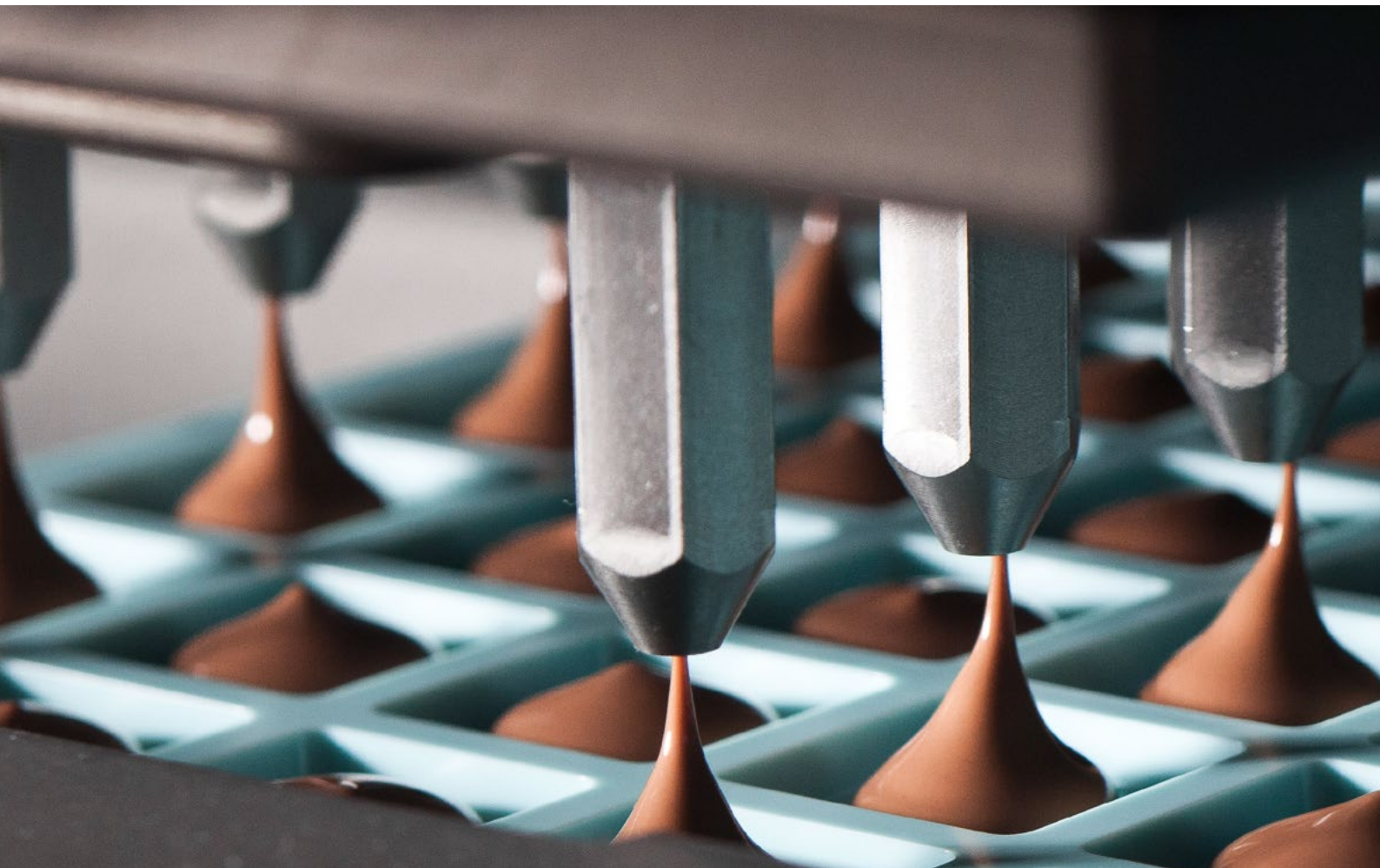




TRIKNO 
CHOCOLATE & SWEETS MACHINERY



Trikno – der Schweizer Hersteller der Knobel- Maschinen

Wir liefern unsere Maschinen
für die Süßwarenhersteller in
die ganze Welt.



Unsere Mission ist es,
gemeinsam mit Ihnen
die luxuriösesten und
kreativsten Träume der
Süsswarendesigner
wahr werden zu lassen.

Inhaltsverzeichnis



Über uns – Knobel by Trikno	4
unsere Kompetenzen	5
ColdPress®-Verfahren	6
Dekorieren	7
Nüsse & Früchte	8
One-Shot	9
Freidressieren	10
Sandwich	11
Das intelligente Baukastensystem	12
Übersicht Produktportfolio	13
Omega	14
Alpha compact	15
Alpha	16
Beta	17
Eta / Theta	17
Vibrationstisch	18
ColdPress®	18
Spirale	19
Roboter	19
Elevator	20
Hi-Flex	20
Retrofit	21
R & D-Labor	22
Kontaktdaten	Rückseite

Über uns

Knobel by Trikno

Wir sind die Schweizer Experten für die hochwertigsten Schokoladenmaschinen und Confitiermaschinen auf dem Markt: angefangen von kleinen Giessmaschinen zur Unterstützung der handwerklichen Produktion bis hin zu kompletten Produktionslinien für die grössten Schokoladenhersteller weltweit.

In unserem umfangreichen Produktportfolio finden Sie innovative Maschinen für die Anwendungen Dekorieren, Nüsse & Früchte, One-Shot, Freidressieren und Sandwich sowie unser einzigartiges ColdPress®-Verfahren. Wir betreiben zudem ein einzigartiges Research, Development & Testlabor und bieten umfangreiche Retrofit-Lösungen an.

«Die Welt verbindet die Schweiz ganz besonders mit hochwertiger Schokolade und edler Confiterie. Das reicht uns nicht. Wir haben den Anspruch, dass – auf internationaler Ebene – die Trikno AG zum Synonym für die effizienteste und innovativste Art und Weise der Herstellung edler Confiterieprodukte und Süsswaren wird. Unsere Technologien, unsere Verfahrenstechnik und unsere Maschinen sollen der weltweite Goldstandard in der Branche werden.»



Vorstand Trikno AG: Dr. Thomas Ahlburg, President of the Board, Ronald Komen, Board Member (hinten v.l.n.r.) sowie Daniel Züger, CEO, Bart Klinkenberg, CSO und Dominik Linder, COO (vorne v.l.n.r.)



Unsere international
ausgerichtete Vision
ist unser grosses
Ziel am Horizont, auf
welches wir langfristig
hinarbeiten: **«Süsses –
nur mit Trikno!»**



Unsere Kompetenzen



Nur bei Trikno

ColdPress®-Verfahren

Unser einzigartiges Verfahren für verschiedene Pralinen, Schokoladentafeln, Hohlfiguren, Halbfabrikate in Blister, Schokoladen mit Waffeln oder Keksen.



Für extrem detaillierte Feinarbeiten

Dekorieren

Detailliertes Gestalten von Hohlfiguren, Pralinen, Schokoladentafeln oder Lollis. Hochgenaues Füllen und Gestalten von Kuchen, Biskuits und Gebäck.



Für grosse Zutaten

Nüsse & Früchte

Unsere Technologie für die zuverlässige Verarbeitung von Massen mit grossstückigen Inhalten, wie ganzen Nüssen und Mandeln, Trockenfrüchten, Reis-Crispies oder Marshmallows.



Effizienz aus einem Guss

One-Shot

Das effiziente und wiederholgenaue zeitgleiche Giessen von Hülle und Füllung in einem Arbeitsgang für Pralinen, Riegel und Tafeln.



Für kleine Kunstwerke

Freidressieren

Für direktes Giessen ohne Form auf einem Kühlband für Produkte mit kunstvollem, hochwertigem und kreativem Aussehen, denen nur Ihre Fantasie Grenzen setzt.



Für Macarons und Co.

Sandwich

Für eine präzise und flexible Herstellung von Sandwichprodukten ganz nach Ihren Anforderungen und Wünschen.



α

α

β

η

θ



Nur bei Trikno

ColdPress®-Verfahren

ColdPress® bezeichnet unser einzigartiges Verfahren für die Produktion von perfekten, dünnen und gleichmässigen Schalen mit perfekten Rändern und dichten Deckeln. Durch ein individuelles Stempeldesign können komplexe Produkte einfach hergestellt werden. Aufgrund der Stempelgeometrie kann sichergestellt werden, dass die Schale unabhängig vom Produktdesign überall dieselbe Wandstärke (ab 1.0 mm) aufweist.

Mögliche Einsatzgebiete beinhalten:

- Pralinen
- Schokoladentafeln
- Pralinen mit offener Schale
- Hohlfiguren
- Überraschungseier
- Halbfabrikate in Blister
- Pralinen assortiert
- Schokoladen mit Waffel oder Keksen
- Pralinen mit ganzen Nüssen oder Kirschen



ColdPress® ermöglicht die Verarbeitung so verschiedener Füllungen wie belüftete Massen oder Liköre sowie die zeitgleiche Füllung einer Schale mit verschiedenen Füllungen. Unser einzigartiges ColdPress®-System eignet sich zum Retrofit für Ihre bestehende Anlage.



Ω

α

β

η

θ



Für extrem detaillierte Feinarbeiten

Dekorieren

Unsere Dekorieranlagen eignen sich perfekt für das liebevolle und detaillierte Gestalten von Hohlfiguren, Pralinen, Schokoladentafeln oder Lollis. Auch für das Füllen und die Gestaltung von Kuchen, Biskuits und Gebäck kommen sie als Ergänzung einer Ofenanlage zum Einsatz. Durch die RFID-Technologie und unsere Formenerkennung können Sie zeitgleich verschiedene Produkte dekorieren, denn die Anlage erkennt automatisch das jeweilige Produkt und lädt das dafür passende Dekorierprogramm.

Mögliche Einsatzgebiete beinhalten:

- Hohlfiguren (3-D)
- erhabenes Dekorieren auf Pralinen / Tafeln
- Lollis
- vordekorierte Produkte (2-D)



Auch geeignet für kleinste Dekopunkte, wie z. B. die Augen eines Osterhasen.

 α η θ 

Für grosse Zutaten

Nüsse & Früchte

Süsswaren mit ganzen Nüssen, Fruchtstücken oder anderen grossteiligen Inhalten sind und bleiben beliebt. Im gewünschten Mischungsverhältnis über den Giessmaschinentrichter zugeführt garantiert unser programmierbares Rührwerkssystem die zuverlässige Durchmischung und Verarbeitung von Massen mit grossstückigen Zutaten.

Mögliche Einsatzgebiete beinhalten:

- Schokoladen mit Waffel oder Keksen
- Pralinen mit gehackten Nüssen
- Reis-Crispies und Puffreis
- Cluster
- Trockenfrüchte
- Mini-Marshmallows
- ganze Haselnüsse, Mandeln oder Pistazien



Wussten Sie, dass Sie auch verschiedenste Zutaten miteinander kombinieren können?

 Ω α α η θ 

Effizienz aus einem Guss

One-Shot

Sie möchten Pralinen, Riegel oder Tafeln mit besonders hohen Füllungsanteilen herstellen? Sie möchten flüssigere oder hochviskose Massen verarbeiten? Sie benötigen eine sehr hohe Giessgenauigkeit und möchten auch schnell zwischen verschiedenen Produkten wechseln können?

Mit unseren Giessmaschinen der Marke «Knobel by Trikno» giessen sie Schale und Füllung in einem Arbeitsgang, und sie sind die erste Wahl, wenn es auf Geschwindigkeit, höchste Wiederholgenauigkeit und Flexibilität ankommt.

Mögliche Einsatzgebiete beinhalten:

- gefüllte Pralinen
- gefüllte Schokoladentafeln
- gefüllte Schokoriegel
- gefüllte Pralinen assortiert



In unserem R & D-Labor können Sie unsere Maschinen auf Ihre spezielle Anwendung testen und ausprobieren.

 α β η θ 

Für kleine Kunstwerke Freidressieren

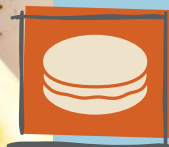
Freidressieren – das bedeutet, Sie giessen eine Masse direkt auf eine Basis auf der Überzugsanlage. Eine Alternative zur Formenanlage. Ihren Möglichkeiten sind kaum Grenzen gesetzt. Mit diesem Verfahren erschaffen Sie echte Kunstwerke, die im Aussehen handgearbeiteten Süßwaren sehr nahe kommen. Die Anlage kann leicht auf verschiedene Grössen und Formen umgestellt werden und auch hochviskose Massen wie Marzipan oder Gebäckteig verarbeiten.

Mögliche Einsatzgebiete beinhalten:

- «formlose» Pralinen
- one-shot-gefüllte Pralinen
- mehrschichtige Produkte



Weitere Einsatzmöglichkeiten: Die Herstellung von Chips oder Drops ist ebenso möglich. Kombiniert mit der Option «Nüsse und Früchte» ist die Verarbeitung grossstückigen Zutaten, wie gehackte Nüsse oder Trockenfrüchte, ebenfalls problemlos möglich. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf ...

 Ω α α β η θ 

Für Macarons und Co. Sandwich

Flexibilität wird hier grossgeschrieben: Kombiniert mit Ihrer Ofenanlage produzieren Sie zweilagige Sandwichprodukte, oder Sie stellen gefüllte oder dekorierte Produkte her. Unsere 3-D-Scanner erfassen dabei Art und Position des Artikels – so erfolgt der Gussvorgang äusserst effizient und präzise.

Gemeinsam mit dem Lieferanten Ihrer Ofenanlage konzipieren Ihnen unsere Engineering-Experten eine komplette Produktionslinie von der Gebäckteigdosierung über die Füllung bis zum Deckeln Ihres Sandwichproduktes.

Mögliche Einsatzgebiete beinhalten:

- Macrons
- Ofenbandgebäck



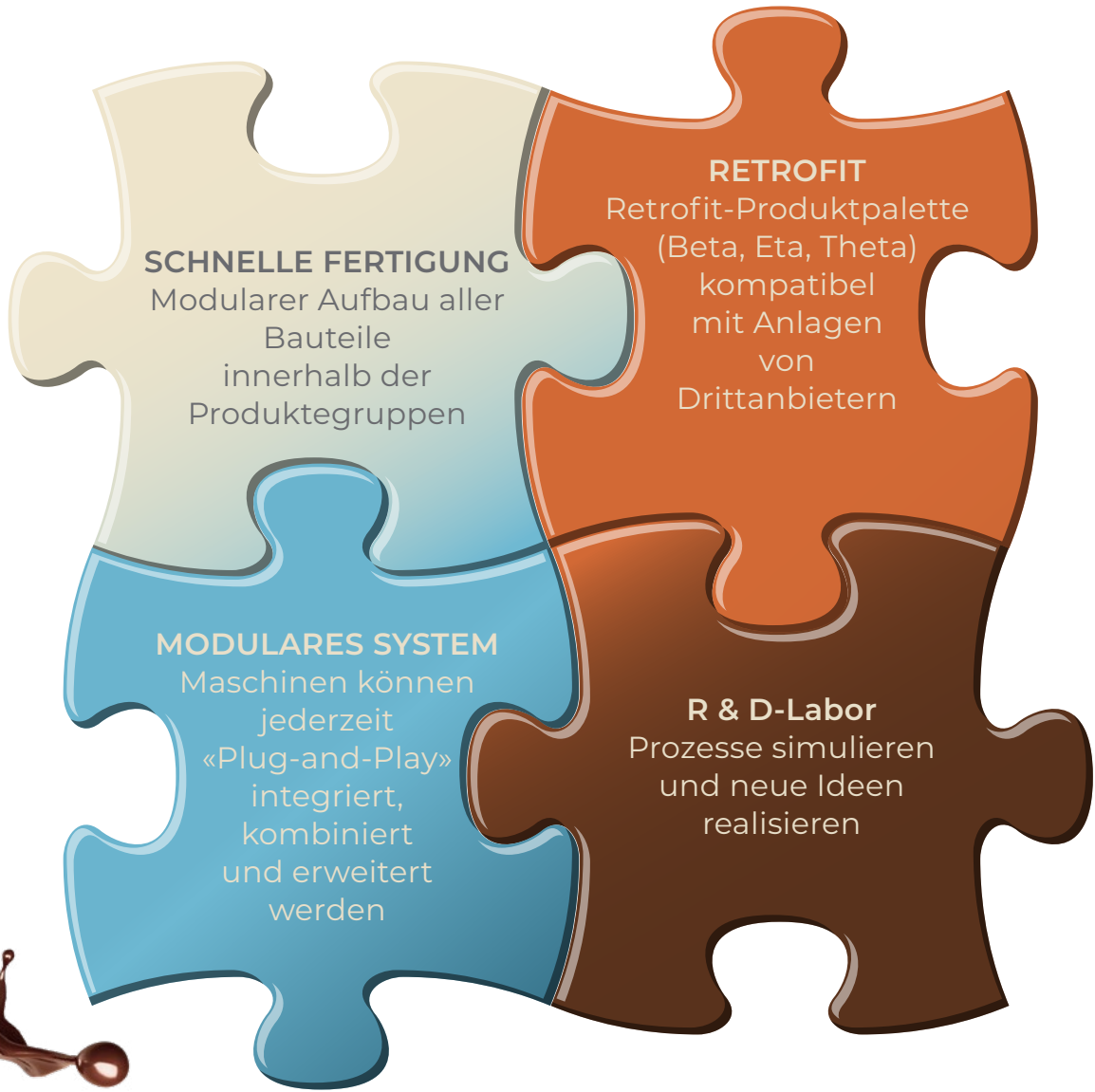
Verwenden Sie unseren Linearroboter, und Sie stellen vollautomatisch Macarons in beeindruckender Qualität her.



Intelligentes Baukastensystem

Im Grossen wie im Kleinen

Damit unsere Kunden die grösstmögliche Flexibilität haben, sind sowohl unsere Maschinen wie unsere Anlagen modular aufgebaut. Dies ermöglicht einerseits eine rasche Durchlaufzeit bei der Fertigung der Maschinen bei uns in Felben. Andererseits bietet das modulare System viele Möglichkeiten auf Kundenseite: Maschinen können verschiedene Endprodukte fertigen, sie lassen sich per «Plug-and-Play» einfach integrieren, miteinander kombinieren oder erweitern. Unsere Retrofitanlagen meistern noch so enge Platzverhältnisse und sollten Sie neue Ideen realisieren wollen, können Sie das in unserem R & D-Labor gerne testen.



Unser Produktportfolio

The product portfolio is displayed on a background of cocoa powder and coffee beans. It is organized into two main sections:

Unsere Giessmaschinen

Omega	Alpha compact	Alpha
Beta	Eta	Theta

Unsere Anlagen-Peripherie

Vibrationstisch	ColdPress®	Spirale
Roboter	Elevator	Hi-Flex



Klein, handlich, mobil

Omega



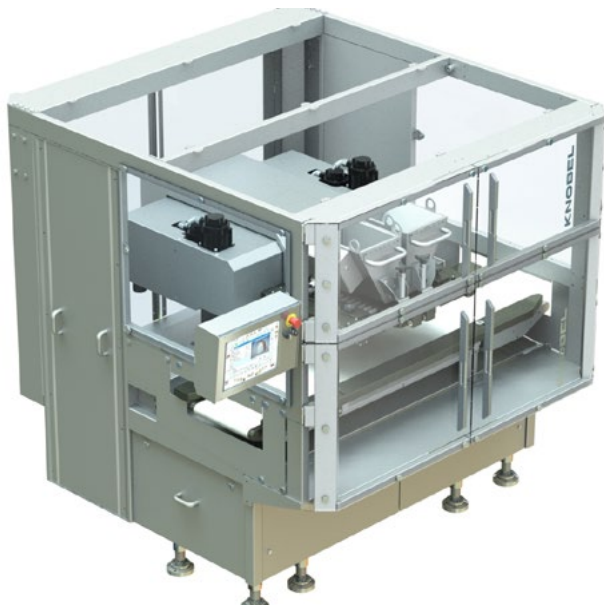
Die Omega ist das perfekte Werkzeug für den Confiseur. Sie ist dank ihrer Rollen mobil einsetzbar.



Z-Ausführung

Technische Daten

Maschinentyp mit Z-Ausführung:	TCM 9. TCM 9/18 – 35
Kolbenhub:	32 mm
Z-Achse:	100 mm
Büchsen:	35 mm
Kolben:	10 – 25 mm*



CAD-Ausführung

Die Omega CAD ist eine Industrieanlage und eignet sich insbesondere zum Dekorieren. Durch die Reduktion der Masse des Giesskopfes können höhere Leistungen erzielt werden.

Technische Daten

Maschinentyp CAD-Ausführung:	TCM 9 bis TCM 12/24
Kolbenhub:	32 mm
Z-Achse / X-Achse / Y-Achse:	100 mm / 150 mm / 150 mm (optional)
Büchsen:	35 – 42-2 mm*
Kolben:	6 – 25 mm*



neue Ausführung!

Platzsparend

Alpha compact



Die kompakte Giessmaschine ist das nächstgrössere Modell zur Omega. Sie ist das optimale Werkzeug für den Confiseur zur Herstellung von z. B. one-shot-gefüllten Produkten. Sie ist die platzsparende Variante des Alpha-Modells und ist bestens geeignet für Confiseriebetriebe sowie R & D-Labore.

Z-Ausführung

Technische Daten

Maschinentyp mit Z-Ausführung:	TCM 9. TCM 24/48
Kolbenhub:	52 mm / 60 mm
Z-Achse:	100 mm
Büchsen:	35 – 45 mm*
Kolben:	6 – 30 mm*



neue Ausführung!





Gut zum Dekorieren geeignet

Alpha



Die Alpha-Modelle sind vielseitig einsetzbar. Die Giessmaschinen kommen je nach Bedarf bei Confiseriebetrieben als auch im industriellen Bereich zur Anwendung.



Dank dem einzigartigen Drehkolbensystem kann eine grösstmögliche Giessgenauigkeit erreicht werden. Dies bildet die Grundlage für das Dekorieren von Schokoladenfiguren.



Z-/X-Ausführung

Die Alpha ist für feinste Pralinen geeignet. Sie zeichnet sich durch eine hohe Schnelligkeit und einen hohen Output aus.

Die Giessmaschine kann auch als Nuss-Hybridanlage ausgelegt werden.

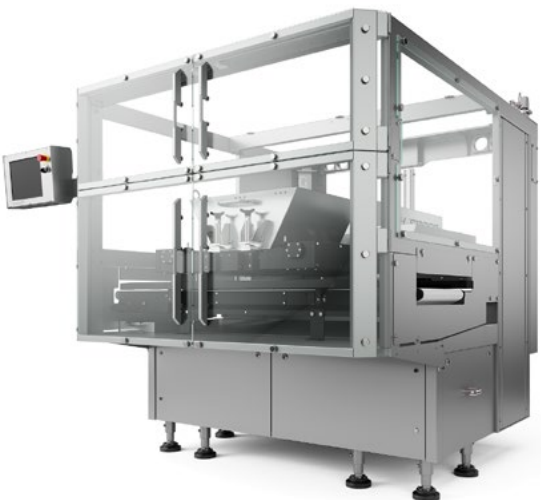


Technische Daten

Maschinentyp mit Z-/X-Ausführung: TCM 9, TCM 36/72 (72/144 opt.)	
Kolbenhub:	52 mm / 60 mm / 70 mm
Z-Achse / X-Achse:	150 mm / 300 mm
Büchsen:	35 – 90 mm*
Kolben:	10 – 30 mm*



neue Ausführung!



CAD-Ausführung

Alle Alpha-Modelle können mit 3 Achsen (CAD) ausgestattet werden. Dies es ermöglicht dem Giesskopf, sich in alle Richtungen zu bewegen.

Technische Daten

Maschinentyp mit CAD-Ausführung: TCM 9 bis TCM 36/72	
Kolbenhub:	52 mm / 60 mm
Z-Achse / X-Achse / Y-Achse:	150 mm / 300 mm / 150 mm (300 mm opt.)
Büchsen:	30-2 mm – 90 mm*
Kolben:	6 – 30 mm*

Für Retrofit-Projekte auf engsten Raum

Beta

Das einreihige Modell Beta ist dank dem Freiarmsystem der ideale Ersatz für alte Giessmaschinen im industriellen Bereich für Solid-Guss und Dekorationen. Es wurde dazu konzipiert, an bestehenden Transportbändern oder Anlagen von Drittanbietern platziert zu werden. So können veraltete Maschinen ohne grosse Mühe ausgetauscht werden. Der Vorteil gegenüber den zweireihigen Modellen wie Eta / Theta ist die kompaktere Bauweise. Die Beta-Giessmaschine kann so auch in engen Platzverhältnissen eingesetzt werden.

Technische Daten

Maschinentyp:	TCM 9, TCM 36
Kolbenhub:	52 mm / 60 mm
Z-Achse / X-Achse / Y-Achse:	150 mm / 150 mm / 150 mm
Büchsen:	30-2 mm – 45 mm*
Kolben:	6 – 30 mm*



Konzipiert für Anlagen von Drittanbietern

Eta / Theta

Die zweireihige Eta kann als Ersatz für alte Giessmaschinen im industriellen Bereich verwendet werden und ist für Solid-Guss, Dekorationen und One-Shot-Produkte einsetzbar. Sie wurde dazu konzipiert, an bestehenden Transportbändern oder Anlagen von Drittanbietern platziert zu werden. So können veraltete Modelle ohne grosse Mühe ausgetauscht werden. Sie können mit 3 Achsen (CAD) ausgestattet werden, dies ermöglicht es dem Giesskopf, sich in alle Richtungen zu bewegen.

Die Theta-Serie wurde für schnell laufende Anlagen und Ofenbänder bis zu einer Breite von 1500 mm entwickelt und verfügt als Besonderheit über eine X-Achse von optional 500 mm.

Beide Anlagentyp:en können auch als Nuss-Hybrid-anlage ausgelegt werden.

Technische Daten

Maschinentyp mit Z-/X-/CAD-Ausführung:	TCM 9, TCM 36/72 (72/144 opt.)
Kolbenhub:	52 mm / 60 mm / 70 mm
Z-Achse / Y-Achse:	150 mm / 150/300(opt.) mm
X-Achse:	Eta: 300 mm (400 mm opt.) Theta: 300 mm (500 mm opt.)
Büchsen:	30-2 – 90 mm*
Kolben:	6 – 30 mm*





Leise und effektiv

Vibrationstisch

Der hocheffiziente Vibrationstisch (VT) ist mit einer speziellen von uns entwickelten Vibrationsplatte ausgestattet. Das Vibrationsresultat ist besser als jenes auf dem konventionellen Weg, aber der Lärmpegel liegt unter 85 dB. Somit ist es in unserer Industrie erstmals möglich, einen VT nur mit einer Makrolon-Abdeckung anstelle eines Lärmschutzdeckels zu betreiben.

Der VT kann auch über das Touchpanel der Giessmaschine angesteuert werden. Dadurch sind die Vibrationseinstellungen für jedes Produkt speicherbar. Unter dem Band befindet sich eine Abschrägung, welche eine einfache Reinigung von vorne gewährleistet.

Technische Daten

Magnetbetriebene vertikale Vibration	für massive und gefüllte Produkte, Frequenz einstellbar
Magnetbetriebene Vibration	für Dekorationen, Frequenz und Amplitude einstellbar
pneumatische Seitenvibration	optional – für gleichmässige Verteilung in der Kavität
High-Frequency-Top-Vibration	optional – für grosse Ingredienzien/ Nüsse usw.



Das einzigartige System

Coldpress®

Das ColdPress-System ermöglicht die Produktion von perfekt dünnen Schalen; die Basis für jedes Qualitätsprodukt. Einer der wichtigsten Vorteile der Werkzeuge ist die wartungs- und unterbrechungs-freie Anwendung: unabhängig von der Form des Artikels vermeiden wir bewegliche Teile an unseren Stempeln und können so makellose Schalen mit einem perfekten Volumen garantieren.

Technische Daten

Anlagentyp:	TCM CP
Formenbreite	275 – 650 mm
Anlagengeschwindigkeit	bis zu 24 Formen pro Minute
Schalendicke	ab 1.0 mm aufwärts



Das ideale Transportsystem

Spirale

Die Spirale ist das ideale Transportsystem für Formen von unterschiedlichsten Grössen. Die Formen werden ohne Befestigung (Losformen-System) befördert, was einen störungsfreien und staufreien Betrieb garantiert. In einer Spirale fahren alle Formen den gleichen Weg ab und bekommen somit eine gleichmässige Kühlung oder Anwärmung. Die Spirale wird aus Standardkomponenten kundenspezifisch – in jeder denkbaren Länge – gebaut. Sie ist sowohl für Industrieanwendungen wie auch für den Confiseurbetrieb geeignet. Das Isolationshaus ist in verschiedenen Ausführungen (Kunststoff, Aluminium und Edelstahl) erhältlich.

Technische Daten

Anlagentyp:	Spirale
Kühlstrecke	9 bis 500 m
Formenbreite	bis 650 mm
Optional	Doppelturm / zweiteilige Spirale (Zugangsanlage)



Zweiteilige Spirale

Vielseitig einsetzbar

Roboter

Immer häufiger setzen wir Yaskawa-Roboter in der Schokoladenverarbeitung ein. Dank ihrer Flexibilität können sie rasch für verschiedene Arbeiten eingesetzt werden. Bis jetzt wurden sie hauptsächlich als Ersatzlösung für die Kühlspiralen oder als Handlingsgeräte für die Giessformen oder Blister in verschiedenen Anwendungen eingesetzt und ergänzen das Hi-Flex System ausgezeichnet.

Technische Daten

Robotertyp:	Yaskawa
Arbeitsbereiche:	von 300 – 2400 mm
Traglasten:	für Werkzeuge von 3 – 100 kg
Geschwindigkeiten:	bis 24 Takte/min (2 x 12)
Ausführung:	Food Grade Approved
Anwendungen:	Kühl- und Anwärmzellen, Formenhandling, Wechselstation, Boden- und Randabstreifer





Mit und ohne Kühlung

Elevator

Der Elevator wird hauptsächlich als Puffer oder als Lift zum Überkopf-Formen verwendet. Die vollständig servogesteuerte Einheit verfügt über einen getriebelosen Linear-Servoantrieb am Schieber und erlaubt so einen sanften Formentransport, z. B. für likörgefüllte Schalen.

Technische Daten

Anlage	Elevator
Formenbreite	275 – 650 mm
Gesamthöhe	max. 6 m
Formen pro Etage	1 – 6



Handlingsystem mit 3-D-motion

Hi-Flex

Getriebeloses Linear-Servo-Robotersystem für alle Handlingoperationen in einer Eintafelanlage mit einer Präzision von besser als 0.1 mm. Randabschneiden, Bodenabstreifen und Ausformen von Produkten; Einlegen von Produkten in einer Endverpackung. Hi-Flex – der ultimative wartungsarme «Pick-and-Place»-Roboter für grenzenlose Flexibilität.

Technische Daten

Maschinentyp	Hi-Flex
Gehäuselängen	2100/2450/2960/3960 mm
Gehäusetyp	einfach / doppelt
Werkzeuggewicht	max. 100 kg



Upgraden mit Trikno

Retrofit

Neue Produkte realisieren. Bestehende Produktverfahren optimieren. Qualität steigern.

Ihre bestehenden Anlagen von Drittanbietern können Sie mit verschiedenen Trikno-Maschinen der Marke Knobel aufrüsten, erweitern oder modernisieren. Dieses Konzept erlaubt es, Ihre bestehende und noch gut funktionierende Peripherie mit den neuesten Produktionstechnologien zu vereinen. Viele Kunden konnten dank der so möglichen tieferen Investitionskosten ihre bestehende Anlage deutlich aufwerten und ihre Produktionsmöglichkeiten erheblich erweitern.

Je nach Bedarf kann Ihre bestehende Anlage um folgende Applikationen erweitert werden:

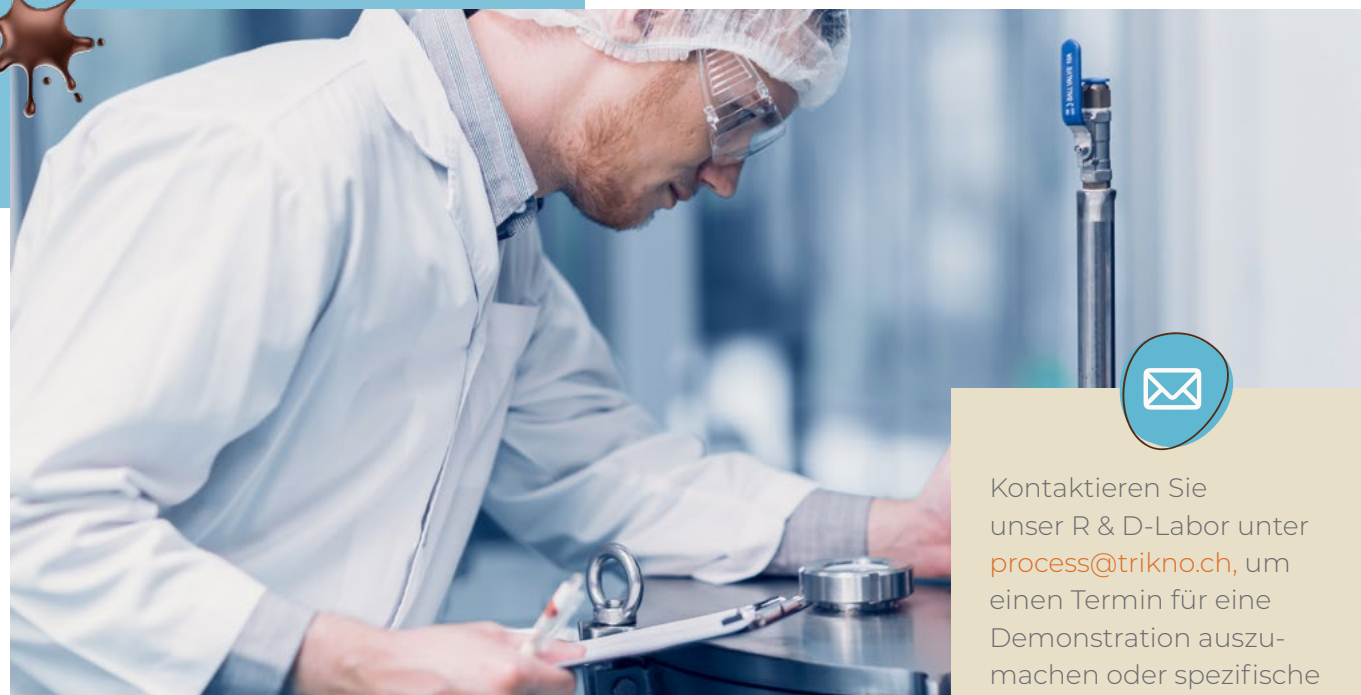
- Präzisere und leistungstärkere Giessmaschinen für One-Shot
- Giessmaschinen für Nüsse & Früchte, also für grosse Zutaten
- Giessmaschinen für das effiziente und kunstvolle Freidressieren
- Giessmaschinen für das Füllen von vorhandenen Schalen auf kontinuierlich laufende Kühlkanalbänder
- Giessmaschinen für kleinstvolumige Tropfen als Massenartikel
- Dekor-Giessmaschinen und magnetbetriebene Vibrationseinheiten für präzise dekorierte Artikel
- ColdPress®-Einheit mit anschliessendem Randabschneider für perfekt geformte Schokoladenschalen
- Getriebelose Linear-servo-Hi-Flex-Roboter, um verschiedene Handling-Operationen zu automatisieren



Unsere Maschinen können in bestehende Anlagen von Drittanbietern, an ein Ofenband oder in eine Überzugsanlage integriert werden, unabhängig vom Alter der bestehenden Anlage.



Die Eta wurde erfolgreich in eine alte Anlage integriert.



Kontaktieren Sie unser R & D-Labor unter process@trikno.ch, um einen Termin für eine Demonstration auszumachen oder spezifische Tests durchzuführen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Innovative Ideenschmiede

R & D-Labor

Sie haben spannende Ideen und möchten neue Produkte entwickeln?

Oder möchten Sie für einen Kunden ein neues Produkt anbieten, welches Sie so noch nie realisiert haben? Sie suchen eine Lösung für eine spezifische Aufgabe? Kein Problem. Bei Trikno tun wir alles, damit Ihre Träume und Ideen real werden – mit höchster Qualität und Effizienz.

Besuchen Sie dafür unser Forschungs- und Entwicklungslabor. Gemeinsam führen wir Versuche zur Realisierung Ihrer Wunschprodukte durch und zeigen Ihnen die einzigartigen Möglichkeiten unserer Maschinen auf.

Und sollten Ihre Ideen mit bereits bestehender Verfahrenstechnik nicht vollumfänglich umsetzbar sein, dann entwickeln unsere erfahrenen Engineering-Experten für Ihre Anwendung einen Lösungsweg

Unser Labor bietet die Möglichkeit, alle Prozesse zu simulieren. Es steht jederzeit folgende Ausrüstung zur Verfügung:

- 3-D-Giessmaschine für Dekorationen
- One-Shot-Giessmaschine
- Nuss-Giessmaschine speziell für Massen mit grossen Zutaten
- ColdPress® zur Herstellung von Schokoladenschalen
- Automatischer Hi-Flex-Randabschneider
- Temperiermaschinen mit Tempermeter und Prozessmischer

Vom Engineering über die Produktion bis zur Montage bieten wir Ihnen alle Leistungen aus einer Hand.

Süsses? Nur mit Trikno!

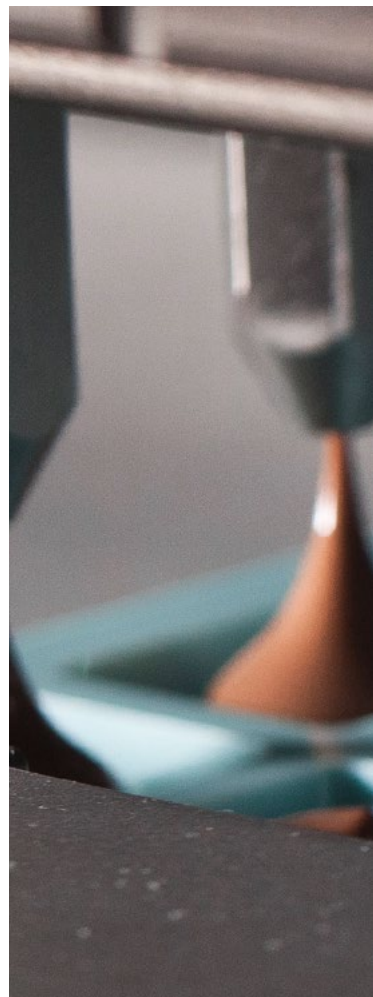


Unsere international ausgerichtete Vision ist unser grosses Ziel am Horizont, auf welches wir langfristig hinarbeiten:

«Süsses – nur mit Trikno!»

Keine Garantie für die technischen Spezifikationen in Bezug auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Änderungen der Spezifikationen im Zuge von Produktänderungen und -verbesserungen sind vorbehalten.

© Trikno AG. Alle Rechte vorbehalten. | 02/2023-DE-V1



Kontaktieren Sie uns

Trikno AG
Marksteinstrasse 5
8552 Felben b. Frauenfeld
Schweiz

☎ +41 52 766 25 25

✉ sales@trikno.ch

✉ info@trikno.ch

🌐 www.trikno.ch

