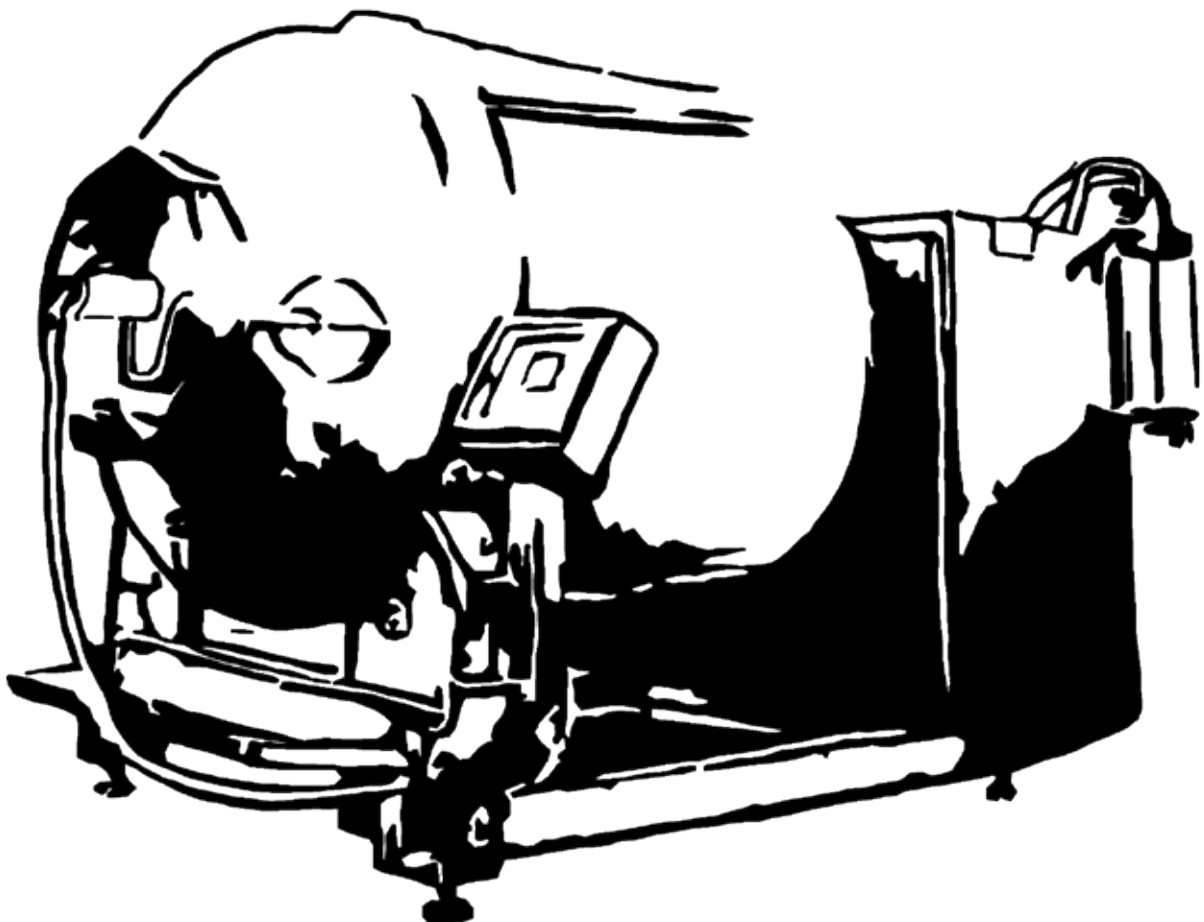
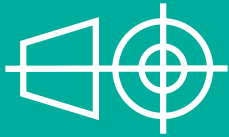


od 1977. godine

HENNEKEN

TUMBLER





HENNEKENTUMBLER

od 1977. godine

Poštovane dame i gospodo,

ovom brošurom želimo da Vas upoznamo sa našom kompanijom, kao i da Vam predstavimo naše proizvode.

Zalažemo se za:

- *Visoki kvalitet i izdržljivost naših proizvoda*
- *Brzu isporuku*
- *Detaljnu podršku i servis*
- *Individualni odnos sa kupcima*
- *Najbolji odnos cene i kvaliteta na tržištu*

Ukoliko imate određena pitanja, komentare, sugestije molimo Vas da kontaktirate naše profesionalno osoblje. Radujemo se Vašem pozivu!

Ukoliko ste naša mušterija ili prodavac, a želite da lično upoznate našu kompaniju, našu proizvodnju kao i kvalitet naših proizvoda, dobrodošli ste da posetite našu fabriku u Bad Vinenbergu.





Istorijat

Ferdinand Henken je kompaniju osnovao 1977. godine, a danas je u vlasništvu druge generacije porodice Henken sa sedištem u Bad Vinenbergu, Nemačkoj. Počeli smo sa samo jednim radnikom, a kontinualnim razvojem proizvodnje danas zapošljavamo 25 radnika, koji proizvode mašine za mesnu industriju od visokog kvaliteta. Proizvodnja se odvija u našem postrojenju od 4500 kvadratnih metara.

Od samog početka naša specijalizacija leži u proizvodnji i dizajnu vakum tumblera. Zahvaljujući postepenom razvoju tehnologije naša proizvodna linija je proširena na izradu mašina za mešanje, sistema za utovar, tenderajzera i prese za istanjivanje mesa.

Izrada specijalizovanih i prilagodljivih mašina je takođe jedna od ključnih usluga koje pruža naša kompanija.





Filozofija kompanije

Naš glavni poslovni cilj je da izađemo u susret zahtevima naših kupaca kao i da u najkraćem roku pružimo kvalitetna poslovna rešenja. Naglasak dajemo partnerstvu sa našim klijentima tako što ih uključujemo u proces projektovanja i proizvodnje.

Poštovanje naših kupaca širom sveta dobijamo prvenstveno zbog našeg brzog, kreativnog i delotvornog pristupa njihovim zahtevima. Svi naši proizvodi su napravljeni u našim postrojenjima. Počinu kao čiste metalne ploče a završe kao vakum tambleri visokog kvaliteta i efikasnosti. Kao garancija kvaliteta naših proizvoda stoji sertifikat bezbednosti i kvaliteta nemačke organizacije TÜV.

Za održavanje kvaliteta na visokom nivou oslanjamo se na naše visoko kvalifikovane radnike čiju stručnost proverava privredna komora Nemačke. Naši radnici su specijalisti u svojoj struci a ističu se velikim iskustvom i težnjom ka kvalitetu proizvoda. Upravo takav pristup radu predstavlja osnovu našeg uspeha.

Delovi ugrađeni unutar naših mašina se nabavljaju od svetski poznatih proizvođača kao što su Siemens, Busch, SEW i ostali. Ovakav pristup obezbeđuje najveći kvalitet naših proizvoda, a takođe pruža i mogućnost našim kupcima i partnerima lake nabavke rezervnih delova širom sveta.





HENNEKENTUMBLER

od 1977. godine

VAKUM TUMBLER 650 - 12.000 ltr



Konstrukcija mašine je izuzetno čvrsta a njena upotreba je krajnje jednostavna. To omogućava veliki raspon intenziteta obrade mesa, od umerenog i nežnog do intenzivnog i brzog obrtanja. Zahvaljujući tome krajnji proizvod je visokog kvaliteta. Ovako fleksibilna tumbler mašina se može poručiti sa ili bez rashladne jedinice kao i jedinice za odmrzavanje.

sa ili bez rashladne jedinice

Sistem dvostrukog hlađenja velike površine omogućava ujednačeno hlađenje kompletnog proizvoda. Rashladne jedinice su u mogućnosti da kompenzuju toplotu nastalu trenjem unutar tumblera tako stvarajući idealnu temperaturu.

Sistem dvostrukog hlađenja je napravljen tako da pruža mogućnost kontrolisanog odmrzavanja proizvoda.

- čvrsta i stabilna konstrukcija
- direktan pogon posude
- mogućnost kontrolisanja brzine obrtanja, raspon od 0,5 do 10 o/min
- posebna peraja za kontrolisano okretanje, klizanje i pomeranje
- sve parametre tumblera moguće je podešavati i programirati pomoću jednostavnog SIEMENS ekrana osetljivog na dodir
- usisna jedinica za salamuru i ostale aditive
- 95% vakuum



Unutar tumblera su dijagonalna peraja koje omogućavaju da proizvod tokom okretanja bude ravnomerno izmešan. Trodimenzionalno mešanje pospešuje efektivnu aktivaciju proteina.



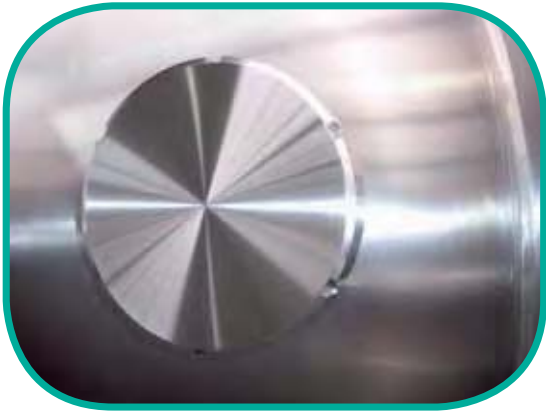
HENNEKENTUMBLER

od 1977. godine



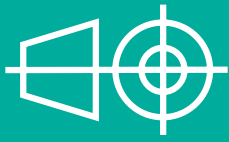
*Vakuum sistem visoke efikasnosti ima mogućnost kontinuiranog ili periodičnog vakuuma.
Kontrola vakuma ima savremeni višestepeni sistem bezbednosti.*





Otvori na našim tumbler mašinama su velikog prečnika a sve površine su lako dostupne da bi olakšali detaljno čišćenje. Takođe, separatori vode i udarni diskovi (oni štite vakum usisne jedinice) su napravljeni za lako skidanje i jednostavno čišćenje.

Tip	Zapremina	Obrtaji u minuti	Snaga	Širina	Dužina	Visina
B1	650 ltr	2-10	2,4 kW	980 mm	1.800 mm	1600 mm
B2	900 ltr	2-10	2,4 kW	1.130 mm	1.850 mm	1.675 mm
B3	1.200 ltr	2-10	2,8 kW	1.130 mm	2.150 mm	1.675 mm
B4	1.500 ltr	2-10	3,5 kW	1.240 mm	2.380 mm	1.720 mm
B5	2.100 ltr	2-10	4,7 kW	1.360 mm	2.835 mm	1.790 mm
B6	3.000 ltr	0,5-10	4,7 kW	1.590 mm	2.955 mm	2.100 mm
B7	4.500 ltr	0,5-10	7,2 kW	1.700 mm	3.800 mm	2.175 mm
B8	5.500 ltr	0,5-10	10,4 kW	1.835 mm	3.810 mm	2.315 mm
B10	8.400 ltr	0,5-10	16,7 kW	2.000 mm	4.670 mm	2.635 mm
B11	10.000 ltr	0,5-10	21,0 kW	2.100 mm	4.755 mm	2.835 mm
B12	12.000 ltr	0,5-10	30,0 kW	2.350 mm	4.945 mm	2.985 mm
B4000	4.000 ltr	0,5-10	5,7 kW	1.590 mm	3.585 mm	2.130 mm
B6000	6.000 ltr	0,5-10	10,4 kW	1.820 mm	3.885 mm	2.440 mm
B7000	7.000 ltr	0,5-10	10,4 kW	1.820 mm	4.385 mm	2.440 mm



HENNEKENTUMBLER

od 1977. godine

VAKUUM TUMBLER 3.000 - 10.000 ltr



Posuda je pod uglom od 50° što garantuje da će 60% zapremine biti popunjeno. Veoma brzo pražnjenje moguće je jednostavnim podizanjem posude.

Tumbler tipa R dolazi sa automatskim pokretnim poklopcem, koji omogućava da okretanje i pražnjenje bude brzo i jednostavno.

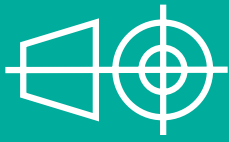
sa ili bez rashladne jedinice



- čvrsta i stabilna konstrukcija
- direktan pogon posude
- mogućnost kontrolisanja brzine obrtanja, raspon od 0,5 do 10 o/min
- posebna peraja za kontrolisano okretanje, klizanje i pomeranje
- sve parametre tumblera moguće je podešavati i programirati pomoću jednostavnog SIEMENS ekrana osetljivog na dodir
- usisna jedinica za salamuru i ostale aditive
- pokretni poklopac
- 60% popunjenosti zapremine
- 95% vakuum

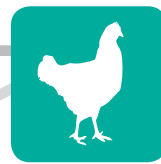


Vakumski tumbler R tipa ima ugrađen ventil na poklopcu pomoću kojeg je moguće unošenje rasola tokom samog procesa tamblovanja.



HENNEKENTUMBLER

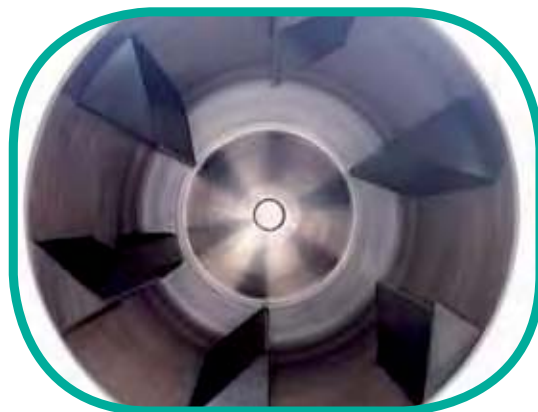
od 1977. godine



*Vakumski tumbler tipa R je moguće koristiti za svaki tip proizvoda.
Zbog posebno konstruisane unutrašnjosti moguće je raditi sa proizvodima raznih tvrdoća.
Osim toga, moguće je i vršiti proces odmrzavanja.*

Zahvaljujući velikom otvoru posude, utovar većih proizvoda ne predstavlja nikakav problem.

Tokom pražnjenja posuda miruje i ne dolazi do stvaranja pene. To znatno olakšava ceo proces.



Postoje dva načina proizvodnje peraja unutar tumblera, ravno i dijagonalno.

Ravna peraja se koriste kod levog i desnog mešanja. Dijagonalna peraja se koriste za trodimenzionalno mešanje.

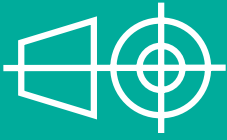
Na zahtev kupca moguća je ugradnja trouglastih žlebova umesto peraja.

Trouglasti žlebovi se koriste za mekše i intenzivnije mešanje u zavisnosti od pravca okretanja.



Tip	Zapremina	Obrtaji u minuti	Snaga	Širina	Dužina	Visina
R3000	3.000 ltr	0,5-10	9 kW	1.950 mm	3.800 mm	2.450 mm
R4500	4.500 ltr	0,5-10	14 kW	2.050 mm	4.250 mm	2.650 mm
R6000	6.000 ltr	0,5-10	18 kW	2.300 mm	4.500 mm	3.000 mm
R10000	10.000 ltr	0,5-10	33 kW	2.550 mm	5.800 mm	3.300 mm

Moguće su određene izmene



HENNEKENTUMBLER

od 1977. godine

VAKUUM TUMBLER 1.800 - 11.000 ltr



Vakumski tumbleri C tipa su namenjeni linijskoj proizvodnji pre svega zbog dvostranog otvora posude. Poklopac za punjenje posude je na jednoj strani, dok poklopac za pražnjenje je na suprotnoj strani posude.

TIP C



Tamler Tip C ima veliku posudu čiji pogon pokreću 4 točka. Opseg brzine obrtanja je od 1 do 10 o/min.

Otvori sa obe strane omogućuju brzo punjenje i pražnjenje posude, a takođe i olakšavaju detaljno čišćenje.

- čvrsta i stabilna konstrukcija
- pogon čine 4 točka napravljena za velika opterećenja
- direktan pogon posude
- mogućnost kontrolisanja brzine obrtanja, raspon od 1 do 10 o/min
- posebna peraja za kontrolisano okretanje, klizanje i pomeranje
- sve parametre tamblera moguće je podešavati i programirati pomoću jednostavnog SIEMENS ekrana osetljivog na dodir
- usisna jedinica za rasol i ostale aditive
- 95% vakuum



Tip	Zapremina	Obrtaji u minuti	Snaga	Širina	Dužina	Visina
C0	1.800 ltr	1-10	3,5 kW	1.710 mm	2.180 mm	1.890 mm
C1	2.850 ltr	1-10	4,7 kW	1.980 mm	2.370 mm	2.180 mm
C2	3.650 ltr	1-10	6,0 kW	2.040 mm	2.550 mm	2.280 mm
C3	4.600 ltr	1-10	11,0 kW	2.090 mm	2.805 mm	2.390 mm
C4	6.500 ltr	1-10	12,5 kW	2.690 mm	2.820 mm	2.390 mm
C5	8.750 ltr	1-10	21,0 kW	2.810 mm	3.280 mm	2.650 mm
C6	11.000 ltr	1-10	30,0 kW	3.310 mm	3.280 mm	2.690 mm

Moguće su određene izmene



HENNEKENTUMBLER

od 1977. godine

KOMBINOVANI VAKUUM TUMBLER 150 - 350 ltr



Kombinovana linija vakuumskih tamblera napravljena je za preduzeća koje imaju potrebu za više operacija na jednoj mašini.

Ovakav tumbler ima široku primenu zbog mogućnosti da vrši tamblovanje i mariniranje proizvoda, a takođe mešanje i ceđenje.

TYP CVM



U zavisnosti od sirovina, mogu se primeniti različiti alati za mešanje u proizvodnom procesu.

Ruka tamblera je opremljena specijalnom gumom za brisanje koja obezbeđuje čistu površinu bubnja.

Kombinovana upotreba mešača i ruke tamblera omogućuje intenzivno i homogeno mešanje.



- mogućnost kontrolisanja brzine obrtanja, raspon od 3 do 20 o/min
- ruka tamblera i ruka mešača su posebno kalibrisane za različite sirovine
- besprekoran, elektromehanički podesiv ugao rada
- opremljen stacionarnim uređajem za obrtanje poklopca
- visina prilikom pražnjenja odgovara standardnim 200 litarskim kolicima.
- sve parametre tamblera moguće je podešavati i programirati pomoću jednostavnog SIEMENS ekrana osetljivog na dodir
- 95% vakuum

Tip	Zapremina	Obrtaji u minuti	Snaga	Širina	Dužina	Visina
CVM 150	150 l	3-20	2 kW	900 mm	1.250 mm	1.400 mm
CVM 250	250 l	3-20	2 kW	900 mm	1.250 mm	1.550 mm
CVM 350	350 l	3-20	2,5 kW	900 mm	1.400 mm	1.650 mm

Moguće određene izmene



HENNEKENTUMBLER

od 1977. godine

TIP MVT

MINI VAKUMSKI TUMBLER 50-250l



“Mini” serija vakumskih tumblera je specijalno dizajnirana za zanatske delatnosti i laboratorije, opremljena svim prednostima industrijskih mašina

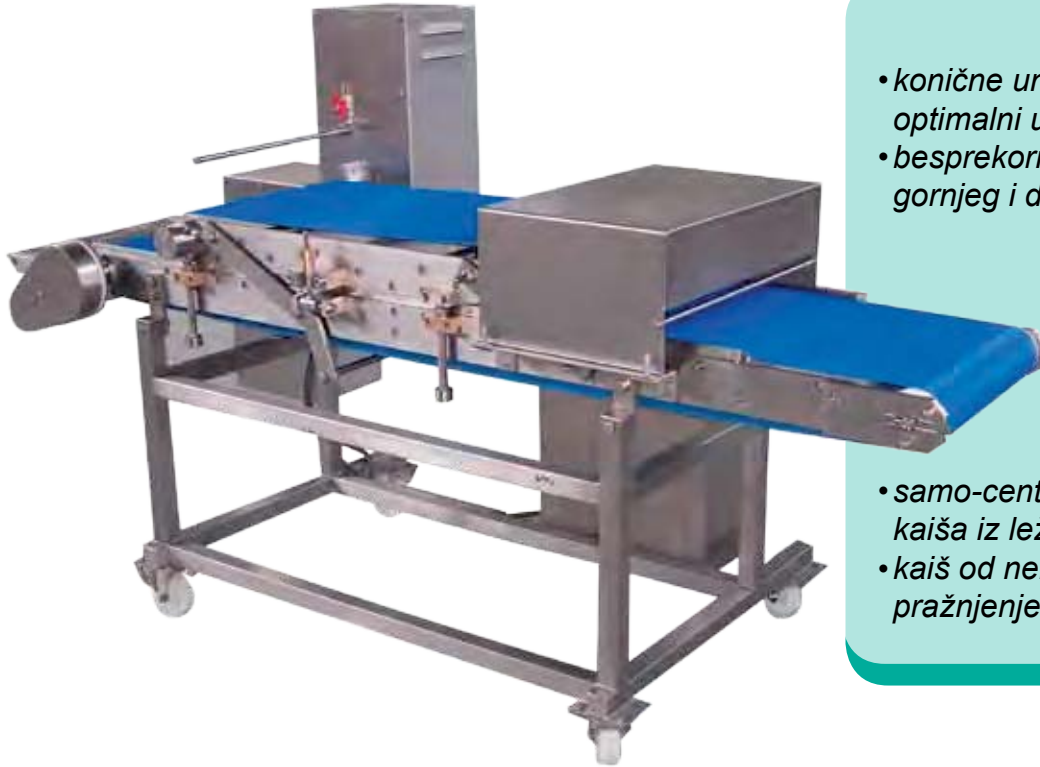
Radi lakšeg transporta, ovi vakumski tumbleri su opremljeni točkovima. Time je omogućen rad unutar i izvan pogona za hlađenje.

Podesivi radni ugao, besprekorno podesiva brzina rotacije od 2-12 RPM, intervalni vakum kao i individualna kontrola su samo neke od prednosti ove mašine.

Tip	Volumen	RPM	Snaga	Širina	Dužina	Visina
MVT0	50 l	2-12	0,6 kW	650 mm	980 mm	1.000 mm
MVT1	150 l	2-12	1,1 kW	800 mm	1.460 mm	1.650 mm
MVT2	250 l	2-12	1,1 kW	900 mm	1.550 mm	1.700 mm

Moguće su određene izmene

PRESA ZA ISTANJIVANJE MESA



- konične unosne trake garantuju optimalni unos sirovina
- besprekorno podešavanje daljine gornjeg i donjeg kaiša od 6-130mm

- samo-centrirajući kaiševi, bez klizanja kaiša iz ležišta ili ispada sirovina
- kaiš od nerđajućeg čelika koji prenosi pražnjenje na dnu donjeg kaiša

Besprekono podesiva brzina kretanja gornje i donje sinhronizovane trake od 2,5 do 15m/min omogućuje idealnu obradu različitih vrsta produkata (mesa).

Za brzo i lako čišćenje gornji kaiš je moguće lako odstraniti, kaiševima se lako pristupa.



Tip	Širina kaiša	Unos mat.	Snaga	Širina	Dužina	Visina	Prečnik izduvne cevi
HP 415	415 mm	2,5-15 m/min	1,1 kW	800 mm	2.150 mm	1.240 mm	720 mm



HENNEKENTUMBLER

od 1977. godine

TENDERAJZER



Čvrsto konstruisan i visoko-produktivan tenderajzer je dizajniran za tešku industrijsku upotrebu. On očarava svojom celokupnom konstrukcijom i opremljen je točkovima sa pneumatskim oprugama koje se prilagođavaju svim površinama.



- bezstepenasto podesiv pogon
- pogonska tehnologija sa čvrstim, nerđajućim zupčanicima
- oba valjka i prenosni kaiš se skidaju bez alata
- noževi izrađeni od posebnog očvrnutog čelika
- sinhronizovan pogon gornjih i donjih valjaka
- daljina između gornjeg i donjeg noža se kreće od -12 mm do 160 mm
- pneumatske opruge na točkovima omogućuju homogene rezove na neravnim delovima mesa

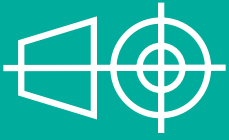
Kontrolom visine i pritiska valjaka sa noževima, sirovina se može obraditi kako nežno tako i intenzivno. Podrazumeva se da se jedan ili oba valjka sa noževima mogu zameniti klasičnim valjcima. Radi lakšeg čišćenja, grebači i transportna traka se skidaju bez alata.

Uređaj omogućuje:

- uvećanje površine
- poboljšanu aktivaciju proteina
- poboljšano vezivanje
- kraće vreme prevrtanja
- standardizaciju krajnjeg proizvoda
- poboljšanu nežnost sirovina
- redukciju otpadnog materijala



Tip	Širina kaiša	Unos mat.	Snaga	Širina	Dužina	Visina
HT 520	500 mm	4-18 m/min	2,0 kW	1.080 mm	1.700 mm	1.415 mm



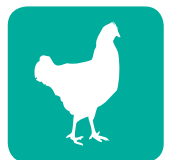
HENNEKENTUMBLER

od 1977. godine

INJEKTOR



*za sirovine
sa i bez kostiju*



TIP HPI



Pritisak pneumatski amortizovanih igli se može besprekorno podesiti. Sve igle se uklanjaju bez alata radi lakšeg čišćenja. U zavisnosti od sirovine, mogu se koristiti 4mm, 3mm ili 2,4mm igle.

- *stepenasto podesiv pogon od 15-55 udaraca u minuti*
- *visina udarca od 200mm*
- *centrifugalna pumpa od nerđajućeg čelika bezstepenasto podesiva na 0,5 - 4 bara, opciono 6 bari*
- *pneumatski amortizovane igle*
- *podesiv pritisak amortizacije igli*
- *automatski prestanak dovoda salamure pri kontaktu sa kostima*
- *brzina hoda nosača igli po udarcu iznosi 30 - 60 mm / 44 - 88 mm i može se mehanički podesiti*
- *igle i transportni sistem se lako uklanjaju*



Kontrolu ubrizgivanja karakteriše njena pristupačnost. Brzina udarca i hoda nosača igli su mehanički sporeni snažnim pogonom sa konvertorom frekvencije i u potpunosti su sinhronizovani.

Pritisak injektora se stepenasto podešava putem centrifugalne pumpe sa konvertorom frekvencije i može se meriti glicerinskim manometrom.



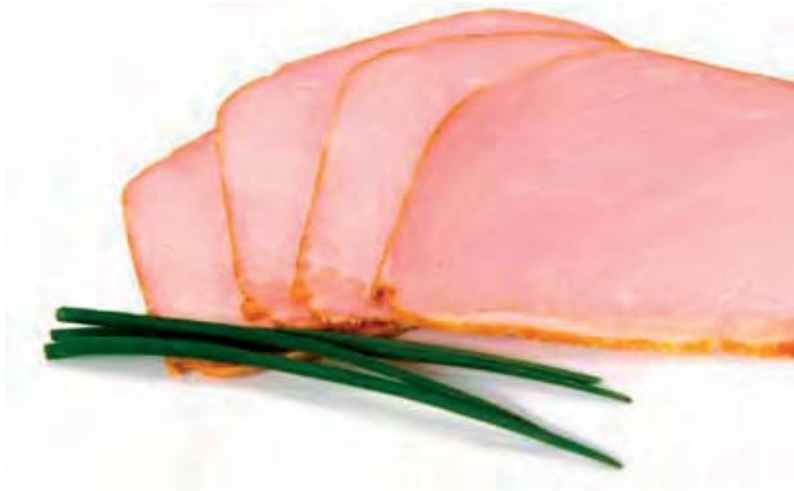
HENNEKENTUMBLER

od 1977. godine



Injektor karakteriše robustan industrijski dizajn i lakoća održavanja. Od velike važnosti je omogućiti jednostavan pristup svim delovima mašine. Korišćene su komponente isključivo visokog kvaliteta. Injektor je pogodan za sve vrste mesa, sa ili bez kostiju.

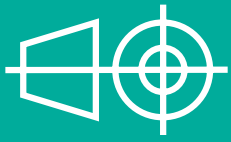
Pomoću specijalnog pritiskivača sa podesivom visinom zagarantovano je da sirovina ne bude presovana ili da se ubrizgani rasol pritiskom izbaci iz mesa. Samim tim mesu je dozvoljeno da naraste.



Sistem traka se koristi za transport sirovina. Brzina trake se može promeniti iz jednostepene u dvostepenu. Kretanje produkta je rešeno tako da se dobija homogeni raspored i time se garantuje konstantan kvalitet proizvoda. Radi lakšeg čišćenja, grebač, češalj kao i komplet štitnika od prskanja se mogu skinuti bez upotrebe alata.

Podaci o injektoru	HPI 350	HPI 450
Dužina	1650 mm	1900 mm
Širina	750 mm	850 mm
Visina	1920 mm	1920 mm
Težina	420 kg	575 kg
Radna širina	350 mm	450 mm
Visina udarca	200 mm	200 mm
Broj igli 4/3 mm	50 / 102	86 / 168
Pritisak salamure	0,5 - 4 bar / 0,5 - 6 bar	0,5 - 4 bar / 0,5 - 6 bar
Brzina udarca	15 - 55 Hub/Min [udarca/min]	15 - 55 Hub/Min [udarca/min]
Snaga konekcije	5,5 kW	7,5 kW
Površina brizganja po satu	max. 70m ² / Std. [m ² /sat]	max. 90m ² / Std. [m ² /sat]
Konekcija vazdušnog pritiska	min. 6 bar	min. 6 bar
Električna konekcija	3 x 400V, 50 Hz	3 x 400V, 50 Hz

Moguće su određene izmene



HENNEKENTUMBLER

od 1977. godine

MEŠAČ SALAMURE 400 - 2,000 l



Mešač salamure radi na principu "Venturi" sistema. Ovo omogućuje brzu i homogenu mešavinu tečnosti, praškastih supstanci i leda u vodi.

Supstanca u kojoj će se mešati se ubacuje u unosni sistem i automatski se preuzima i meša bez grudvanja

Radi regulisanja optimalne temperature i kontrolisanog hlađenja proizvoda u procesu, svi mešači salamure se po zahtevu mogu isporučiti sa hlađenjem unutar duplog zida posude.



- kombinovana upotreba sa injektorom i/ili tumblerom
- opcione komponente
 - + dozator
 - + SIEMENS panel na dodir sa obradom recepata
 - + sistem za merenje težine
 - + elektro-pneumatski ventili
- sve cevi i ventili se lako skidaju, čiste i održavaju

Tip	Zapremina	Snaga	Širina	Dužina	Visina
HMV 400	400 l	1,8 kW	960 mm	1.365 mm	1.440 mm
HMV 650	650 l	1,8 kW	960 mm	1.365 mm	1.940 mm
HMV 1000	1.000 l	3,0 kW	1.160 mm	1.565 mm	2.000 mm
HMV 2000	2.000 l	3,0 kW	1.360 mm	1.765 mm	2.000 mm



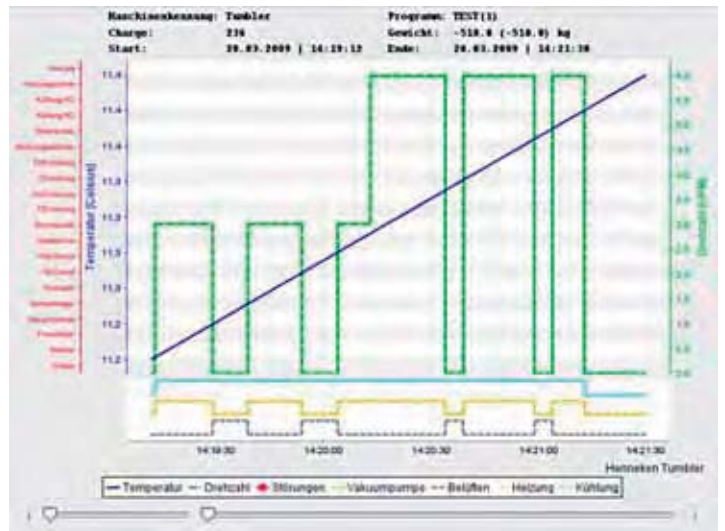
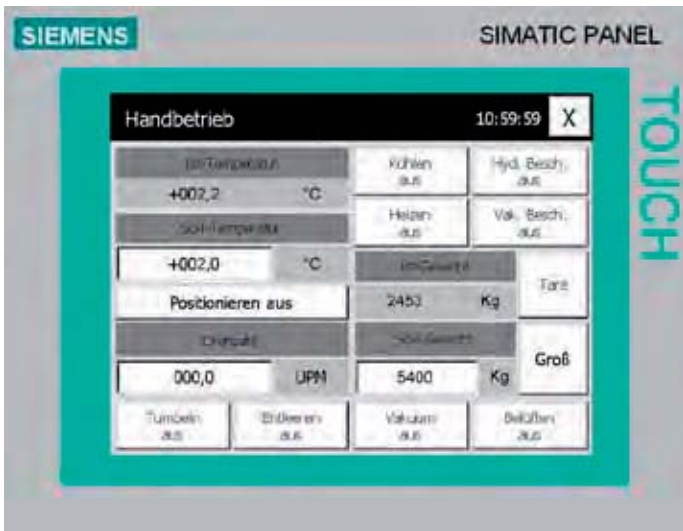
HENNEKENTUMBLER

od 1977. godine



Kontrolni uređaji za HENNEKEN tamblere se baziraju na SIEMENS panelima na dodir sa SPS i omogućuju korisniku da optimalno programira sistem za sve namene. Programi se mogu momentalno modifikovati, prilagoditi ili napisati.

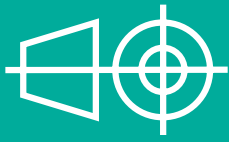
KONTROLA



- *više-jezična kontrola*
- *slobodno određivanje rada i pauza, vakumskih intervala,*
- *podešavanja temperature hlađenja, rotacione brzine itd.*
- *opcionalne težišne ćelije*
- *postojanje interfejsa za povezivanje sa standardnim računarima*
- *skladištenje podataka i vizualizacija zadatih parametara*

Sledeći podaci se mogu vizualizovati putem povezivanja sa standardnim računarom:

- *broj serije*
- *vreme obrtanja*
- *vreme pauze*
- *vakum / disanje*
- *obrtaji u minuti*
- *temperatura*
- *težine*
- *prikaz poruka o greškama*



HENNEKENTUMBLER

od 1977. godine



hidraulični ubacivač tipa HBS



U zavisnosti od specifikacija proizvoda i produkcionog procesa treba odrediti koji je sistem ubacivanja najpogodniji.

Prednost hidrauličnog ubacivača HBS je ta da da se sirovina obrće na najvišoj mogućoj tački i samim tim izbegava se izlivanje sirovina ili salamure.

Uz to, moguće je ubacivati sirovine u koracima, samim tim izbegava se izlivanje celokupne smeše odjednom. Ovo je takođe korisno kada se sirovina izliva na sto ili nešto slično.

SISTEMI UBACIVANJA



Ubacivač sa tornjem



Vakumski ubacivač

Hidraulični ubacivač se može koristiti za tip B vakumskog tamblera i skoro svaku sirovinu. Ima najbolji odnos cene i performanse.

Vakumski ubacivač se preporučuje za vlažne sirovine bez kostiju.

Ubacivač sa tornjem i transportna traka se mogu koristiti za tip B i tip R vakumskog tamblera zbog svoje visine.



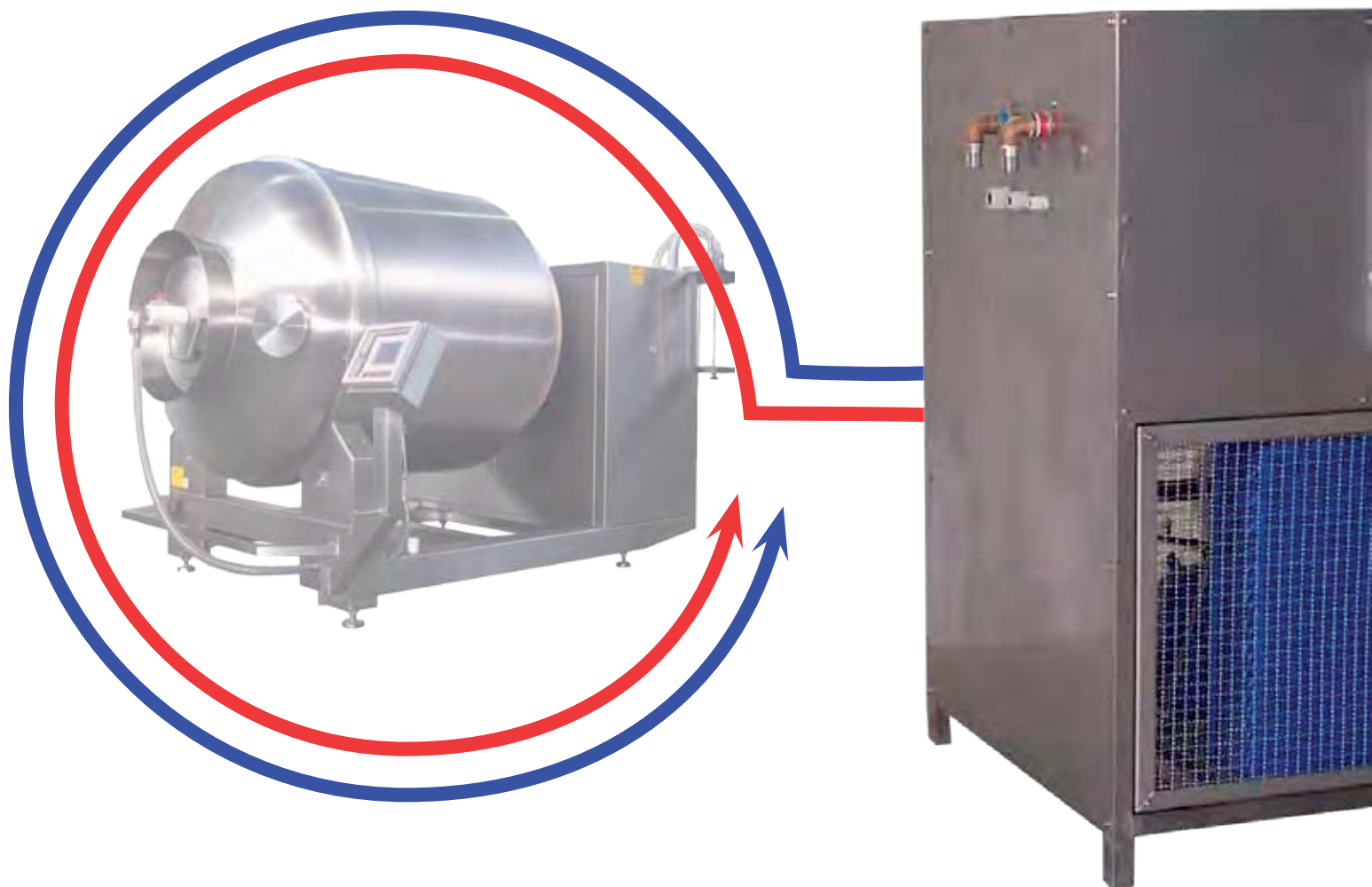
Z - transportna traka





HENNEKENTUMBLER

od 1977. godine



HENNEKEN GmbH sistem za hlađenje visokih performansi može se koristiti za kompenzaciju toplote trenja kao i kontrolisano hlađenje proizvoda.

Korišćenjem jedinica za hlađenje obezbeđuje se maksimalan i konstantan kvalitet prerađenih sirovina što se i podrazumeva kada je u pitanju standardizacija proizvoda.

Sistem za hlađenje se takođe može opremiti uređajima za grejanje koje omogućuju korisniku kontrolu nad procesom odmrzavanja. Ono se može izvršiti dvojakom temperaturom pri konstantnom vakumu što minimalizuje gubitke pri odmrzavanju.

HLAĐENJE / ODMRZAVANJE



Dovođenjem temperaturnih promena kroz duplo dno tumblera, gubici energije se svode na minimum.

Prednosti ovog sistema hlađenja se mogu preneti i na mešač salamure. Na taj način, promenljive temperature vode se mogu homogenizovati da bi se održala optimalna temperatura ubrizgivanja.

Celokupna jedinica za hlađenje je oslojena nerđajućim čelikom da bi se mogla ugraditi izvan proizvodnih prostorija. Samim tim, mogu se izbeći iznenadni troškovi u proizvodnom procesu da bi se smanjila temperatura trenja ili održala proizvodnja u jedinicama za hlađenje.



HENNEKENTUMBLER

od 1977. godine

Jedinstveni...

faktor u našoj porodično-vođenoj proizvodnji čiji smo takođe vlasnik, je samostalna i celokupna proizvodnja naših sistema i komponenata. Ovo nam daje prednost da fleksibilno i brzo ispunimo pojedine zahteve naših klijenata.

Pored mašina iz naše standardne serije, nudimo vam rešenja izrađena "po meri", prema vašim potrebama, uslovima rada i zahtevima vaših proizvodnih procesa i okruženja!



Tumbler na točkovima sa ugrađenom jedinicom za hlađenje i displejem



Tumbler za kuvanje sa uređajem za obrtanje poklopca



Sistem za oblaganje



Vakumski tunel

HENNEKEN GmbH

Hedderhagen 10
33181 Bad Wünnenberg
fon +49 2953 85 53
fax +49 2953 84 09

www.henneken-tumbler.de
info@henneken-tumbler.de



„Fiba“ d.o.o.

Vladike Ćirića 39, 21000 Novi Sad, Srbija

[tel] +381-21-493-357

[fax] +381-21-493-325

[@] office@foodmachines.rs

[web] www.foodmachines.rs