

## Whatever you have in mind.

Ihre Flexibilität immer im Blick.



Vielfalt ist gefragt! Ernährungstrends wechseln heute stetig und Ihre Kunden essen so flexibel wie nie zuvor. Um an einem dynamischen Markt die Übersicht zu behalten, finden wir mit Ihnen individuelle Lösungen und verwirklichen Ihre Ideen. Egal woraus, egal wozu: Mit Produktionslinien von alco sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt.



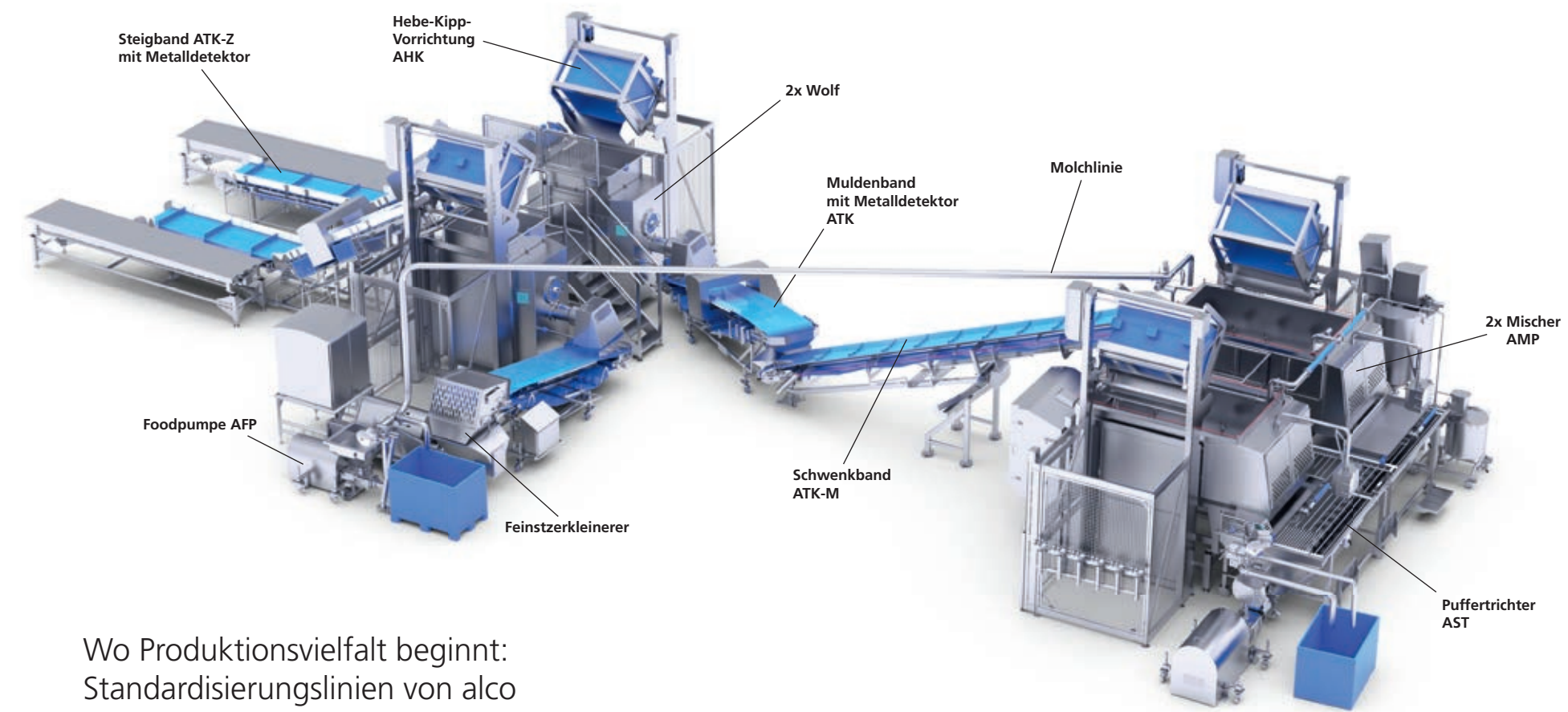


Flexibel in die Zukunft

## Creativity meets Quality.

Fleischprodukte, plant-based food, alternative Proteine: Der moderne Esstisch ist reich gedeckt, stets im Wandel und bietet sowohl Flexitariern als auch Veganern jede Menge Möglichkeiten.

## Individuell in den Möglichkeiten – perfekt im Ergebnis.



Wo Produktionsvielfalt beginnt: Standardisierungslinien von alco

Ein sich stetig wandelnder Markt erfordert eine flexible und dynamische Produktion, um wettbewerbsfähig zu bleiben. Die neue Standardisierungslinie von alco eröffnet Ihnen alle Optionen, die im Markt gefragt sind. Überzeugen Sie sich in einem persönlichen Gespräch!

Heute ein Burger aus Rinderhack, nächste Woche ein Burger aus Erbsen: Ihre Kunden ernähren sich immer flexibler. Doch mit dieser Dynamik Schritt zu halten, muss kein Problem sein. Schnelle Produktwechsel, kurze Stillstandzeiten, unterschiedliche Produktionsmengen – mit alco Standardisierungslinien können Sie die Herausforderungen des Marktes mit individuellen Lösungen gestalten. Die Produkte können wechseln, das hochwertige Ergebnis bleibt: Von der Rohmasse bis zum Endprodukt nutzen Sie für alle Produktionsschritte die gleichen Maschinen, die Sie stets nach Ihren Bedürfnissen anpassen können. Dadurch stehen Ihnen in der Herstellung alle Türen offen.

Mit unseren Produkten gelingt Ihnen jede Umstellung ganz einfach.



mischen

Bei jedem Burger – ob aus Fleisch oder plant-based – kommt es zuallererst auf die Rohmasse an. Eine homogene Masse liefert die perfekte Basis für alle folgenden Produktionsschritte.



formen

Formen Sie die Masse nach Ihren Vorstellungen. Ob Fleisch oder Fleischersatz, rund oder eckig: Alles ist mit minimalem Aufwand bei maximaler Qualität herstellbar.



kochen

Fertig zubereitet erkennt (und schmeckt) man kaum einen Unterschied. Mit unseren Maschinen bereiten Sie Ihre Fleisch- und plant-based-Produkte punktgenau zu – mit bestechender Optik.

### Mehr, schneller, effizienter, besser

Sie benötigen für die Verarbeitung von Frisch- und Tiefkühlfleisch eine Linie, die effiziente Produktionsweisen in variablem Volumen bewältigen kann? Gleichzeitig soll mit Blick auf den modernen Markt auch Flexibilität für die Zukunft ohne größere Umrüstphasen realisierbar sein. All das lässt sich geradlinig umsetzen.

Nach ersten Produktversuchen im Technologiezentrum am Hauptsitz von alco in Bad Iburg und weiteren intensiven Gesprächen über Maschinenoptionen und -dimensionen, kann das Team von alco gemeinsam mit Ihnen eine finale Linie entwickeln, die diesen Ansprüchen exakt gerecht wird. Ein Zusammenspiel aus unseren Förder- und Zerkleinerungsanlagen sowie unseren Mischern konnte im obigen Beispiel für einen Kunden entworfen werden, um bis zu 10 Tonnen Fleisch pro Stunde verarbeiten zu können. Von Anfang bis Ende abgestimmt, bietet die Linie so das Fundament für eine erfolgreiche und zukunftsfähige Verarbeitung.

### Dynamik im Detail

Zwei alco Fleischwölfe machen hier den idealen Einstieg und sichern mit ihrer innovativen Schneidtechnologie eine schonend hergestellte Masse – die Basis für eine erfolgreiche Produktion. Unsere Fördererlemente führen die Produkte schonend und hygienisch weiter durch die nächsten Schritte und können nach Belieben kalibriert werden. Den Abschluss macht einer unserer Mischer, der dank seiner anpassbaren Mischwellen verschiedene Ausgangsstoffe in eine homogene Masse verarbeiten kann und so eine nahtlose Abgabe in die Weiterverarbeitung erlaubt.

Wir entwerfen auch zusammen mit Ihnen eine Linie, die zu Anforderungen des modernen Marktes und Ihrem individuellen Profil passt. Dabei behalten Sie immer die Möglichkeit, mit wenigen Handgriffen und Umrüstungen an den Maschinen auf Trends reagieren zu können. Einzelne Maschinen oder die komplette Vorbereitungsline können über ein „Industrie 4.0“ Add-On erweitert werden, um diverse Einstellungen und Anzeigen der Maschinensteuerung auch von extern bearbeiten und kontrollieren zu können. Sie behalten die Übersicht und haben die richtigen Rezepte für den Markt von morgen.

Für jeden Trend gerüstet

### Sous-vide-Garen im Spiralofen ASH PRO

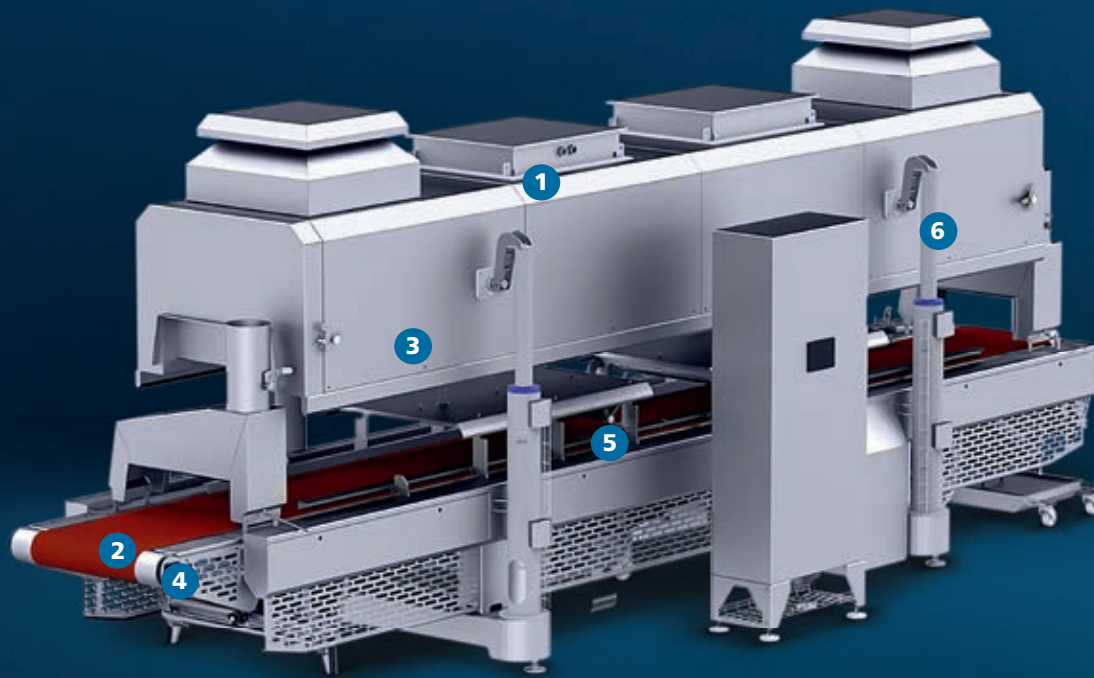
Der wachsende Markt für Convenience-Food geht auch einher mit erhöhten Erwartungen der Kunden in Geschmack und Qualität. Das Sous-vide-Verfahren bietet die Möglichkeit, Ihre Produkte besonders schonend zuzubereiten. Nach anfänglichem Erhitzen wird das Produkt durch Dampfzufuhr konstant auf einer Temperatur gehalten, um den gewünschten Gareffekt zu erzielen. Das schont nicht nur das Produkt, sondern sichert auch das Aroma der Zutaten! Der Spiralofen ASH PRO erlaubt die flexible Einbindung des Sous-vide-Garens in Ihre Produktion. Dank seiner großen Nutzfläche und enormen Bandlänge eignet er sich ideal für das Verfahren und ist mit nur wenigen Änderungen für alle Abläufe umrüstbar!



Sie möchten Ihr Veggie-Produkt anders verarbeiten? Kein Problem: **Viele weitere Verarbeitungsmöglichkeiten finden Sie unter** [alco-food.com/fleischalternativen-mit-alco](http://alco-food.com/fleischalternativen-mit-alco)

Sie wollen unsere Maschinen in Action sehen? **Schauen Sie hinter die Kulissen unter** [alco-food.com/referenzen](http://alco-food.com/referenzen)





Dual Cooker ADC von alco

# Perfektes Braten und Garen in einem.

Der vielseitige Dual Cooker kombiniert Braten und Garen in einer Maschine. Durch intensive Kontaktwärme sowie heiße Konvektionsluft und Dampf können verschiedenste Produkte optimal zubereitet werden. Mit einem Teflonband werden die Produkte behutsam über Heizplatten geführt, so erreichen sie ein gleichmäßiges, appetitliches Äußeres. Gleichzeitig werden die Lebensmittel durch Heißluft von oben und an den Seiten gegart.

## 1 Hochleistungsgaranlage

Die Hochleistungsgaranlage verbindet Kontaktbraten und Heißluftgaren in einer Station. Durch die beidseitige, direkte Hitzeeinwirkung können Produkte aller Art perfekt gebräunt werden – bei minimalem Garverlust.

## 2 Durchlaufband

Der PTFE-Gurt leitet die Hitze gleichmäßig auf das Produkt. Ein automatisches Steuerungssystem garantiert dabei optimale Bandspannung und exakten Spurverlauf.

## 3 Heizzonen

Die separaten Heizzonen und Ventilatoren ermöglichen eine präzise Kalibrierung von Temperatur und Luftgeschwindigkeit. Das energieeffiziente System erlaubt so eine kontrollierte Unterstützung des Garprozesses.

## 4 Bandwaschsystem

Automatisch rotierende Bürsten und Wassersprühlanzen reinigen das Bandsystem kontinuierlich. Das garantiert höchste Hygienestandards.

## 5 Direktdampfeinsprühung (optional)

Das System reguliert die Luftfeuchtigkeit in der Maschine. Dadurch können Sie den Gewichtsverlust während der Weiterverarbeitung minimieren.

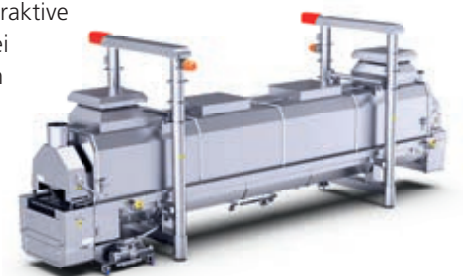
## 6 Hebevorrichtung

Über eine Viersäulen-Spindelhubanlage lässt sich die Haube des Dual Cookers elektrisch anheben.

Unser breit aufgestelltes Sortiment bietet Ihnen noch weitere Möglichkeiten für Ihre individuellen Produktionsanforderungen.

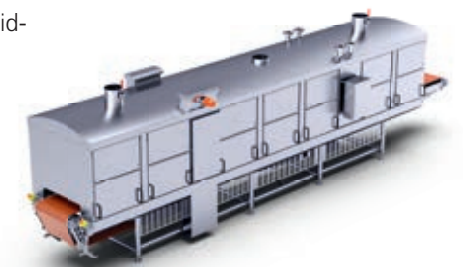
## Linearofen AGU

Auch unser Linearofen bietet eine attraktive Möglichkeit der Verarbeitung. In zwei verschiedenen regulierbaren Hitzezonen können Produkte gleichzeitig gegart und gebräunt werden. Die simultane Zubereitung garantiert nicht nur ein gleichmäßiges Endergebnis, sondern auch eine energieeffiziente Produktion.



## Kontaktbratanlage AGT

Suchen Sie nach einer Option zum beidseitigen Braten Ihrer Produkte, sind Sie bei unserer Kontaktbratanlage in sicheren Händen. Sie meistert mühelos jede mögliche Rezeptur. Röstis, Sojabratlinge oder Hühnerschnitzel können hier mit appetitlichen Grillstreifen und ausschließlich in Eigenfett zu Perfektion gebraten werden.



Geeignet für



Alle Infos finden Sie im Web.

**Linearofen:** [alco-food.com/maschinen/linearofen](http://alco-food.com/maschinen/linearofen)

**Kontaktbratanlage:** [alco-food.com/maschinen/kontaktbratanlage](http://alco-food.com/maschinen/kontaktbratanlage)



Formmaschine AFM PRO von alco

# Mit neuester Technik auf der Überholspur.

Mit der Formmaschine AFM PRO sind Ihnen in der Gestaltung Ihrer Produkte keine Grenzen gesetzt. Die individuell gestaltbaren Formplatten geben Ihnen vollen Entfaltungsfreiraum – in 2- oder 3D. Unser speziell entwickeltes Füllkanalsystem führt Rohmassen verschiedensten Ursprungs schonend und grammgenau in die Maschine ein, wo sie anschließend konstant präzise in Form gebracht werden. Die optimierte AFM PRO erlaubt durch ein verbessertes Füllprinzip eine noch reibungslosere und präzisere Produktion und das bei über 70 Takten pro Minute in Höchstgeschwindigkeit. Ein neues Auslaufband mit Eigenantrieb garantiert durch einen höheren Grad an Verstellmöglichkeiten außerdem eine einfachere Kalibrierung und Reinigung. So konnte jeder Produktionsschritt im Vergleich zur renommierten Vorgängerin noch effizienter gestaltet werden.

## 1 Hochleistungsfüllsystem

Entwickelt 80 bar starken Pressdruck und erlaubt so die Verarbeitung der Rohmasse in Höchstgeschwindigkeit. Ein optionaler Luftausstoßer ermöglicht weitere Produktionsoptionen.

## 2 2D-/2,5D-/3D-Formplattenset

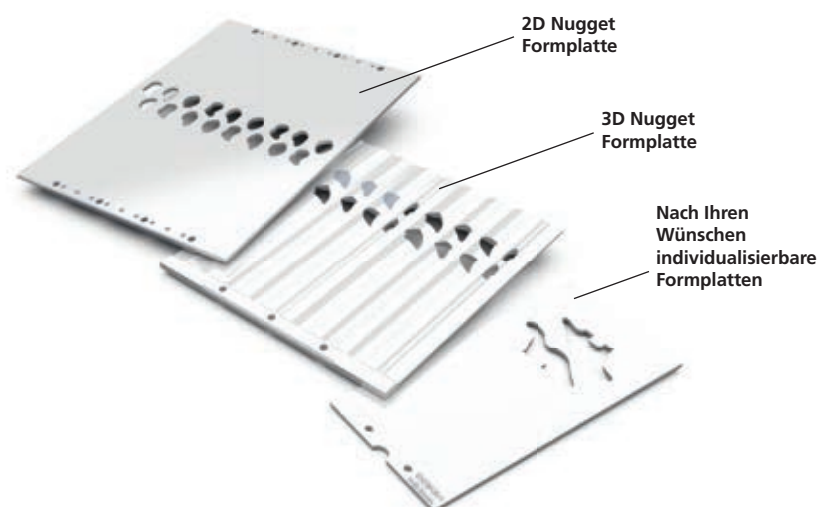
Individuell wähl- und für Ihre Bedürfnisse erweiterbar, prägen die Platten die Ober- und Unterseite der Produkte. Die 2D-Versionen der Form-, Füll- und Entlüftungsplatten sind standardmäßig inklusive.

## 3 Brückenbrecher inklusive verstärktem Trichteraufsatz

Sichert auch bei zäheren Massen durch ein pneumatisches Antreiben der Brecherwelle eine kontinuierliche Zufuhr in die Schnecken.

## Schneller wechseln. Präziser arbeiten.

Ihre Vorstellungen lassen sich in jeder Form realisieren. Die Formmaschine AFM PRO lässt sich von 2 bis 3D mit verschiedenen Platten ausstatten, sodass Ihrer Kreativität in der Produktion keine Grenzen gesetzt sind. Praktisch nah an der Maschine verstaut und in wenigen Minuten austauschbar, sichert unser Formplattensystem eine beispiellos reibungslose Umrüstung. Und auch die Aufrüstung ist ebenso effizient: Beim Wechsel auf die AFM PRO lassen sich Ihre bisherigen AFM-Platten lückenlos weiterverwenden.



Geeignet für



Alle Infos finden Sie unter

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



„Bisherige Projekte haben gezeigt, dass wegen der Produktvielfalt unserer Kunden flexible Produktionslinien gefordert sind. Auch daran geknüpfte Prozesse sollen in kürzester Zeit verändert werden. Unsere Maschinen sind bereits so konstruiert, dass sie auch im Nachhinein und ohne großen Aufwand umgestellt werden können. So bleiben unseren Kunden alle Möglichkeiten offen.“



**Anthony Clarke** ist seit 2013 im Unternehmen und seit Januar 2022 Projektleiter für den Bereich Convenience. Damit ist er die Schnittstelle zwischen Vertrieb, Kunden und der Konstruktion.



**Neuer Anlaufpunkt:**  
Im Sommer 2022 öffnet unser Technology-Center in Bangkok seine Pforten für unsere Kunden in Südostasien.

alco international

## Unser neuer Standort in Bangkok

Ihre Wünsche und der direkte Kontakt zu Ihnen – dieser Grundsatz treibt uns an, in Deutschland und rund um den Globus. Um noch enger mit unseren internationalen Kunden von Asien bis Australien zusammenzuarbeiten, erhält die alco-Familie nun einen weiteren Hafen: das neue Technology-Center



in Bangkok. Zentral in der thailändischen Hauptstadt gelegen, ist es nicht nur für unsere Partner aus dem gesamten asiatischen Raum ideal erreichbar. Es erlaubt auch lebendigeren Austausch – mit uns und unseren Maschinen. „Seeing is believing“: In unserem modernen Testcenter demonstriert eine komplette Produktionslinie die vielfältigen Stärken unserer Technologie – zukunftsweisende Lebensmittelverarbeitung zum Anfassen. Vom Produktionsfloor geht es gleich weiter ins moderne Konferenzcenter, um Ideen voranzutreiben. So gibt es auch die volle alco Service-Experience ebenfalls direkt vor Ort. Am neuen Standort in Bangkok ist alco wie gewohnt bei jedem Schritt an Ihrer Seite – vom ersten Kennenlernen der Technik bis zur Konzeption der Maschine. Wir schaffen eine Plattform für eine noch direktere und produktivere Zusammenarbeit mit unseren internationalen Partnern. Weitere Standorte sind bereits in Planung.

**appetizer**  
Ausgabe 06/2022

Wir freuen uns auf Sie:

**Anuga FoodTec**

26.–29.04.2022

in Köln

Halle 6.1

Stand B30/C39

**IFFA**

14.–19.05.2022

in Frankfurt / Main

Halle 8.0

Stand B92

**Alco-food-machines  
GmbH & Co. KG**

Kreienbrink 3+5  
49186 Bad Iburg

+49 (0) 5403 79 33-0

info@alco-food.com

www.alco-food.com

**Follow us**

linkedin.com/company/alco-food

facebook.com/alcofood