

Wenn die Schokolade auf der Zunge zergeht,
stecken oft auch wir dahinter.



weighing

feeding

measuring

automation

Schokolade ist nicht gleich Schokolade. Damit aus Kakao, Kakaobutter, Milch und geheimen weiteren Zutaten „meine Schokolade“ wird, müssen diese perfekt dosiert, verwogen und exakt nach Rezept verarbeitet werden.

Schenck Process Dosiertechnik sorgt immer für die richtige Mischung und so dafür, dass „meine Schokolade“ immer auf der Zunge zergeht.

Kunden in der Lebensmittelindustrie bietet Schenck Process eine Vielfalt an Lösungen im Hygienic Design, in denen sich Know-how, bewährte Technologien sowie 125 Jahre Erfahrung vereinen.