



Herstellungs- und
Lieferprogramm

niko

passion for food tech

Liebe Kunden,

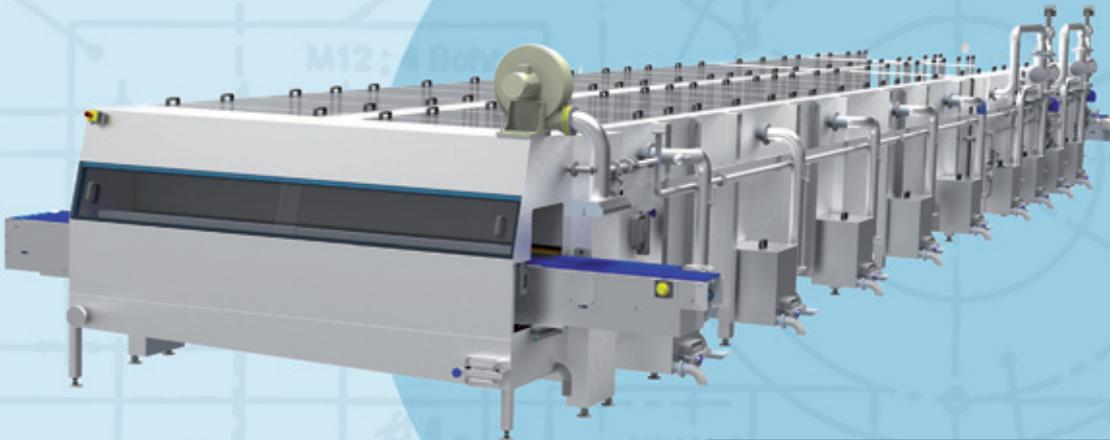
mit Tradition und Innovation entwickelt und liefert Niko seit 1976 als verlässlicher Spezialist Maschinen und Anlagen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Teamgeist und Loyalität zu unseren Kunden in aller Welt versetzen Niko in die Lage, erfolgreich am Markt zu bestehen und die Herausforderungen der Zukunft anzunehmen.

Kontinuierliche, technisch innovative Weiterentwicklungen und Nachhaltigkeit sind unserem motivierten Team wichtig. Durch die Übernahme der Firmen SMB und Göbel, sowie des Maschinenprogramms der Firma Frings, hat sich unser Lieferprogramm stetig erweitert. Unser Qualitätssicherungssystem reagiert mit neuen Prüfkonzepten und Prüfvorrichtungen auf die gestiegenen Anforderungen der Branche, somit ist gewährleistet, dass Sie die besten Produkte zum aktuellen „Stand der Technik“ bekommen. Mit unseren Kunden arbeiten wir schon seit vielen Jahren eng und partnerschaftlich zusammen, da diese unsere Fachkompetenz in Verbindung mit professioneller und individueller Betreuung schätzen – und vor allem das qualitativ hochwertige Ergebnis: Made in Germany.

Tunnelpasteure / Kühler / Wärmer

Tunnel-Pasteurisateur

Zum Erhitzen, Pasteurisieren und Kühlen von flüssigen, pastösen oder festen Produkten in allen Verpackungsformen. Ob Gemüse- oder Obstkonserven, Soßen, Konfitüren oder diverser Getränke.



Tunnel-Wärmer / Kühler

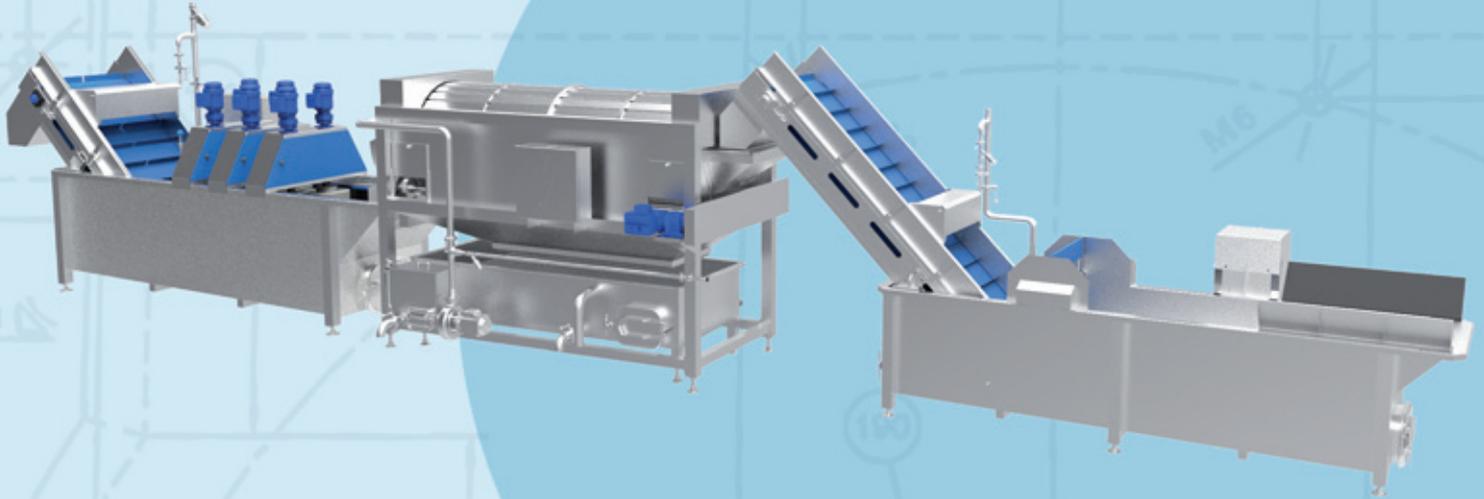
Zum Kühlen oder Erwärmen von diversen verpackten Produkten.



2

Produkt-Waschmaschinen

Für Leistungsbereiche von ca. 2000 – 4000 kg/h, je nach Produkt und Verschmutzungsgrad. Zum Reinigen von stückigen Produkten wie Gurken, Kartoffeln, Sellerie und Ähnlichem. In Kombination oder als Einzelkomponenten.



Schwemmbecken

Einweichbunker – Gebläsewaschmaschine mit Austragelevator



Trommelwaschmaschine

Stab- oder Bürstentrommel-Waschmaschine



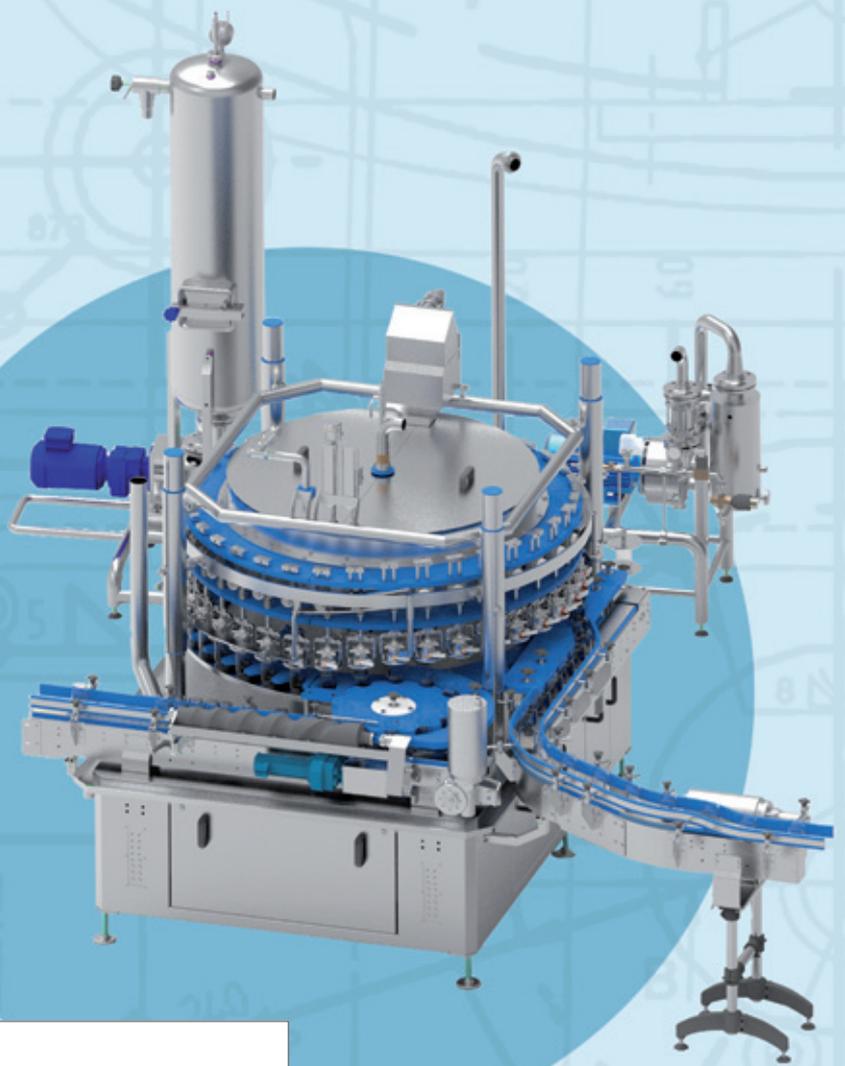
Vertikal-Bürstenwaschmaschine

Vertikal-Bürstenwaschmaschine mit vertikal angeordneten Rundbürstenpaaren und seitlichen Bürstenpanelen sowie mit Austragelevator.

Rundfüller

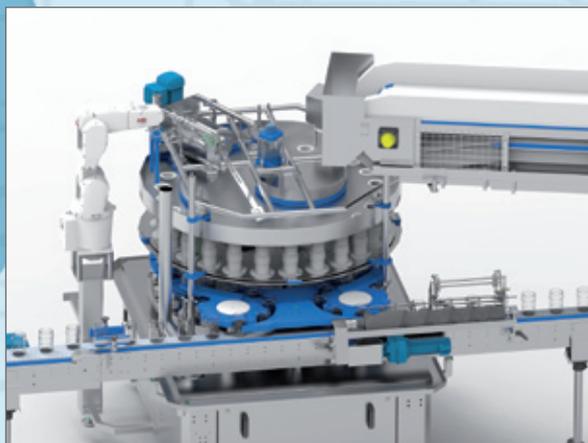
Vakuumfüller

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



Kopfraumautomat

Zur automatischen Einstellung eines Kopfraumes und zur Vermeidung von Verschleißproblemen durch überstehende Produkte. Für Gläser und Dosen geeignet.



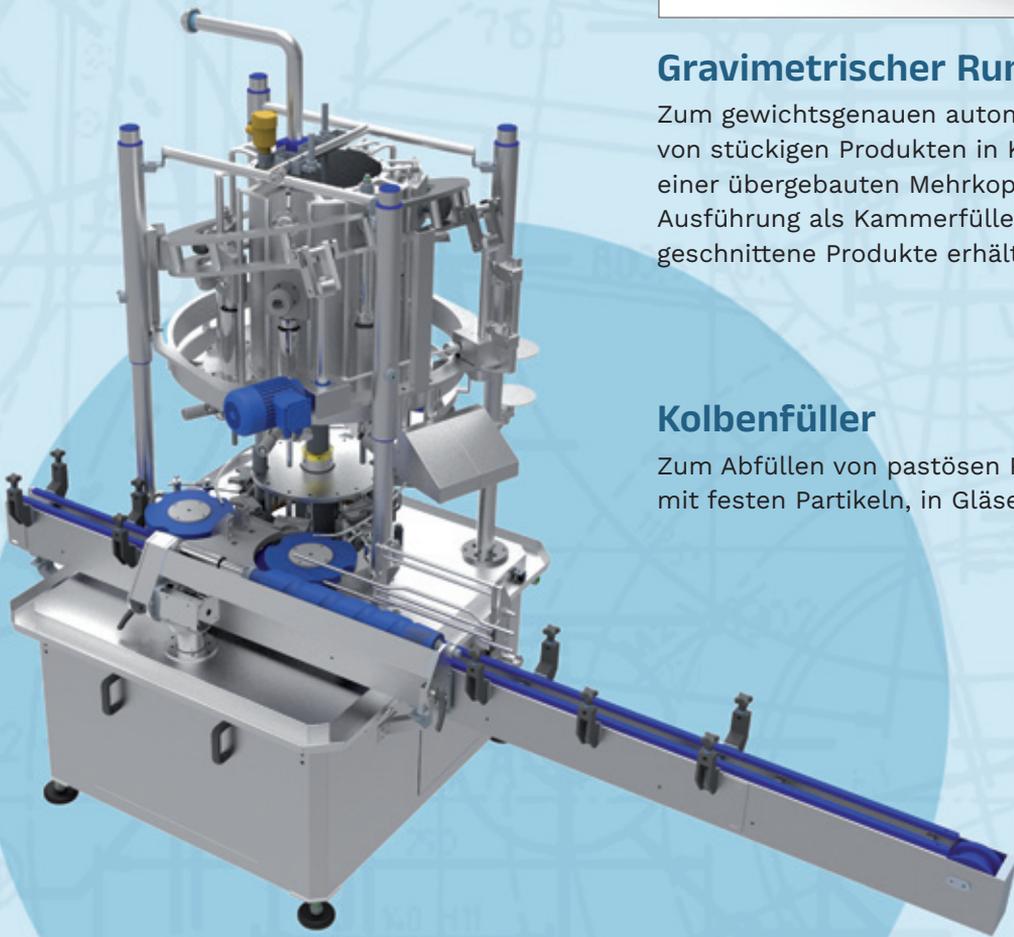
Volumenfüller

Zum volumetrischen Abfüllen von stückigen Produkten über höhenverstellbare Teleskopkammern.



Gravimetrischer Rundfüller

Zum gewichtsgenauen automatischen Abfüllen von stückigen Produkten in Kombination mit einer übergebauten Mehrkopfwaage. In der Ausführung als Kammerfüller auch für geschnittene Produkte erhältlich.



Kolbenfüller

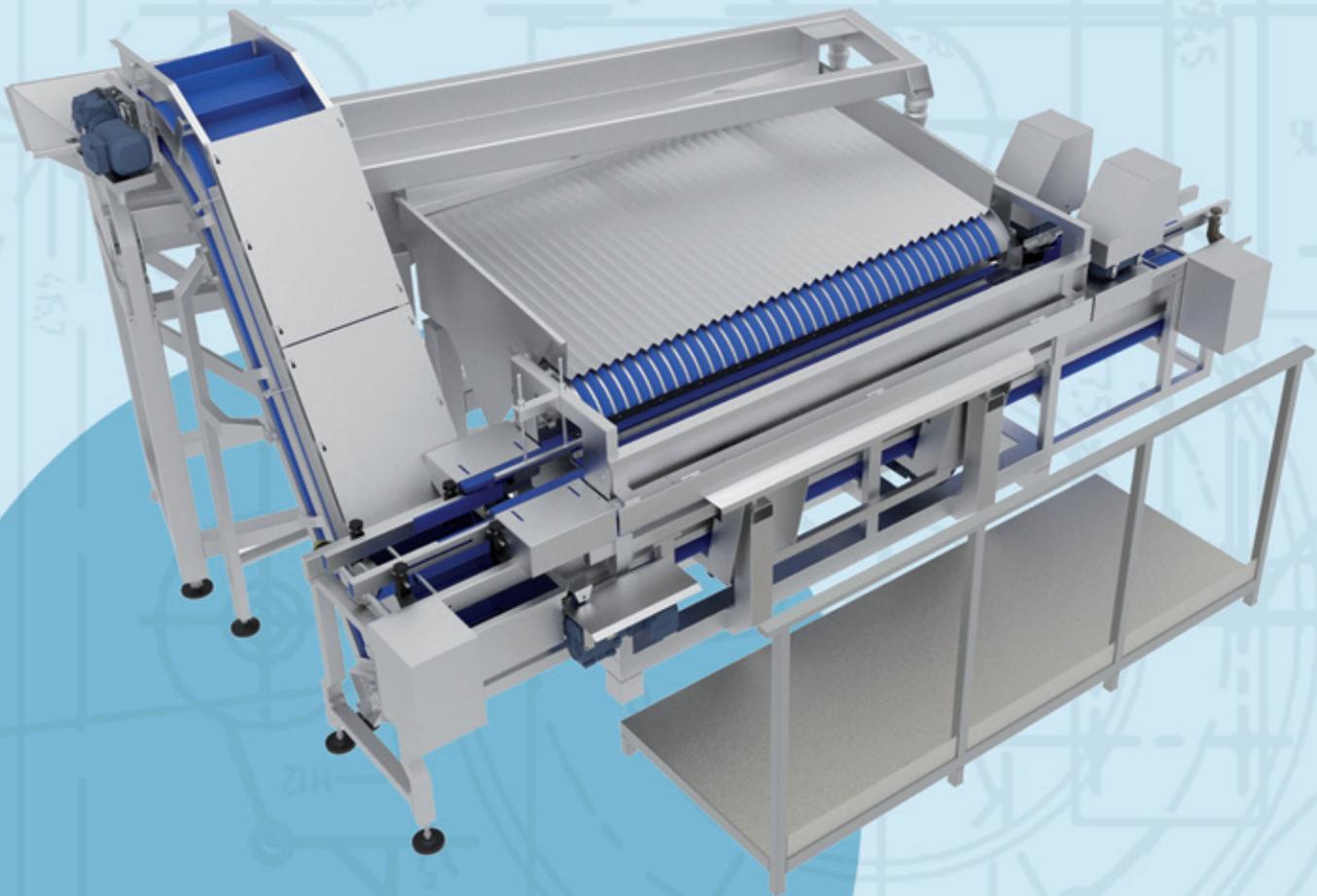
Zum Abfüllen von pastösen Produkten, auch mit festen Partikeln, in Gläser und Dosen.

Vibrationsrundfülltisch

Zum Abfüllen von stückigen Produkten in Gläser und Dosen. Auch für geschnittene Produkte geeignet.



Hochleistungs-Längs-Füller



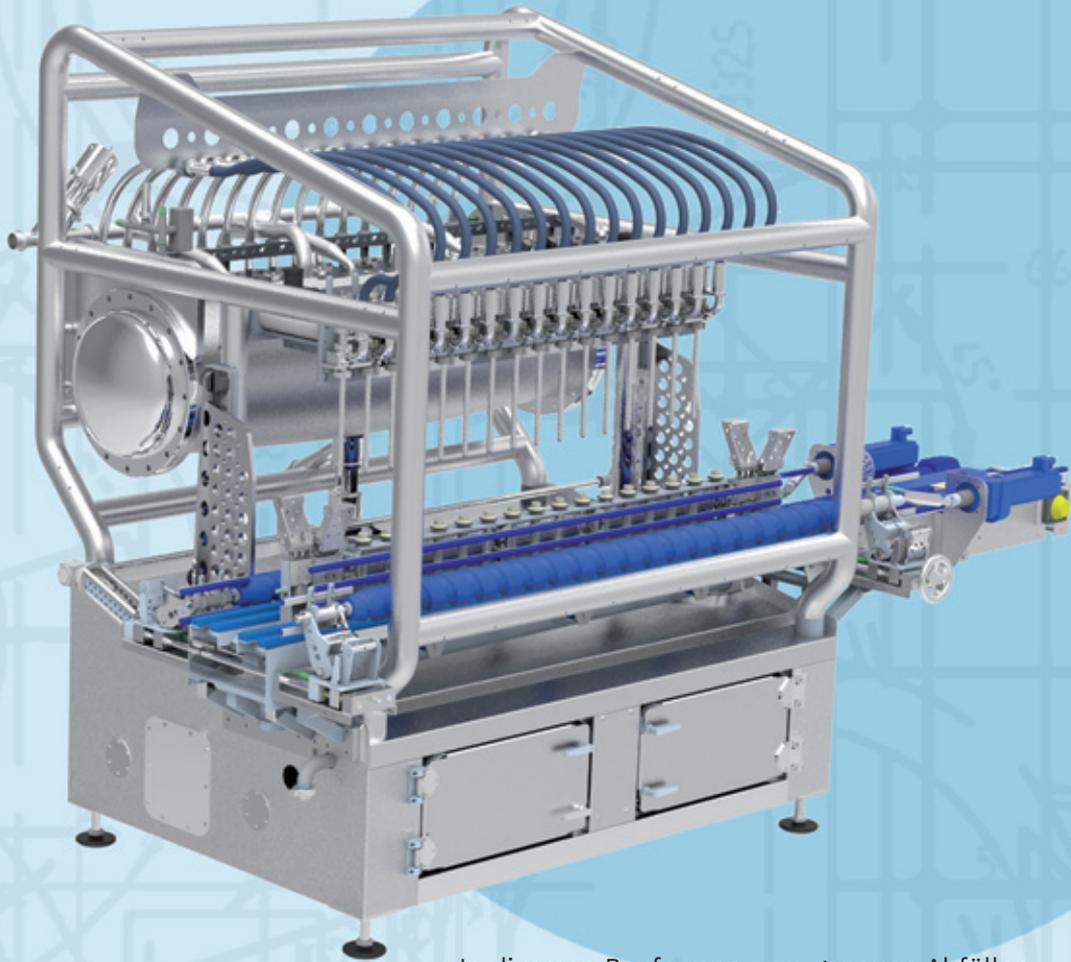
Zum effektiven Abfüllen fast aller stückigen Produkte im Bereich Gemüse und Obst. Bei verschiedenen Gebindegrößen werden keine Formateile benötigt. Die Produktzuführung erfolgt hierbei über einen profilierten Vibrationstisch.



6

Ausführung für produktschonende Zuführung über entsprechende Gurtbänder. Besonders geeignet für empfindliche Produkte wie Obst oder geschnittenes Gemüse.

Reihenfüller



In diversen Bauformen zum genauen Abfüllen von flüssigen und pastösen Produkten, auch mit stückigen Anteilen



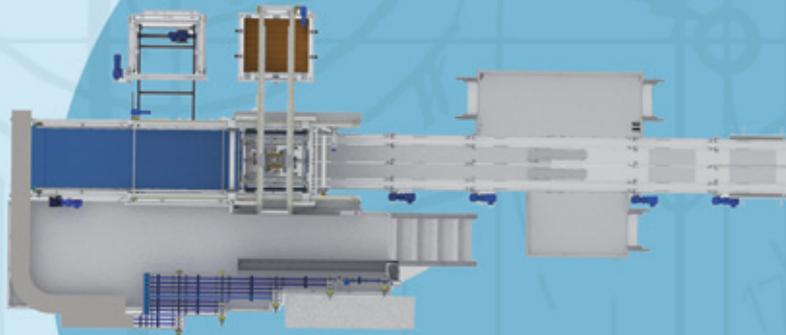
Diverse Füllsysteme:

- Magnetisch Induktiv
- Coriolis
- Servo-gesteuerte Pumpen
- Pumpen mit Wägetechnik

Depalettierer / Palettierer



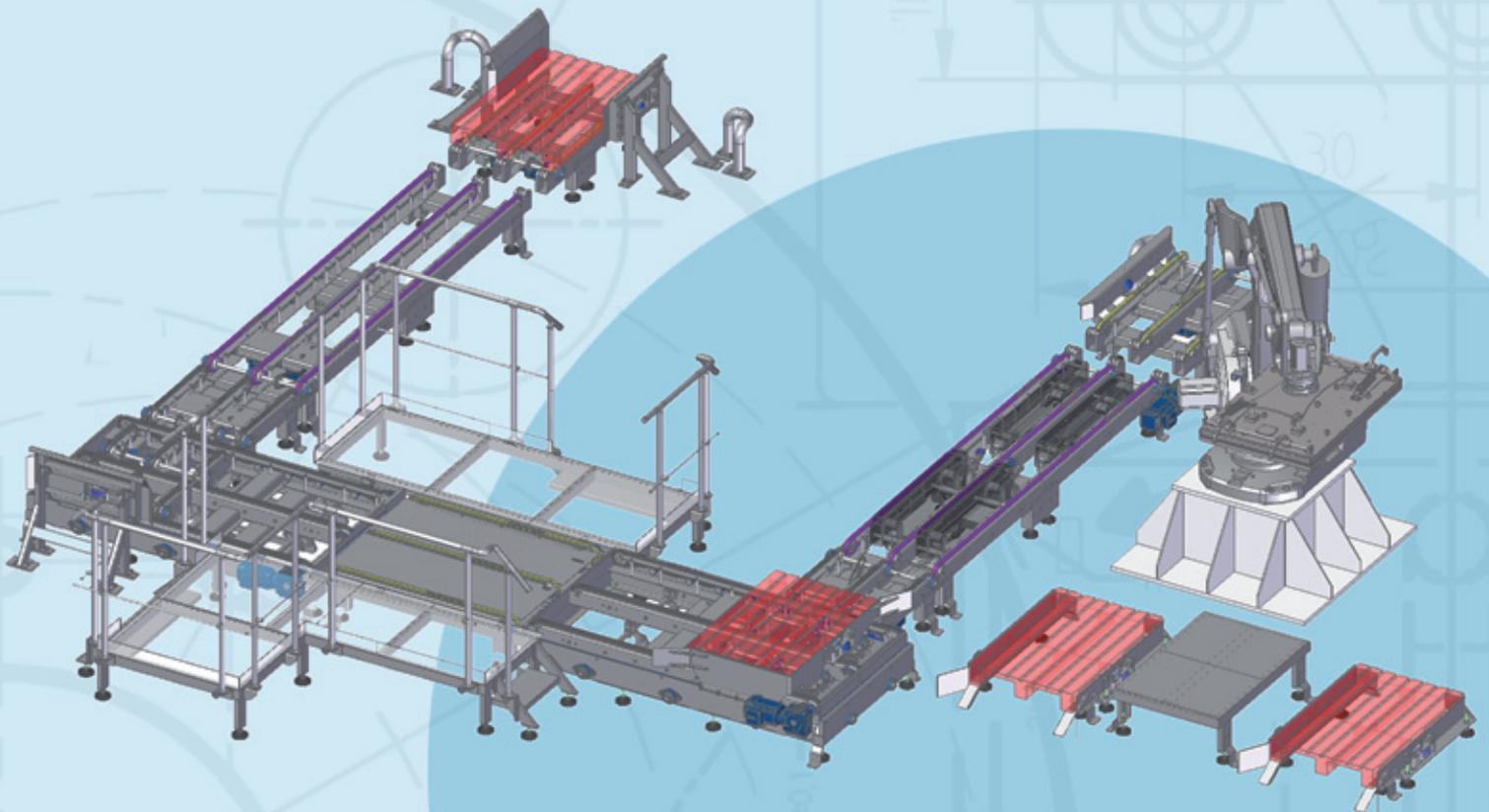
Zum vollautomatischen Depalettieren von Leerglas- bzw. Leerdosenpaletten; mit anschließender Pufferstrecke, Vereinzelungsbändern – Single Liner, sowie zum Transportieren und Stapeln der Leerpaletten und Zwischenlagen.



Depalettierportal mit Saugerplatte für eine Lage



Saugerplatte für Gebindereihen bei kleineren Leistungen



Beispielaufstellung für eine Roboter - Palettieranlage



Palettier-Roboter mit Saugerplatte

Zum Anheben von Kartons als ganze Lage, zum Umpacken und zur Kommissionierung.



Magnetpalettierer und Zwischenlagenabnehmer

Anlage in Portalbauweise zum Palettieren und Depalettieren von verschlossenen Gläsern und Dosen.

Gebindereinigung

Zum Entfernen von Fremdkörpern aller Art aus Glas-, Blech- und Kunststoffgebinden



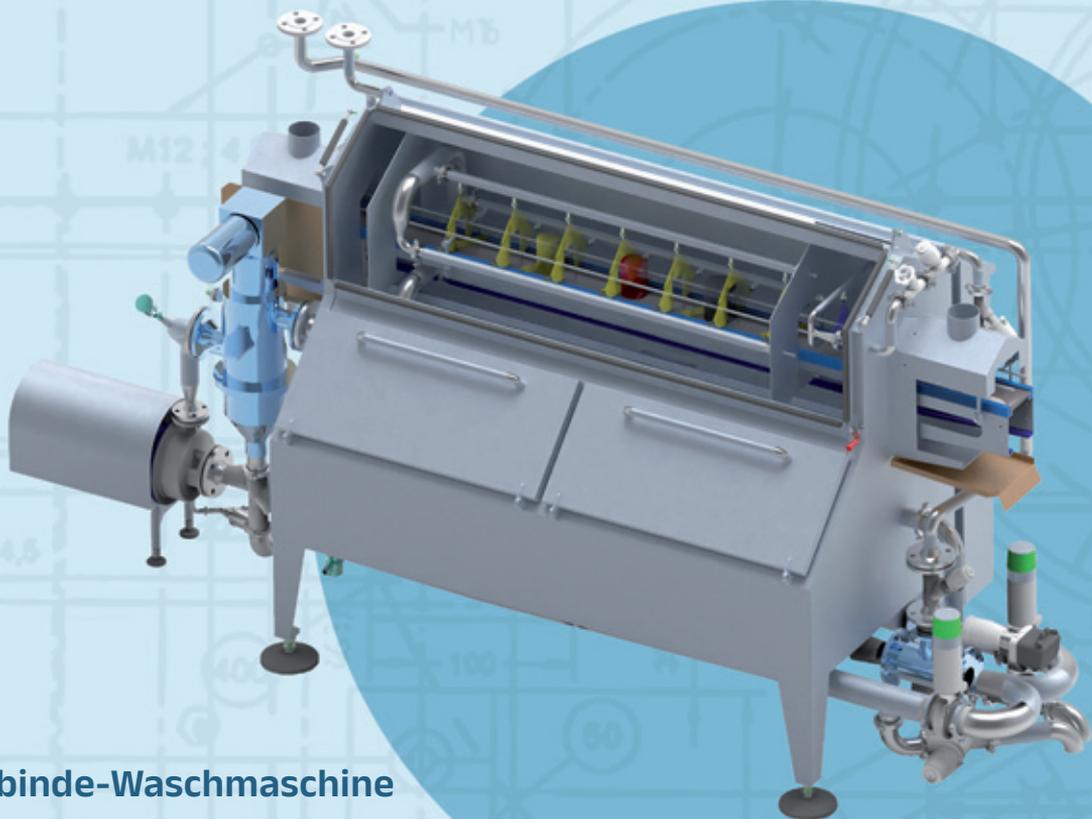
Gebinde-Ausblasmachine

In Kombination als Klemmbacken-abwärtsförderer



Gebinde-Ausblasmachine

In der geraden Ausführung, Einlauf und Auslauftransport auf gleicher Arbeitshöhe



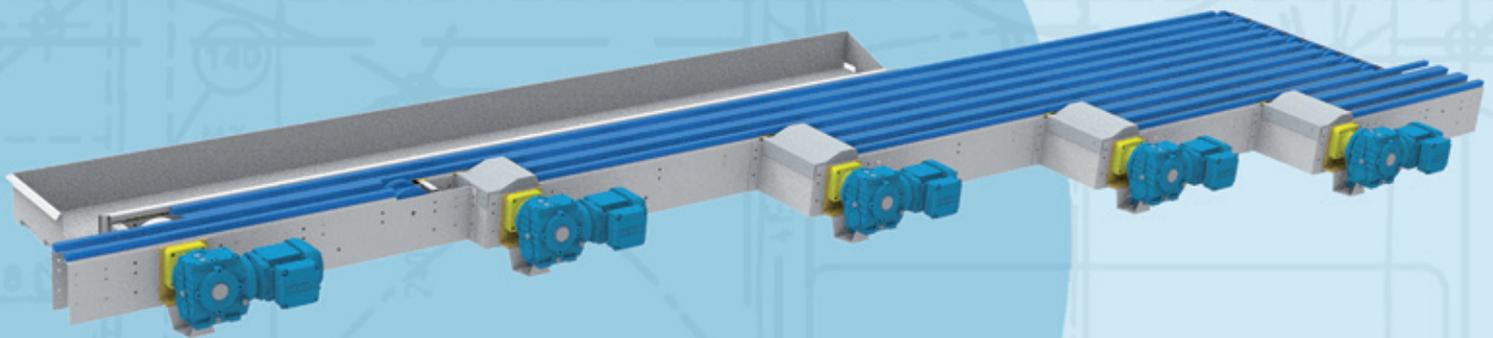
10

Gebinde-Waschmaschine

Zum Waschen von geschlossenen Gebinden.

Gebindetransport

Diverse Transportsysteme, Vereinzelungssysteme, Stautische und Pufferstrecken für verschiedene Gebinde / Verpackungen



Produkttransport

Zum Transportieren von Produkten im Bereich Gemüse und Obst oder anderen unverpackten Produkten

Rundlaufelevator

Geeignet für klebrige oder geschnittene Rohware

Produkttransport

Im Clean Design, sehr gut und einfach zu reinigen



**Wir begleiten Ihr Projekt –
von Anfang bis Ende**

- 1. Bedarfsanalyse**
- 2. Beratung und Planung**
- 3. Konstruktion**
- 4. Fertigung**
- 5. Elektrotechnik und Programmierung**
- 6. Montage**
- 7. Inbetriebnahme und Schulung**
- 8. Dokumentation**
- 9. After Sales**



niko

passion for food tech

Niko Nahrungsmittel-Maschinen GmbH & Co. KG
Wevelinghoven 28 41334 Nettetal

Tel. +49 (0) 2153 9142-0
Mail info@niko.de
www.niko.de