


Whatever you have in mind.



your ideas – our solutions

Die Standardisierungs- und Convenience-Linien von alco meistern den gesamten Verarbeitungsprozess Ihres Produkts: vom Wolfen und Mischen bis zum Beschichten, Garen und Kühlen. Vertrauen Sie auf Technik aus einer Hand.

Die Verarbeitung von Fleisch erfordert produktschonende und innovative Techniken. Nur so bleiben Burger-Patties saftig und erhalten ihr perfektes Aussehen.

 Fleischverarbeitung mit alco

Alles ist möglich!



Ob gleichmäßig gemischt, saftig gebraten oder fein gewolft – Fleisch ist in seiner Verarbeitung in Form und Geschmack an Vielfalt nicht zu übertreffen. Für die industrielle Verarbeitung braucht es jedoch ein ausgezeichnetes Verständnis von Material und Maschine, um ein optimales Ergebnis zu erhalten. Mit alco setzen Sie auf dieses spezifische Know-how und können so geschmacklich und optisch bei Ihren Produkten aus dem Vollen schöpfen.

Mit unseren Maschinen können Sie unter anderem:



mischen

Produktschonend, präzise einstellbar und streng hygienisch: Wir vermischen Ihr Fleisch mit Gewürzen oder anderen Rohstoffen zu einer homogenen Masse und bereiten es so optimal für die Weiterverarbeitung vor.



beschichten

Nasspanaden, Trockenpanaden, Marinaden oder feine Beschichtungen mit Gewürzen: Unsere Maschinen ummanteln Ihr Produkt gleichmäßig, sparsam und werten es geschmacklich auf.



garen/braten

Innen saftig, außen ansprechend gebräunt: Unsere Maschinen garen Fleisch und Fleischersatzprodukte auf den Punkt genau und sorgen so für ein ansprechendes Äußeres und einen überzeugenden, traditionellen Geschmack.

Sie möchten Ihr Produkt formen, schneiden oder vielleicht kühlen? Kein Problem:

Viele weitere Verarbeitungsmöglichkeiten von Fleisch finden Sie unter

alco-food.com/fleisch



Im direkten Kontakt mit den Kunden: Geschäftsführer Thomas Kleine-Ausberg.

„Die stetig neuen Trends in der Lebensmittelbranche erfordern Know-how und Anpassungsfähigkeit. Unsere individuellen Komplettlösungen und maßgeschneiderten Einzelmaschinen verschaffen Kunden genau hier einen Wettbewerbsvorteil.“

Partnerschaftliche Beratung

Wir haben die Lösung

Bei uns steht eine langfristige Kundenbindung vor kurzfristigen Erfolgen. Deshalb können Sie auch einen besonders engen Austausch und ein ausgeprägtes Verständnis für Ihre Ansprüche erwarten. Als Familienbetrieb heißt Service für uns außerdem, dass Sie immer direkt mit dem Verantwortlichen sprechen, auch mit der Geschäftsführung. Wir beheben aber nicht nur technische Störungen nach unseren strengen internen Standards, sondern kümmern uns vor allem um die Erfüllung Ihrer Wünsche – unkompliziert, kompetent und überall auf der Welt. Unser Team aus Handelspartnern und Technikern erstreckt sich über beinahe alle Kontinente und steht unseren Kunden direkt vor Ort weltweit zur Verfügung.

Kontaktieren Sie unsere Kundenberater:

alco-food.com/unternehmen



Karsten Weitzel, Verkaufsleiter Deutschland, ist bereits seit über 20 Jahren bei alco. Für ihn sind es die unmittelbare Kundennähe und die kontinuierliche technische Weiterentwicklung, die das Unternehmen ausmachen.



Funktionscheck, Feinjustierung, Geschmacksoptimierung:

Im Anwendungstechnikum können Linien und einzelne Maschinen auf die spezifischen Anforderungen unserer Kunden angepasst werden – bis es genau so ist, wie Sie es sich vorgestellt haben.

Das Anwendungstechnikum

Individuelle Maschinen für Ihr Produkt

In unserem hochmodernem Anwendungstechnikum treffen unsere Maschinen auf Ihr Produkt. Hier testen Sie in Begleitung unserer erfahrenen Anwendungstechniker und Produktberater Maschinen und Linien unter realistischen Produktionsbedingungen. Denn wir wissen, dass praktische Versuche in der Prozesstechnik nach wie vor maßgeblich entscheidend für einwandfreie Endprodukte sind. Sollten Sie noch kein konkretes Produkt vor Augen haben, laden wir Sie unverbindlich ein, live mit unseren Maschinen in Berührung zu kommen!

Probieren Sie es einfach aus: Vor Ort können wir auf unser gesamtes Produktportfolio zurückgreifen und entwickeln gemeinsam mit Ihnen neue Produkte, vereinfachte Produktionsprozesse oder smarte Anwendungen, die Ihre Ideen bestmöglich in die Realität umsetzen. Wir sind überzeugt: Für jede Herausforderung gibt es die richtige Lösung – und wir finden sie gemeinsam mit Ihnen!



Nicole Algra (links), Isabelle und Thomas Kleine-Ausberg führen das Unternehmen in der zweiten Generation.



Mit Blick fürs Detail stellen wir Maschinen und Linien für Ihre individuellen Ansprüche her.

Unser Unternehmen

German Engineering mit Familientradition

Innovation und Individualität sind zwei wichtige Leitlinien unseres Unternehmens. Denn als Familienunternehmen nehmen wir uns Ihre individuellen Wünsche zu Herzen und entwickeln in Absprache mit Ihnen genau die Maschinen, die Sie brauchen.

Wir bieten mit mehr als 40 Jahren Erfahrung in der nahrungsmittelverarbeitenden Industrie Verlässlichkeit und Professionalität in einem. In den letzten Jahren ist neben den Mitarbeiter- und Kundenzahlen auch der eigene Anspruch gestiegen: Nämlich, die besten Maschinen der Branche herzustellen. Das bedeutet, Kundenwünsche genau zu erfassen und diese bis ins letzte Detail perfekt umzusetzen.

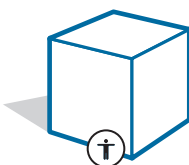
alco in Zahlen

Herausforderungen lösen wir mit Höchstleistung

Jeder Auftrag geht mit ganz spezifischen Anforderungen einher. Ob das nun die besondere Leistungsfähigkeit einer Maschine oder die außergewöhnliche Dimension einer ganzen Anlage ist: Wir erfüllen individuelle Kundenwünsche kompetent, verlässlich und schnell.



Auch bei der Quantität leisten wir Großes: In unserem Spiralofen werden bis zu **5 Tonnen Chicken Nuggets pro Stunde** verarbeitet.



Mit einem Maß von circa 10 Meter Breite, Länge und Höhe entsprechen unsere größten Froster (inkl. Gehäuse) einem **kleinen Einfamilienhaus**.



Von Buenos Aires bis nach Taiwan: Es ist uns wichtig, Sie kompetent vor Ort zu beraten und das in **62 Ländern** weltweit.

**Gerne
informieren
wir Sie auch**
über unsere
Einzelmaschinen, wie
den HotCook oder
unseren Spiralofen.

**Alco-food-machines
GmbH & Co. KG**
Kreienbrink 3+5
49186 Bad Iburg

Telefon +49 (0) 5403 79 33-0
Telefax +49 (0) 5403 79 33-33

info@alco-food.com
www.alco-food.com



Produkt-Standardisierung

Von den Rohstoffen zur standardisierten Masse

Um ein qualitativ hochwertiges Endprodukt zu erhalten, muss bereits von Anfang an alles stimmen. Unsere Standardisierungslinie sorgt dafür, dass bereits bei der Herstellung der Produktmasse die originalen, typischen Charaktereigenschaften des Ausgangsproduktes erhalten bleiben. Wir legen außerdem großen Wert auf die Anpassungsfähigkeit unserer Maschinen. Denn Ausgangsmaterialien wie Fleisch, Fisch, Gemüse oder beispielsweise Süßwaren erfordern eine gesonderte Verarbeitung.

1 wölfen

Die Herstellung vieler Convenience-Produkte startet mit dem gleichmäßigen, effizienten und produktschonenden Wölfen von Frischfleisch oder Gefrierfleischblöcken. Wir haben unsere Schneidtechnologie optimiert: Gezahnte Spezialmesser, Distanzringe, gestufte Lochscheiben sowie die integrierte SPS-Steuerung mit Rezepturverwaltung erleichtern das Wölfen Ihrer Produkte.

2 fördern

Fördertechnik stellt einen wichtigen und oft vernachlässigten Teil von Verarbeitungslinien dar. Wir sorgen durch eine Vielzahl an Variationen für ein Umdenken: Automatisch verbundene Muldenbänder, Stollenförderer, Hebevorrichtungen oder beispielsweise Förderschnecken steigern die Effizienz und lassen die jeweils vor- und nachgeschalteten Maschinen reibungslos ineinandergreifen.

3 mischen

Auch das Mischen Ihres Produktes zu einer homogenen Masse ist entscheidend für die Standardisierung. Mit unserer Maschine geschieht dies besonders schonend, stufenlos einstellbar, präzise abgewogen und streng hygienisch. Zusätzlich kann unser Mischer Ihr Produkt direkt kühlen, erwärmen oder unter Vakuum vermengen.

4 puffern

Zur fachgerechten Zwischenlagerung der standardisierten Produkte gibt es unsere Puffertrichter. Sie beachten besonders die hygienische und produktschonende Verarbeitung sowie eine einfache Handhabung.

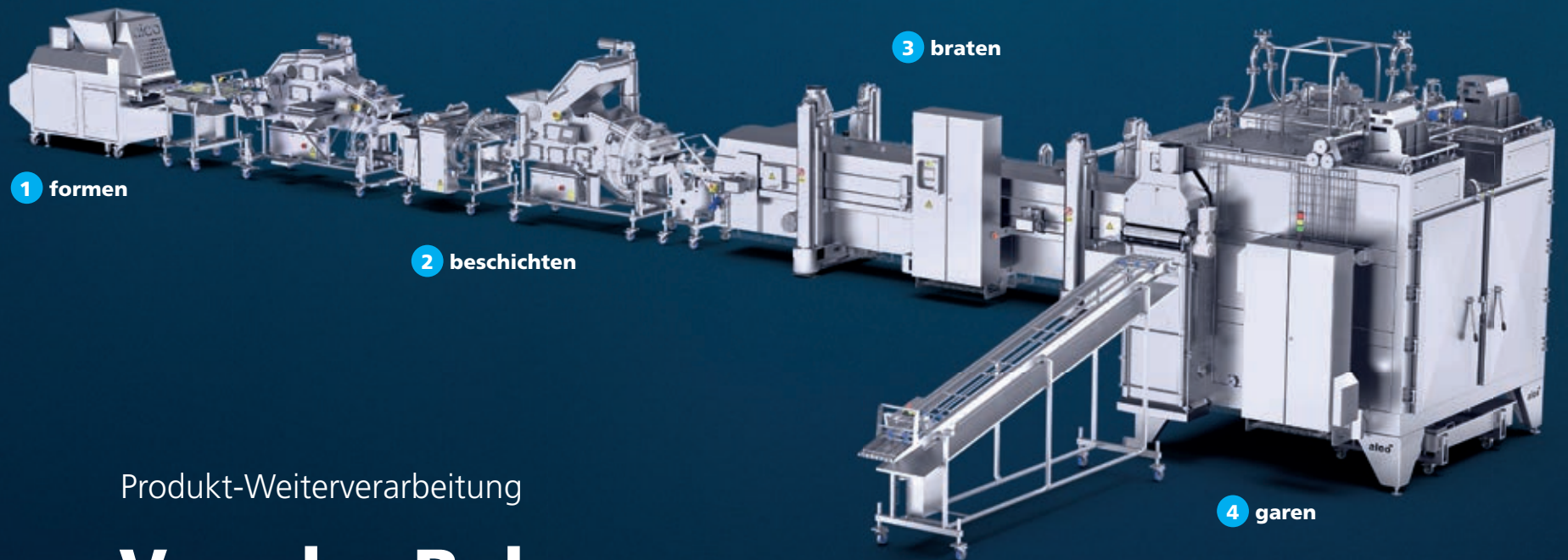


Egal ob fein wie Engelshaar oder grob gewolft und gewürzt zur Weiterverarbeitung: Unsere Standardisierungslinien produzieren homogene und qualitativ verarbeitete Produktmassen nach Ihren Ansprüchen.

Alles zur Standardisierung unter:
alco-food.com/standardisierung

Geeignet für





Produkt-Weiterverarbeitung

Von der Rohmasse zum fertigen Produkt

Bis die Frikadelle eine Frikadelle und die Chicken Nuggets auch wirklich Chicken Nuggets sind, ist es ein weiter Weg. Dabei entscheidet vor allem die Weiterverarbeitung über Qualität und somit über den Erfolg des Produktes. Für ein reibungsloses Durchlaufen der Produktionsstraße ist präzise Ingenieurskunst nötig. Setzen Sie auf unsere individuell abgestimmte Convenience-Linie und stellen Sie sicher, dass Sie Ihr Produkt am Ende genau so erhalten, wie Sie es sich vorgestellt haben.

1 formen

Grammgenau portioniert und in die Form Ihrer Wahl gebracht. Unsere Formmaschine eignet sich für Formmassen verschiedener Viskositäten, von pastös bis grobstückig, und bietet eine intuitive Bedienung über ein Touchpanel.

2 beschichten

Fein, grob, flüssig, fest: Wir haben verschiedenste Techniken entwickelt, Medien gleichmäßig, optisch ansprechend und auch wirtschaftlich auf Ihr Produkt aufzutragen. Mittels regulierbaren Vibrations-, Andruck- sowie Abblasvorrichtungen realisieren Sie das gewünschte Beschichtungsergebnis.

3 braten

Unsere Bratanlagen sind flexibel anpassbar und lassen sich so individuell auf Ihr Produkt einstellen. Mit dem Dual Cooker haben wir außerdem eine Maschine entwickelt, die Garen und Braten miteinander kombiniert.

4 garen

Mit unserem Spiral- oder Linearofen erhalten Sie sanft gegarte, gebräunte und optisch ansprechende Produkte. Nutzen Sie heiße Umluft, direkte Dampfinjektion oder verschiedene Klimazonen, um die erforderliche Kerntemperatur und eine Minimierung der Feuchtigkeitsverluste am Produkt zu erzielen.

kühlen

Die fachgerechte Kühlung garantiert ein einfaches Produkthandling, optimalen Strukturerhalt, ein Maximum an Haltbarkeit, Frische sowie Geschmack. Wir bieten Ihnen standardisierte Kompaktfroster sowie Sonderbaufroster in jeder Dimension.



Chicken Nuggets durchlaufen vom Formen über das Beschichten bis hin zum Braten verschiedene Verarbeitungsschritte.

Mehr zu unseren Convenience-Linien unter:
alco-food.com/convenience

Geeignet für

