

# ***niko***

Herstellungs- und  
Lieferprogramm



Passion  
for Food.

# Ausschnitte aus unserem Herstellungsprogramm



## **Tunnelpasteurisatoren Kühler / Wärmer**

Zum Pasteurisieren, Kühlen  
und Wärmen von Gläsern,  
Dosen, Glas- oder PET-Flaschen,  
Verbundpackungen  
als Ein- oder Zwei-Etagen-  
Anlage



## **Blancheur- und Kochanlagen**

Für Reis, Nudeln, Fisch,  
Gemüse u.v.m.



## **Hochleistungsrundfüller mit 36 oder 45 Füllstellen**

Zum Abfüllen stückiger  
Produkte wie z.B. Gurken,  
Zwiebeln, Rote Bete, u.v.m.  
**mit Produkt-Glas-Trennung**







## Hochleistungs- längsfüller

Zum Abfüllen stückiger  
Produkte wie z.B. Gurken,  
Zwiebeln, Rote Bete,  
u.v.m.



## Vakumat

Zum überlauflosen Füllen  
von Gebinden mit  
flüssigen bis pastösen  
Produkten unter Vakuum



## Gravimetrischer Rundfüller

Zum Füllen von stückigen  
Produkten wie z.B.  
Paprika, Pilze, fein-  
geschnittene Salate,  
gefrorenes Obst



## Waschmaschinen für Produkte

Zum Einweichen und  
Waschen von stückigen  
Produkten wie z.B.  
Gurken, Obst, Pilze und  
ähnlichen Produkten





## Waschmaschinen für Gebinde

Für offene und geschlossene Gebinde



## Depalettierer

Zum Depalettieren von leeren Gebinden



## Rinser Ausblasmachines

Zum Ausblasen mit Luft oder Ausspülen mit Wasser



## Bandanlagen Singleliner

Zum Transportieren und Vereinzeln von offenen und geschlossenen Gebinden





## Das NIKO-Programm. Maßgeschneidert.

Maßgeschneidert und kundenorientiert – das sind die Prädikate für das breit gefächerte NIKO Liefer- und Fertigungsprogramm: Maschinen und Anlagen für die Obst- und Gemüseindustrie sowie für die Getränkeindustrie.

### Das Programm für die Getränkeindustrie:

Maschinen und Anlagen für die Produktaufbereitung und für die Frucht- und Gemüseherstellung. Maschinen und Anlagen zur Pasteurisation, zum Wärmen und zum Kühlen von Dosen, Flaschen und sonstigen Gebinden.

### Das Programm für die Nahrungsmittelindustrie:

Maschinen und Anlagen zur Aufbereitung (z.B. Transportieren, Waschen, Schneiden, Blanchieren), zur Abfüllung (z.B. gravimetrisch, volumetrisch) und zur Pasteurisation von Produkten im Bereich von Obst-, Gemüse- und Sauerkonserven. Maschinen und Anlagen zur Aufbereitung von Produkten für die Trocknung und das Frosten. Maschinen für die Sauerkrautherstellung. Sondermaschinen und -anlagen im Bereich Feinkost, Fisch, Fleisch und Wurstwaren runden das Programm ab.

### Transporttechnik:

Ein Schwerpunkt unseres Lieferprogramms. Für Gläser, Dosen oder Spezialgebinde. Von Standardmaschinen – wie Förderbänder, Scharnierplatten-Transportbänder oder staudrucklosen Vereinzelungen – bis zu Spezialmaschinen (z.B. Depalettierer, Palettierer, Waschmaschinen, Rinser oder Ausblasmaschinen).

Die Größen und Abmessungen sowie die technische Ausführung der einzelnen Maschinen und Anlagen oder der kompletten Produktionslinien richten sich nach den vorhandenen Bedingungen.



## Weitere Programm-Komponenten:

- Transportsysteme
- Vibrationsfördertechnik
- Kohlverarbeitungsmaschinen
- Schneidemaschinen
- Kolbenfüller
- Volumenfüller
- Sticks-Hand-Pack-Linien
- Spezialmaschinen in Kundenabsprache
- Liniensteuerung und Linienplanung
- After-Sales-Service



# niko

## Weitere Dienstleistungen:

- Technische Unternehmensberatung mit Problemanalyse und Konzepterstellung (z.B. zur Linienplanung)
- Montage und Inbetriebnahme von NIKO Maschinen und Fremdmaschinen
- Modernisierungen, Umbauten und Erweiterungen bestehender Maschinen und Linien
- Automatisierung und Modernisierung der Liniensteuerung bestehender Maschinen und Linien
- Regelmäßige Wartungen und Generalüberholungen von uns gelieferter oder Fremd-Maschinen
- Linien- und Maschinenverlagerungen

Sie möchten ein Angebot? Sie wollen weitere Informationen? Bitte nehmen Sie Kontakt auf. Wir freuen uns auf Ihre Anfragen.



## Die NIKO-Qualität. Konsequenz.

Nur sichere Maschinen stellen sichere Produkte her. Deshalb setzt NIKO konsequent auf Qualität. Alle Maschinen und Anlagen werden fast ausschließlich aus Cr-Ni-Stahl 1.4301/AISI 304 oder höherwertigem Stahl bzw. nicht rostenden Materialien hergestellt. Je nach Anwendung können Antriebs- und Lagerelemente ausgenommen sein.

Die Konstruktion der Maschinen und Anlagen basiert auf den Richtlinien und Prinzipien der Nahrungsmittelindustrie:

- Einhaltung der Normen und Standards (z.B. CE, HACCP, IFS)
- Steigerung der Produktionseffizienz
- Reduzierung der Stillstandszeiten
- optimale Reinigungsmöglichkeit
- einfache Wartung
- niedrige Instandhaltungskosten

Konsequente NIKO-Qualität in allen Facetten. Handfeste Vorteile für unsere Kunden.

# Passion for Food.

NIKO Nahrungsmittel-Maschinen GmbH & Co. KG  
Wevelinghoven 28 · 41334 Nettetal / Germany  
Phone: +49 2153 9142-0 · Fax: +49 2153 1055  
Email: [info@niko.de](mailto:info@niko.de) · [www.niko.de](http://www.niko.de)