

VERARBEITUNG

SCHNEIDEN | ENTSCHWARTEN
ENTVLIESEN | PORTIONIEREN



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.



► **SHREDDR** · der Spezialist für Gemüse



► **FOODLOGISTIK** · Würfeln, Streifen-, Scheibenschneiden oder Raspeln



► **FOODLOGISTIK** · Der Scheiben und Portionenschneider



► **MAGURIT GALAN** · die schonendste Art, Frisches zu schneiden

Hochwertige Maschinen von namhaften Herstellern exakt für Ihre Anwendungen.

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



► **WEBER** · Entschwärtungsmaschine ASB 460/560/770



► **MAGURIT** · Rotationschneider für alle gefrorenen Anwendungen Mischer



► **Grasselli** · Vertikaler Scheibenschneider



► **WEBER** · Entvliesmaschine



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!

