



FOOD-MACHINES: NIEUW OF GEREVISEERD?

Het kiezen van een machine voor jouw vis- vlees-, of gevogelteproductie? Niet eenvoudig.

Bij IB Food-Machines begrijpen we dat geen productielijn hetzelfde is. Ga je voor een nieuwe of een gereviseerde machine? Volg het pad en ontdek de beste oplossing voor jou.

Start hier



en vind jouw ideale machine!

WAT IS JOUW BELANGRIJKSTE BEHOEFTE?

Ik zoek de **nieuwste technologie** en een machine die perfect aansluit op mijn productieproces.

Ik wil een
nieuwe machine



Ik wil **kosten besparen** en snel opschalen zonder in te leveren op prestaties

Ik wil een
gereviseerde machine



Start opnieuw

OPTIE 1: DE NIEUWSTE TECHNOLOGIE ÉN EEN OPLOSSING OP MAAT

Een nieuwe machine staat voor het hoogste niveau van automatisering, weinig onderhoud en een strakker productieproces. Dat levert meer snelheid, minder verspilling en betere marges op.

Een nieuwe machine is het beste wanneer:

- Je zeer specifieke machineconfiguraties nodig hebt.
- Je hoge volumes draait en maximale automatisering nastreeft.
- Hygiëne en voedselveiligheid bij jou op 1 staan.
- Je geen risico wilt lopen op storingen of stilstand.

De voordelen van een nieuwe machine:

- Geavanceerde automatisering en minder verspilling.
- Voldoet aan HACCP-, BRC- en IFS-normen.
- Geen slijtage of verborgen gebreken.
- Perfect afgestemd op jouw productielijn.
- Service en onderhoud van IB Food-Machines.

Klinkt goed? Ga hier verder!



Start opnieuw

Nieuwe machines zijn ideaal voor:

- Vlees-, vis- en gevogelteverwerkers met een hoge productiecapaciteit.
- Slachterijen en productielocaties met de strengste hygiënenormen.
- Bedrijven die een unieke machineoplossing willen die niet op voorraad is.
- Bedrijven die willen investeren in energiezuinige technologieën.

Benieuwd welke nieuwe machine bij jou past?

Kies je nieuwe machine



Machine inruilen



Jeroen
van Ooijen

Advies op maat



Start opnieuw

OPTIE 2: SLIMMER INVESTEREN MET EEN GEREVISEERDE MACHINE

Voor producenten met een gelimiteerd budget, is een gereviseerde machine een mooie oplossing. Dit zijn opgeknapte machines die zich al in dienst bewezen hebben. Ze zijn direct uit voorraad leverbaar!

Je kiest voor gereviseerd omdat:

- Het kwalitatieve machines zijn, maar je niet de hoofdprijs betaalt.
- Machines direct uit voorraad leverbaar zijn.
- Je duurzaam onderneemt en grondstoffen bespaart.
- Het zorgt voor flexibiliteit in je productielijn.

Met een gereviseerde machine profiteer je van:

- Tot 50% kostenbesparing zonder prestatieverlies
- Direct leverbaar uit voorraad en snel operationeel.
- Duurzaam hergebruik en minder afvalproductie.
- Volledig gecontroleerd en gereviseerd
- Service en onderhoud van IB Food-Machines

Klinkt goed? Ga hier verder!



Start opnieuw

Gereviseerde machines zijn ideaal voor:

- Bedrijven in voedselproductie die hun capaciteit kostenefficiënt willen uitbreiden.
- Startups of bedrijven die een nieuwe productielijn willen testen.
- Productielocaties die snel extra of vervangende machines willen.
- Bedrijven die circulaire oplossingen belangrijk vinden.

Kijk welke gereviseerde machines direct beschikbaar zijn. Bekijk onze voorraad via de button (en ruil je oude machine in voor een betere deal)!

Kies je gereviseerde machine



↖ direct uit voorraad



Het inruilen van machines is een mooie manier van upgraden. Klik op de button voor meer info!

Machine inruilen



Start opnieuw

HEB JE EEN OUDE MACHINE? RUIL DEZE BIJ ONS IN!

Heb je een oude machine staan die je niet meer gebruikt? Wij kijken of we 'm kunnen reviseren of inruilen voor een betere oplossing.

A portrait of Jeroen van Ooijen, a man with a beard and short hair, wearing a dark blue blazer over a light blue shirt. He is smiling and looking towards the camera.

Laat ons weten welke machine je hebt. Ons team doet de rest en helpt je graag persoonlijk verder!

Jeroen
van Ooijen

Contact opnemen ➤

DE BESTE MACHINE VOOR JOU!

Je weet nu welk pad het beste bij jouw bedrijf past. Kies je voor de nieuwste technologie en zekerheid? Of voor een slimme investering met een gereviseerde machine? Wat je ook kiest, wij laten jouw productie optimaal draaien.

Kom naar ons democenter en zie de machines in actie! Benader ons daar voor advies op maat.

Demo aanvragen



Start opnieuw



SMART SOLUTIONS AS A SERVICE

www.food-machines.com



Start opnieuw