

Embutidos de alta calidad



La industria cárnica es un sector vital en el ámbito de la alimentación a nivel mundial, y para asegurar la elaboración de productos y embutidos de alta calidad, resulta fundamental para su procesamiento contar con las herramientas adecuadas.

En este sentido, Helcesa, una empresa con sede en Salamanca fundada en 1984, se dedica principalmente a la fabricación de productos en acero inoxidable dirigidos, en su mayoría, a la industria chacinera.

El acero inoxidable, es un material que nos asegura un proceso de producción libre de bacterias, resistente a tensiones mecánicas, de fácil limpieza y por supuesto, resistente a la corrosión. Valores fundamentales en la industria de la alimentación. Es por ello que el inoxidable está presente en todo el proceso, desde el momento de la producción al del almacenamiento y conservación.

La política de inversión en tecnología e innovación implementada en los últimos años ha permitido a Helcesa, ofrecer una amplia gama de productos fabricados en acero inoxidable con un alto nivel tecnológico, con el objetivo de satisfacer las necesidades de sus clientes.

Os explicamos cómo es el proceso de curación del producto utilizando la tecnología más novedosa en el siguiente link [Estructuras robotizadas para embutidos y jamones](/export/sites/cedinox/.galleries/revistas/Revista85-digital.pdf) [/export/sites/cedinox/.galleries/revistas/Revista85-digital.pdf]