

„Wir arbeiten gemeinsam mit den Kunden kontinuierlich an der Optimierung der Anlagen, um alle Anforderungen bestmöglich zu erfüllen. Das zeigt sich intern in unserer besonders großen Entwicklungs- und Projektierungsabteilung – und in der Zufriedenheit unserer Kunden.“



**Dipl.-Ing. Volker Paland** arbeitet seit über 25 Jahren bei alco, leitet die Abteilung Produktvorbereitungslinien und ist im Vertrieb und der Projektleitung tätig. Für ihn zeichnet sich das Unternehmen vor allem durch seine flexible Reaktion auf Kundenanforderungen sowie den hohen qualitativen Standard der Anlagen aus.

Das Anwendungstechnikum

## Individuell auf Ihr Produkt abgestimmt

In unserem hochmodernen 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!



**appetizer**  
Ausgabe 02/2020

**appetizer**

Ausgabe 02/2020

**alco**  
food-machines

Whatever you have in mind.



**Gerne informieren wir Sie auch** über unsere weiteren Maschinen, wie die Trommelpanieranlage oder unsere Bratanlage.

your ideas – our solutions

**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

**Convenience-Produkte** sind aus der Lebensmittelindustrie nicht mehr wegzudenken. Bei der Herstellung kommt es neben Effizienz vor allem auf authentischen Geschmack und ein ansprechendes Äußeres der Produkte an. Die Maschinen von alco, insbesondere der **HotCook** und der **Dual Cooker**, erfüllen dabei alle Kriterien.



Wie zuhause gekocht sollte die Sauce sein und auch beim Convenience-Reisgericht kommt es vor allem auf den authentischen Geschmack an. Mit der richtigen Technik kein Problem!

 Verarbeitung von Fertiggerichten

## Vielfältig in der Anwendung!

Mischen, anbraten, garen, kochen, reduzieren und kühlen – eine ganze Produktionslinie in nur einer Maschine! Unser HotCook ist ein wahrer Alleskönner und spielt seine Vorteile vor allem bei der Produktion von Convenience-Produkten wie Nudelsaucen, herzhaften Eintöpfen oder Fertiggerichten aus. Mit seiner technischen Ausstattung, welche die Funktion einer Misch- und Bratanlage in sich vereint, bereitet er Ihre Produkte besonders effizient und schonend zu.

Mit unserem HotCook können Sie unter anderem:



### Saucen verarbeiten

Durch seine innovative Mischtechnik eignet sich der HotCook unter anderem zum Kochen und Reduzieren von Saucen. Die gleichmäßige Temperaturverteilung und das beständige Durchmischen sorgen für besondere Frische und einen authentischen Geschmack.



### Eintöpfe kochen

Auch hier gilt: der HotCook ermöglicht durch die spezielle Doppelwandkonstruktion und seine Paddelmischwerkzeuge eine homogene Erhitzung Ihrer Produkte. Wenn Sie auf Qualität und Geschmack bei Eintöpfen setzen, ist unsere Technik genau das Richtige.



### Pfannengerichte braten

Sie können Produkte im HotCook auch schnell und bei hoher Temperatur anbraten. Ihre Fertiggerichte behalten so ihren Geschmack und können vom Endkunden wie frisch zubereitet genossen werden. Probieren Sie es aus: mit Curry, Bami Goreng oder auch Risotto.

Sie suchen Maschinen zur Standardisierung oder Weiterverarbeitung von Lebensmitteln?

**Unser Produktsortiment bietet viele weitere Anlagen für die Verarbeitung Ihrer Produkte!**

Besuchen Sie einfach [alco-food.com/maschinen](http://alco-food.com/maschinen)



Ein speziell gummierter Gurt sowie das DirectDrive-Antriebssystem gewährleisten einen ruhigen Bandverlauf und die exakte Beibehaltung der Position der Produkte.



Über 35,5 Etagen kühlt der Spiralkühler bei Reinert die Ware von 76°C auf 5°C herunter.

### Kunden-Referenz

## Bärchenstreichwurst schonend gekühlt

Zur Erweiterung der Kühlkapazitäten der international agierenden Unternehmensgruppe Reinert wurde im letzten Jahr eine Kühlanlage ausgeschrieben. Die Anforderungen: Die Maschine sollte die Produkte besonders vibrationsarm transportieren, sodass es zu einer möglichst geringen Verdrehung kommt. Zudem musste die Anlage leicht zu warten und zu reinigen sein.

Der Spiralkühler ASK Pro von alco bekam gleich aus mehreren Gründen den Zuschlag, erinnert sich Jörg Timpe, technischer Leiter bei Reinert: „Wir wollten uns platz- und energiesparend erweitern. Außerdem sind Hygiene, Sicherheit und Qualität mehr denn je die obersten Gebote der fleischverarbeitenden Industrie. Beim Spiralkühler von alco sind der komplette Korpus sowie alle produktberührenden Teile aus Edelstahl (oder haben eine FDA-Zulassung). Trotz des geringen Platzes sind alle Komponenten gut zugänglich und zu reinigen – das hat uns überzeugt.“

Seit der professionell begleiteten Inbetriebnahme kühlt die präzise Temperatursteuerung die Bärchenstreichwurst von Reinert besonders schnell herunter, ohne dabei Eiskristalle zu bilden. Timpe zeigt sich mehr als zufrieden: „Die Anforderungen an das Produkt und an die baulichen Gegebenheiten wurden von alco zu 100% bearbeitet und umgesetzt.“

### Geeignet für



Durch die horizontale Luftführung wird die Bärchenstreichwurst von Reinert über alle Etagen mit der gleichen Temperatur gleichmäßig gekühlt.



Die H. & E. Reinert Unternehmensgruppe stellt bereits seit 1931 erfolgreich Wurstwaren im westfälischen Loxten/Versmold her. Das Unternehmen exportiert heute in mehr als dreißig Länder weltweit.

Mehr zu dieser und anderen Referenzen finden Sie auf

[alco-food.com/referenzen](http://alco-food.com/referenzen)



Der HotCook von alco

# Der Allrounder für Saucen, Fertiggerichte und Eintöpfe

Der HotCook eignet sich zum Mischen, Anbraten, Garen, Kochen sowie zum Reduzieren und Rückkühlen von Produkten. Die hocheffiziente Wärmeübertragung sorgt dafür, dass angebratene Lebensmittel ihren frischen Geschmack beibehalten. Zusätzlich garantiert der HotCook ein ideal homogenes Mischergebnis, denn wechselbare Dreheinrichtungen mischen Saucen und Eintöpfe kräftig durch.

## 1 Fassungsvermögen

Das riesige Fassungsvermögen ermöglicht das Kochen von bis zu 4000l bei Wunschtemperatur. Die Drehrichtung der innovativen und leistungsstarken Mischwellen kann gewechselt werden und erzielt so ein optimales Mischergebnis und einen größtmöglichen Wirkungsbereich.

## 2 Spezial-Doppelmantelkonstruktion

Die beheizbare Spezial-Doppelmantelkonstruktion sorgt für hohe Oberflächentemperaturen an der Mischerwandung bei optimalem Wärmetransfer und einer isolierten Maschinenwandung. Durch die Konstruktion entsteht eine direkte Reaktion der Heizfläche beim An- und Abschalten, was Trägheit beim Aufheizen verhindert. Sie können die Produkt-, Vor- und Rücklauftemperatur jederzeit überwachen.

## 3 SPS-Steuerung

Über die SPS-Steuerung können Sie die Anlage smart und intuitiv bedienen. Unterstützt mit einer Dosiervorrichtung und Wägeinheit können Rezepte so optimal erstellt und verwaltet werden.

## 4 Vakuunkühlunit (optional)

Sollten Sie Ihr Produkt während oder nach dem Verarbeitungsprozess binnen Minuten abkühlen müssen, kann der HotCook durch Absaugen der Dampfbräsen unter Hochleistungsvakuum einen schnellen Temperaturabfall erzeugen.

## 5 Direktdampfeinsprühung (optional)

Über die direkte Dampfeinsprühung in das Produkt werden Gartemperaturen schneller erreicht und Ihre Produkte qualitativ hochwertiger.

## 6 Austragsklappen

Die pneumatisch angetriebenen Austragsklappen ermöglichen ein besonders einfaches Entleeren der Masse nach der Verarbeitung in einen Normwagen oder einen Sonderbehälter Ihrer Wahl.



Ob Reispfanne oder Bolognese: Selbst empfindliche Produkte können perfekt schonend gemischt und gegart werden. Die Kombination der Verarbeitungsschritte in einer Anlage lassen Produkte authentisch schmecken und vereinfachen Ihren Herstellungsprozess.

**Alles zum HotCook unter:**  
[alco-food.com/maschinen/hotcook](http://alco-food.com/maschinen/hotcook)

Geeignet für





Der Dual Cooker von alco

# Braten und Garen in einem

Der innovative Dual Cooker kombiniert erstmalig das Braten über intensive Kontaktwärme mit dem Garen mit heißer Konvektionsluft und/oder Dampf. Empfindliche Nahrungsmittel wie Gemüsebratlinge, Pfannkuchen oder Geflügelschnitzel können so ideal angebraten werden, ohne dabei ihren natürlichen Charakter in Geschmack und Optik zu verlieren. Über das Kontaktbraten erhalten die Produkte ein appetitliches Aussehen sowie auf Wunsch Grillstreifen und verlieren kaum an Gewicht.

## 1 Hochleistungsgaranlage

Die Hochleistungsgaranlage kombiniert das intensive Kontaktbraten und Heißluftgaren über high-power Heizelemente. Die beidseitige, direkte Hitzeeinwirkung verschließt die Produktoberfläche wirksam und bereitet so ein Produkt mit traditioneller Optik und minimalen Garverlusten zu.

## 2 Durchlaufband

Das glasfaserverstärkte PTFE-Durchlaufband überträgt Hitze optimal und verhindert dabei Gurtabdrücke am Produkt und Produktanhaftungen am Bandsystem. Die automatische Steuerung sorgt zugleich für eine optimale Bandspannung und einen spurtreuen Bandverlauf.

## 3 Heizzonen

Zwei separate Heizzonen ermöglichen je Zone eine individuell regulierbare Temperatur und Luftgeschwindigkeit. Diese kann über frequenzgesteuerte Ventilatoren präzise eingestellt werden. Das effiziente Heizsystem benötigt nur wenig Energie.

## 4 Bandwaschsystem

Das automatische Bandwaschsystem reinigt das Förderband kontinuierlich mittels rotierender Bürsten und Wassersprühlanzen und sorgt für einen hohen hygienischen Standard.

## 5 Direktdampfeinsprühung (optional)

Über die Direktdampfeinsprühung können Sie die gewünschte Luftfeuchtigkeit in der Maschine regulieren und gewährleisten so einen möglichst geringen Gewichtsverlust Ihres Produkts während der Weiterverarbeitung. Ein Dampfsperresystem erhöht zusätzlich die Energieeffizienz unseres Dual Cookers.

## 6 Hebevorrichtung

Über eine Viersäulen-Spindelhubanlage lässt sich die Maschinenhaube einfach elektrisch anheben.



Außen knusprig, innen zart: Auch zur Verarbeitung von bone-in-Produkten eignet sich unser Dual Cooker besonders gut. Er gart verlässlich und sorgt für ein appetitliches Aussehen Ihrer Produkte.

**Alles zum Dual Cooker unter:**  
[alco-food.com/maschinen/dual-cooker](http://alco-food.com/maschinen/dual-cooker)

Geeignet für

