



**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
<b>Unsere Kompetenzen</b>	<b>5</b>
ColdPress®-Verfahren	6
Dekorieren	7
Nüsse & Früchte	8
One-Shot	9
Freidressieren	10
Sandwich	11
<b>Das intelligente Baukastensystem</b>	<b>12</b>
<b>Übersicht Produktportfolio</b>	<b>13</b>
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
<b>Retrofit</b>	<b>21</b>
<b>R &amp; D-Labor</b>	<b>22</b>
<b>Service &amp; Ersatzteildienst</b>	<b>23</b>
<b>Kontaktdaten</b>	<b>Rückseite</b>

## Über uns

# Knobel by Trikno

Im September 2022 hat die Schweizer Trikno AG die Knobel Gruppe übernommen. Wir haben die Produktion der renommierten Knobel-Maschinen wieder aufgenommen und uns verpflichtet, all das wiederzubeleben, was Knobel-Maschinen einzigartig und zur ersten Wahl für Süßwarenhersteller macht: 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 Confiserie. 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 Confiserieprodukte und Süßwaren wird. Unsere Technologien, unsere Verfahrenstechnik und unsere Maschinen sollen der weltweite Goldstandard in der Branche werden.»



Geschäftsleitung Trikno AG (v.l.n.r.): Bart Klinkenberg (CSO), Andreas Schällebaum (COO) und Marc Fuchs (CEO)



Die globale Vision von Trikno formuliert unser grosses Ziel:

«Süsses – nur mit Trikno!»



## Unsere Kompetenzen



Nur bei Trikno

### ColdPress®-Verfahren

Unser einzigartiges Verfahren für verschiedene Pralinen, Tafeln, 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

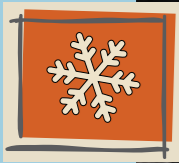
Für direktes Giessen ohne Form auf einem Kühlband für Produkte mit kunstvollem, hochwertigem und kreativem Aussehen, denen nur Ihre Fantasie Grenzen setzt.



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

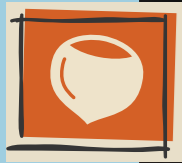
Unsere Dekorieranlagen eignen sich perfekt für das liebevolle und detaillierte Gestalten von Hohlfiguren, Pralinen, Schokoladentafeln oder Lollis. Auch für das Füllen und die Gestaltung von Kuchen, Biskuits und Gebäck kommen sie als Ergänzung einer Ofenanlage zum Einsatz. Durch die RFID-Technologie und 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.



$\alpha$

$\eta$

$\theta$



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?



$\Omega$

$\alpha$

$\alpha$

$\eta$

$\theta$



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 Triko» 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.



$\alpha$

$\beta$

$\eta$

$\theta$



## 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 ...



$\Omega$

$\alpha$

$\alpha$

$\beta$

$\eta$

$\theta$



## Für Macarons und Co. Sandwich

Flexibilität wird hier grossgeschrieben: Kombiniert mit Ihrer Ofenanlage produzieren Sie zweilagige Sandwich-produkte, 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 unsere Engineering-Experten eine komplette Produktionslinie von der Gebäckteigdosierung über die Füllung bis zum Deckeln Ihres Sandwichproduktes.

### Mögliche Einsatzgebiete beinhalten:

- Macarons
- Ofenbandgebäck



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

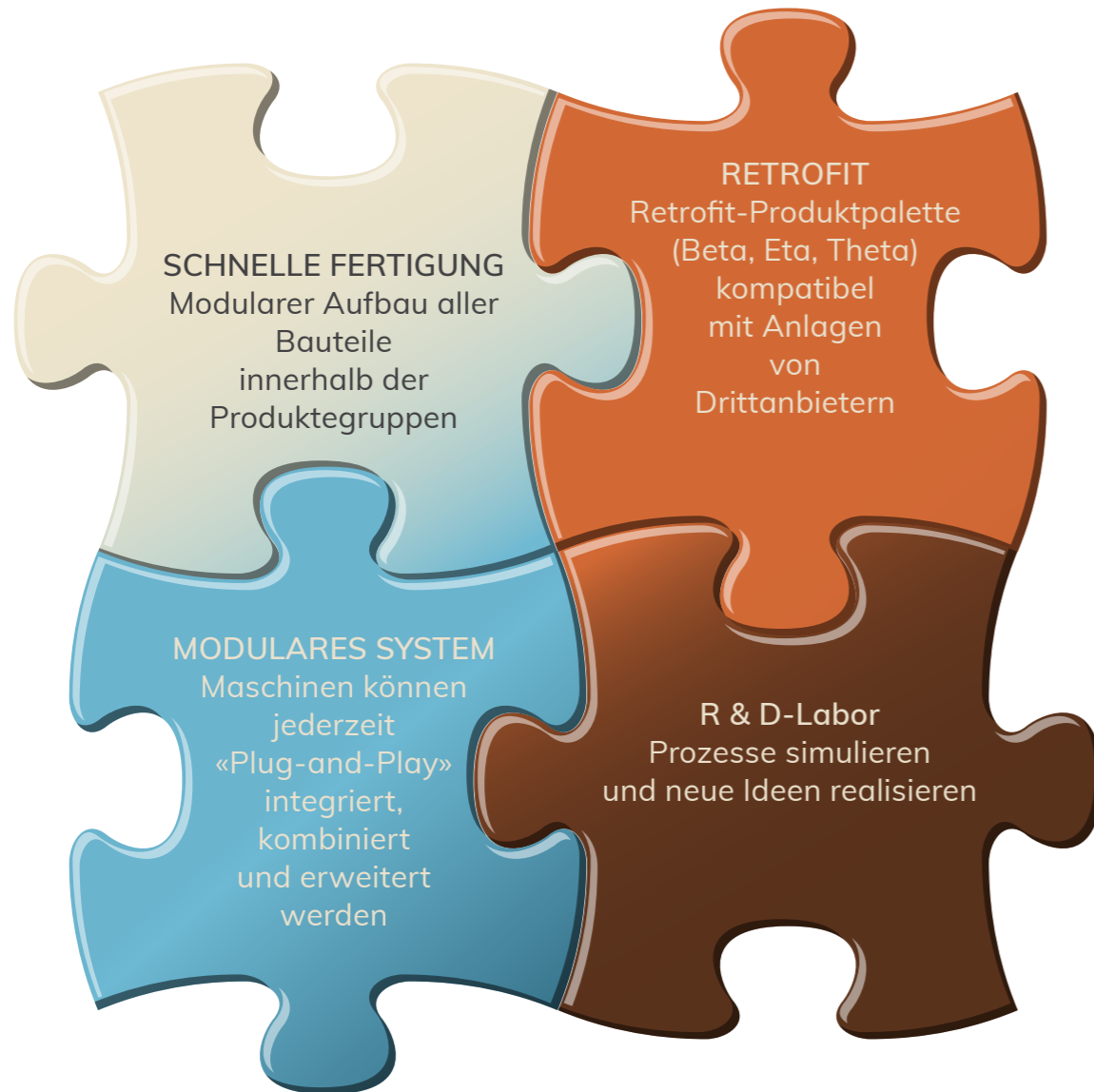


Modulares Prinzip

# 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.



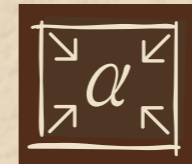
Modular, leistungsstark und erweiterbar

# Unser Produktportfolio

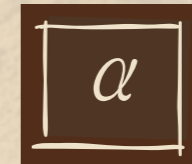
## Unsere Giessmaschinen



Omega



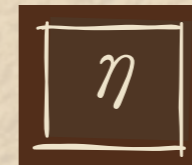
Alpha compact



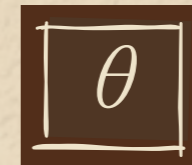
Alpha



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 (optional)	100 mm / 150 mm / 150 mm (150 mm / 300 mm / 300 mm)
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!





α

Gut zum Dekorieren geeignet

# Alpha

Die Alpha-Modelle sind vielseitig einsetzbar. Die Giessmaschinen kommen je nach Bedarf bei Confiseriesbetrieben 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*



β



η

θ



\* Für die detaillierten technischen Spezifikationen kontaktieren Sie bitte direkt Ihren Ansprechpartner.



## 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 Vibrationstisch 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 Ingredienzen/ Nüsse usw.



## 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



## 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 unterbrechungsfreie 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



## 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 Formtransport, 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
Gehäusotyp	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:

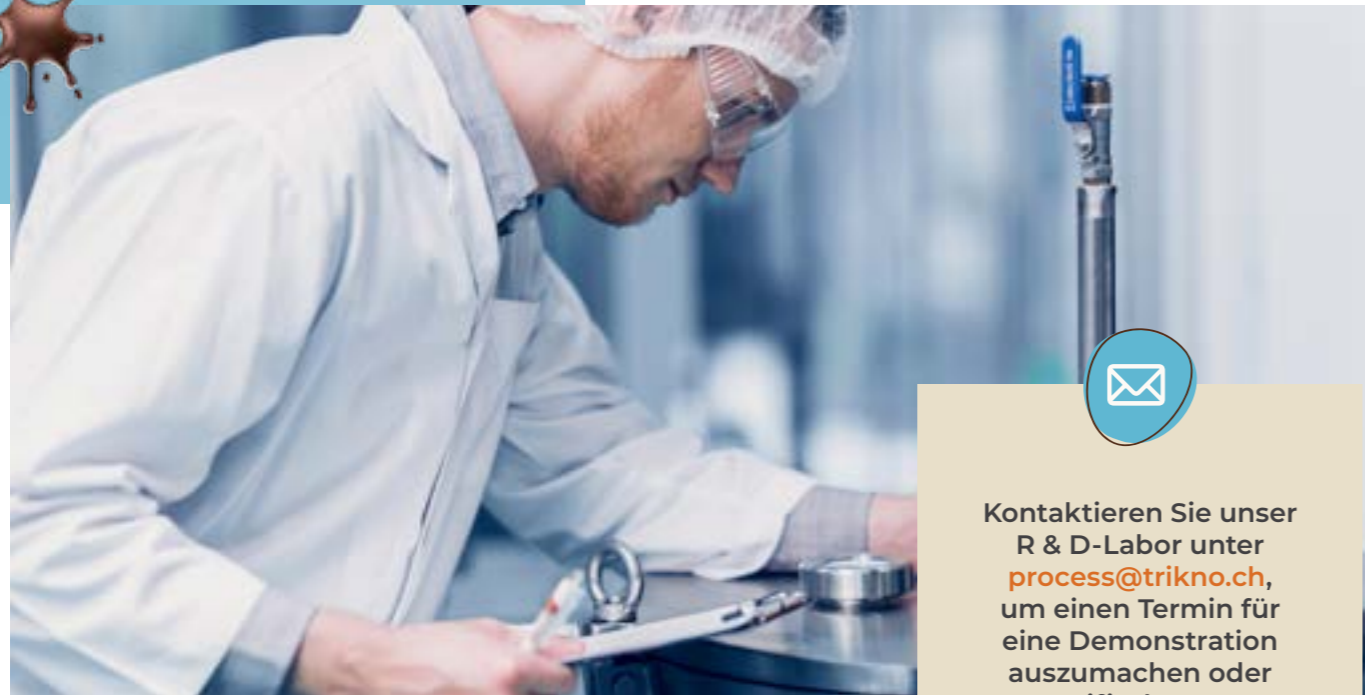
- Präzisere und leistungsstärkere Giessmaschinen für One-Shot
- Giessmaschinen für Nüsse & Früchte, also für grosse Zutaten
- Giessmaschinen für das effiziente und kunstvolle Freidressieren
- Giessmaschinen für das Füllen von vorhandenen Schalen auf kontinuierlich laufende Kühlkanalbänder
- Giessmaschinen 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 bestehenden Anlagen von Drittanbietern, an ein Ofenband oder in eine Überzugsanlage integriert werden, unabhängig vom Alter der bestehenden Anlage.



Die Alpha wurde erfolgreich in eine alte Anlage integriert.



Kontaktieren Sie unser R & D-Labor unter [process@trikno.ch](mailto: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!**

Fachkundig, schnell und kundenfreundlich

# Service- und Ersatzteildienst

Ihr Partner für erstklassigen Service in der Süsswarenindustrie

Unsere breite Palette an Diensten umfasst alles, was Sie benötigen, um sicherzustellen, dass Ihre Maschinen und Anlagen reibungslos funktionieren und Ihr Geschäft erfolgreich bleibt. Denn wir sorgen mit unserem umfangreichen Ersatzteilleger und Upgrade-Lösungen, einschliesslich Retrofit-Möglichkeiten, für eine hohe Maschinenverfügbarkeit.

Unsere Serviceleistungen auf einem Blick:

- Schulungen
- Inbetriebnahmen
- Produktentwicklungen
- Wartungen und Reparaturen
- Retrofit
- Wartungsverträge
- Ersatzteillieferung

Unsere Wartungsverträge fachkundig, schnell und kundenfreundlich

Für Sie ist maximale Verfügbarkeit wichtig? Dann empfehlen wir Ihnen unsere massgeschneiderten Wartungsverträge. Denn damit können Sie sicherstellen, dass Ihre Maschinen immer in einem Top-Zustand sind.

Unser Anspruch

Unser Ziel ist es, nicht nur die besten Maschinen zu liefern, sondern auch der beste Dienstleister in der Branche zu sein. Wir setzen höchste Standards in Bezug auf Qualität, Effizienz und Kundenzufriedenheit. Kontaktieren Sie unser engagiertes Service-Team noch heute, um herauszufinden, wie wir Ihnen dabei helfen können, Ihre Anlagen in Top-Form zu halten. Service ist unser Geschäft, denn Ihre Zufriedenheit hat bei uns höchste Priorität.

**Vertrauen Sie auf uns, um Ihre Anforderungen zu erfüllen und Ihre Produktion auf höchstem Niveau zu halten.**

Weltweit im Einsatz

Unsere Serviceabteilung steht Ihnen weltweit zur Verfügung. Unsere erfahrenen Servicetechniker bieten umfassende Instandhaltungsdienstleistungen für Giessmaschinen und deren Peripheriemaschinen an, sowohl vor Ort als auch über Remotезugriff.

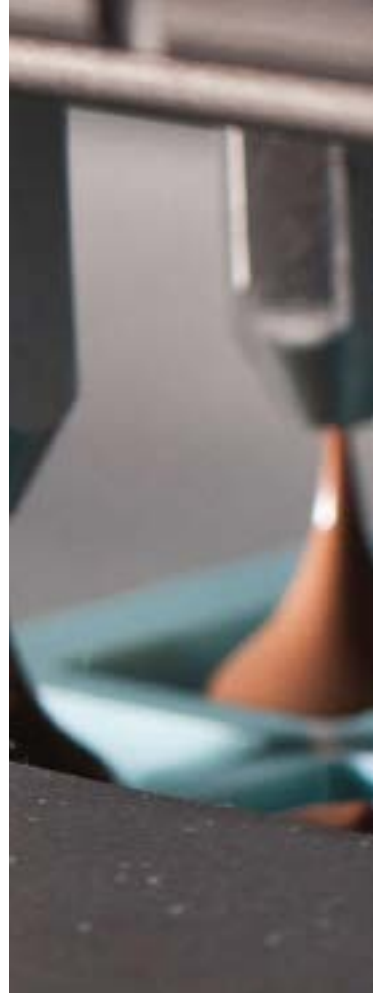
Transparente Abrechnung

Wir legen grossen Wert auf Transparenz. Unsere Abrechnung erfolgt nach Aufwand oder zu vorher vereinbarten Fixpreisen, damit Sie immer die Kontrolle über Ihre Servicekosten haben.



Kontaktieren Sie unser Serviceteam per E-Mail unter [service@trikno.ch](mailto:service@trikno.ch) oder telefonisch unter **+41 52 766 25 90**. Wir helfen Ihnen, Ihre Produktion auf dem höchsten Niveau zu halten.





# Kontaktieren Sie uns

Trikno AG  
Marksteinstrasse 5  
8552 Felben b. Frauenfeld  
Schweiz

☎ +41 52 766 25 25

✉ [sales@trikno.ch](mailto:sales@trikno.ch)

🌐 [www.trikno.ch](http://www.trikno.ch)



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. | 07/2023-DE-V2