

VERARBEITUNG
KÜTTERN | WOLFFEN | FEINSTZERKLEINERN**Ideal für die Herstellung von Wurst- und Fleischwaren**

Unsere Maschinen bringen Effizienz in Ihre Produktion – mit einer Maschine von tkFOODTEC treffen Sie eine gute Entscheidung.



► Nowicki · Kutter von 200-750 l



► Nowicki · Mikroschneider KR-45, KR-90



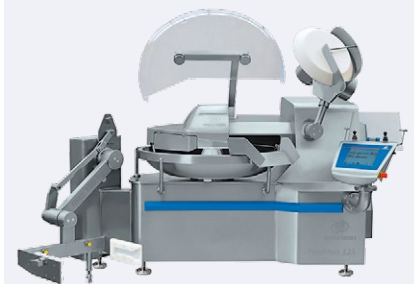
► Nowicki · Gefrierfleischwolf



► N&N · Mischwolf

Hochwertige Maschinen
von namhaften
Herstellern exakt für
Ihre Anwendungen.

Installiert und im
Anschluss gewartet
von **tk FOODTEC**
Lebensmitteltechnik.



► Nowicki · Kutter 60-125 l



► Nowicki · Wolf W-130



► Nowicki · Automatenwolf



► Lakidis · 100 mm Wolf



WIR SIND IHR SPEZIALIST



tk FOODTEC unterstützt Sie beim Aufbau technischer Lösungen für die Lebensmittelbranche – von der Idee bis zur Projektumsetzung!

tkFoodtec bietet seinen Kunden bewährte Standardlösungen oder entwickelt kundenspezifische Konzepte und setzt diese für Handwerk und Industrie in folgenden Verarbeitungsstufen um:

- ▶ GEFRIERSCHNEIDEN
- ▶ MISCHEN
- ▶ WÜRFELN
- ▶ BRATEN
- ▶ KÜHLEN
- ▶ REINIGEN
- ▶ WOLFEN
- ▶ SCHNEIDEN
- ▶ GAREN
- ▶ PÖKELN
- ▶ FROSTEN
- ▶ KUTTERN
- ▶ PORTIONIEREN
- ▶ KOCHEN
- ▶ RÄUCHERN
- ▶ VERPACKEN

Als Spezialist übernehmen wir Kunden-Projekte:

BERATUNG

für Neu-Anschaffungen bis zur Übergabe aussagefähiger Angebotsunterlagen

PROJEKTIERUNG

Verantwortungsvolles Management komplexer Projekte und deren Einführung

UMSETZUNG

Schnellstmöglich zum Ziel - Installation der Maschine oder der Produktionslinie.

SERVICE

Service-und Wartungsarbeiten auf Abruf!

