

Pressemitteilung

# Die Schweizer Trikno AG stellt Dosierweltneuheit «Tempered Nozzle Technology» (TNT) vor

[Köln], [27.01.2024]

Die Trikno AG aus Felben, Schweiz, der Weltmarkt-Technologieführer im Bereich von Schokoladen- und Pralinen-Giessmaschinen, gibt die Einführung ihrer neuesten Innovation bekannt: die «Tempered Nozzle Technology» (TNT). Diese Technologie basiert auf einem skalierbaren und temperierbaren 3-D-Druckkopf, also einer temperierbaren Extruder-Einheit, die in verschiedenen Durchmessern erhältlich sein wird.

## «Tempered Nozzle Technology» (TNT)

Die TNT-Technologie präsentiert sich als bahnbrechende Entwicklung in der Schokoladenverarbeitung. Sie eröffnet bislang unerreichbare Möglichkeiten für extrem detaillierte, feinste maschinelle Dekorationen und Beschriftungen von Schokoladenprodukten bei maximaler Wiederholgenauigkeit. Die temperierbare Extruder-Einheit erlaubt es, dreidimensionale Strukturen mit direkt in den Düsen temperierter Schokolade zu erstellen – vergleichbar mit einem 3-D-Drucker. Die Anzahl der Extruder-Düsen kann nach Bedarf angepasst werden, was eine hohe Flexibilität und Anpassungsfähigkeit an unterschiedlichste Produktionsanforderungen ermöglicht.

## Präzise Temperierung direkt im Dosierkopf

Ein einzigartiges Merkmal der TNT-Technologie ist die Temperierung der Schokolade vor Ort, sprich direkt im Druckkopf. Diese lokale Temperierung gewährleistet eine präzise Steuerung der Schokoladenkonsistenz und ermöglicht eine bisher unerreichte Feinheit und Detailgenauigkeit in der Dekoration. Durch kontinuierliche Ausgabe temperierter Schokolade mit gleichmäßigem Druck können nun wiederholgenaue, extrem feine Linien und Punkte maschinell erstellt werden.

## Detaillierte und kreative Dekorationen

Hochwertige Schokoladenhersteller, die höchsten Wert auf feine und detailreiche Dekorationen legen, werden von der TNT-Technologie profitieren. Diese innovative

Lösung unterstützt die Umsetzung kreativer Schokoladenideen, die bisher schwer maschinell realisierbar waren. Das macht die TNT-Technologie zu einem ganz besonderen Beispiel für die Mission der Trikno AG: «Gemeinsam machen wir Ihre luxuriösesten und kreativsten Schokoladenideen wahr».

## **Steigerung von Qualität und Energieeffizienz**

Die direkte Temperierung der Extruder-Düsen-Einheit im 3-D-Druckkopf führt zu einer unmittelbaren und verzugslosen Kontrolle über die Temperatur der Schokolade und kann so die Qualität der Dekorationen erhöhen. Die Temperierung im Druckkopf während des laufenden Dekoriervorgangs senkt zudem effektiv den Energieaufwand für die Temperierung – denn es wird nur die Schokolade temperiert und dosiert, welche für die laufende Dekoration benötigt wird. Damit leistet Triknos «Tempered Nozzle Technology» einen wertvollen Beitrag zur Senkung Ihrer Energiekosten.

## **Antwort auf Branchentrend**

Trikno beobachtet schon länger den Trend und das wachsende Bedürfnis bei hochwertigen Schokoladenherstellern, noch feinere, detailliertere und wiederholgenaue Dekorationen auf Schokoladenprodukten auszuführen. Die TNT-Technologie adressiert dieses Bedürfnis und setzt neue Standards in der industriellen Schokoladenverarbeitung.

## **Vorstellung der «Tempered Nozzle Technology» (TNT)**

Die offizielle Vorstellung der «Tempered Nozzle Technology» (TNT) erfolgt im Rahmen der Messe «ProSweets Cologne» in Köln vom 28. bis 31. Januar 2024. Besucherinnen und Besucher haben die Gelegenheit, die Technologie am Messestand der Trikno AG (Halle 10.1/C011) live zu erleben und sich von den beeindruckenden Möglichkeiten überzeugen zu lassen. Die TNT-Technologie hat bereits die Proof-of-concept-Stufe erreicht und die Messepräsentation dient auch dazu, erstmals das Kundeninteresse zu erfassen und wertvolle Kundenmeinungen zu sammeln.

## **Die Zukunft**

Die während der Messe erfassten Kundenmeinungen werden in den finalen Entwicklungsprozess einfließen, um sicherzustellen, dass die TNT-Technologie die Erwartungen und Anforderungen der Kunden in vollem Umfang erfüllt. Die Trikno AG möchte jetzt und in der Zukunft die innovativsten Lösungen anbieten, um die Grenzen der Schokoladen- und Pralinenproduktion zu erweitern. Weitere Informationen zur «Tempered Nozzle Technology» finden Sie auf dem Messestand der Trikno AG oder auf der offiziellen Website des Unternehmens.

### Kurzversion

#### **Trikno – der Schweizer Hersteller der Knobel<sup>®</sup>-Maschinen**

Wir liefern unsere Maschinen für die Süswarenhersteller in die ganze Welt und sind die Schweizer Experten für die hochwertigsten Schokoladenmaschinen und Confiseriemaschinen auf dem Markt: Angefangen von kleinen Giessmaschinen zur Unterstützung der handwerklichen Produktion bis hin zu kompletten Produktionslinien für die grössten Schokoladenhersteller weltweit. Unsere Mission ist es, gemeinsam mit Ihnen die luxuriösesten und kreativsten Träume der Süswarendesigner wahr werden zu lassen.

#### **Schweizer Trikno AG stellt Dosierweltneuheit «Tempered Nozzle Technology» (TNT) vor**

*Köln, 27.01.2024* – Die Trikno AG präsentiert die «Tempered Nozzle Technology» (TNT), eine bahnbrechende Dosierinnovation für Schokoladenverarbeitung.

Die Trikno AG setzt mit der «Tempered Nozzle Technology» neue Standards in der industriellen Schokoladenverarbeitung und bleibt ihrer Mission treu, die Grenzen der Schokoladen- und Pralinenproduktion zu erweitern. Weitere Informationen finden Sie auf dem Messestand der Trikno AG oder auf der offiziellen Unternehmenswebsite.

#### **Wichtige Daten:**

- **Was:** Vorstellung der «Tempered Nozzle Technology» (TNT)
- **Wo:** Messe «ProSweets Cologne», Köln, Halle 10.1/C011
- **Wann:** 28. bis 31.01.2024

5524 Zeichen inkl.Leerzeichen