

# VERARBEITUNG

## PÖKELEI | INJEKTOR | TUMBLER



### 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** · Vakuum Tumbler  
200 – 13 000 Liter



► **N&N** · Tumbler 300/600/1000 Liter



► **Nowicki** · Vakuum Tumbler mit Heiz- und Kühlsystemen



► **Nowicki** · Injektor

Hochwertige Maschinen von namhaften Herstellern exakt für Ihre Anwendungen.

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



► **Nowicki** · Industrie Injektor



► **Nowicki** · Lake Mischer



► **Nowicki** · Steaker



► **Nowicki** · Abtropftunnel

# 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!**

