

Whatever you have in mind.



Plant-based meat mit alco.
Produkte und Prozesse optimal abgestimmt.

Flexitarismus und Vegetarismus liegen voll im Ernährungstrend. Pflanzenbasierte Burger, Nuggets oder Gyros – die Herausforderung ist bei allen Fleischersatzprodukten dieselbe: eine stabile und formbare Ausgangsmasse. Profitieren Sie von unserem Know-how, Ihre Rezepturen mit unseren Maschinen zu optimieren und unsere Standardisierungs- und Convenience-Technik mit maximaler Ausbeute individuell auf Ihr Produkt abzustimmen.



Knusprige Hülle und saftig-zarter Inhalt. Dank schonend zubereiteter Zutaten und abgestimmter Technik treffen plant-based meat-Produkte mit Maschinen von alco den Geschmack Ihrer Zielgruppe und machen Appetit auf mehr.

Plant-based meat

Geballte Veggie-Kompetenz.

Wir von alco sind Experten beim Thema plant-based meat und wissen, was gute Veggie-Produkte auszeichnet. Hohe Authentizität bei Geschmack und Textur sowie eine optimale Versorgung mit alternativen Proteinen sind der Schlüssel für erfolgreiche Angebote ohne Fleischanteil. Egal, ob Sie erfahrener Produzent, Start-Up oder Quereinsteiger sind: Unsere Maschinen bringen Veggie-Produkte in jede individuell gewünschte Form und beschichten, braten, garen und kühlen Ihre veganen Gerichte. Vom Schnitzel über Geschnitzeltes und Nuggets bis hin zum veganen Cordon Bleu, Ribburger oder Cevapcici.

Convenience-Technik von alco: Perfektion in jedem Prozess-Schritt.



mischen und formen

Unsere Technik garantiert ein schonendes, effizientes Mischen und eine gleichbleibende Masse für die weitere Verarbeitung. Die Formmaschine bringt Rohmasse zudem in jede Form und portioniert Produkte für die Weiterverarbeitung.



panieren und marinieren

Beim Panieren und Marinieren passen wir unsere Maschinen optimal an das Produkt an, das Sie beschichten möchten. Unser Dipper trägt auch schwere Nasspanaden gleichmäßig auf und sorgt für ein Extra an Genuss.



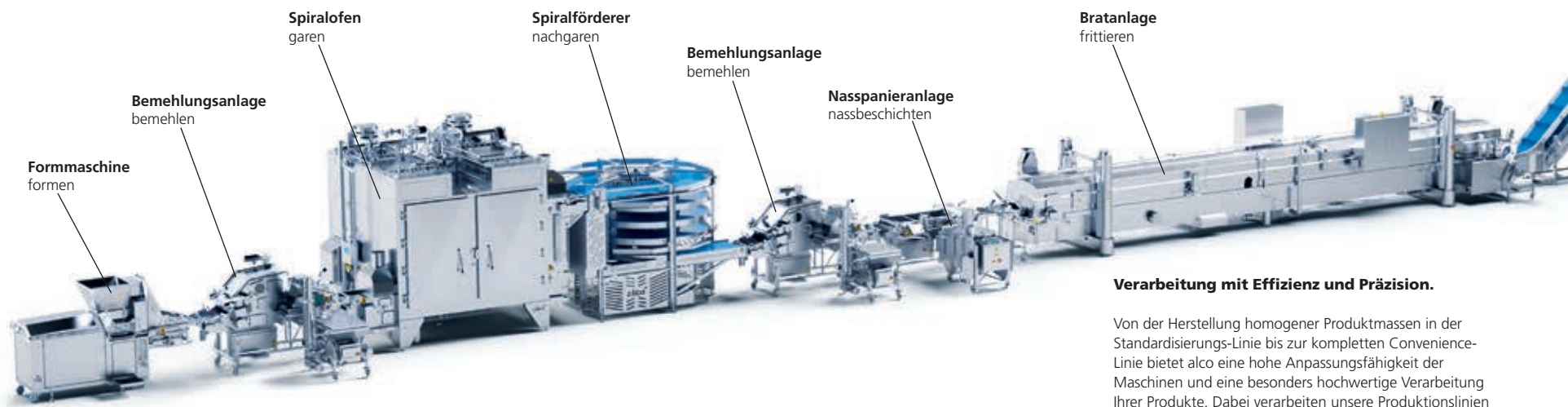
braten und frittieren

Gleichmäßigkeit und ein optimales Erscheinungsbild sind beim Braten entscheidend. Unsere Maschinen liefern beides. Frittieren ist als Verarbeitungsschritt sehr variabel einstellbar: Vom Anfrittieren bis zum vollständigen Garen ist alles möglich.

Sie möchten Ihr Veggie-Produkt anders verarbeiten? Kein Problem:

Viele weitere Verarbeitungsmöglichkeiten finden Sie unter

alco-food.com/plant_meat



Verarbeitung mit Effizienz und Präzision.

Von der Herstellung homogener Produktmassen in der Standardisierungs-Linie bis zur kompletten Convenience-Linie bietet alco eine hohe Anpassungsfähigkeit der Maschinen und eine besonders hochwertige Verarbeitung Ihrer Produkte. Dabei verarbeiten unsere Produktionslinien produktabhängig von 500 bis zu 3.000 kg pro Stunde.

Den Megatrend optimal nutzen. Eine Frage der Technik.

Rasant wachsende Umsatzpotenziale.

Besonders die hohe Nachfrage bei Flexitariern treibt den Markt für vegane Fleischalternativen voran. Seit 2012 hat sich der Markt im westlichen Europa verdoppelt, seit 2018 ist der Sektor für plant-based Food in Europa sogar um ganze 49 % gewachsen. In Deutschland sind vor allem Tiefkühl-Fleischalternativen beliebt (Burgerpatties, Nuggets, Hackfleisch), gefolgt von veganem Aufschnitt und Streichwurst. Plant-based Food als Oberbegriff umfasst mittlerweile nicht nur den Bereich pflanzenbasiertes Fleisch, sondern auch Fisch, Käse, Milch, Joghurt und Eiscreme.

Auf die Textur kommt es an.

Der Großteil der geformten Fleischersatzprodukte imitiert Produkte aus rotem Fleisch. Neben der Herstellung einer stabilen, formbaren Masse besteht die Herausforderung bei der Verarbeitung von pflanzenbasierten Zutaten in der Textur. Aus Pflanzen-Eiweiß-Wasser-Gemischen müssen durch gezielte Erhitzung und mechanische Bearbeitung bei hohem Druck und anschließender Abkühlung faserige bis schwammartige, fleischähnliche Strukturen erzeugt werden. Mit den Jahren ist bei alco und im gesamten Markt die Erkenntnis gereift, dass Endprodukte auf Basis von Hülsenfrüchten wie Erbsen oder Bohnen deutlich eher mit fleischähnlichen Produkten assoziiert werden als das Pendant mit sojabasiertem Ausgangsprodukt. Auch die Vermischung unterschiedlicher alternativer Proteine („blending proteins“) eignet sich als Lösung für einen verblüffend fleischähnlichen Geschmack mit entsprechender Textur.

Die enge Zusammenarbeit mit alco zahlt sich aus.

Mehrere namhafte Unternehmen vertrauen seit Jahren unserer Expertise auf dem Gebiet der Verarbeitung pflanzenbasierter Lebensmittel. Wir fokussieren uns auf energieeffiziente und nachhaltige Maschinen, um unseren Kunden den Weg zum gigantischen globalen Wachstumsmarkt der plant-based Foods zu ebnet. Homogene Durchmischung, fleischige Texturen, effiziente Rehydrierung, sorgfältige Abstimmung des Ausgangsprodukts und der nachfolgenden Prozessschritte – bei der Herstellung und Veredelung von Fleischersatzprodukten gibt es vieles zu beachten. Sprechen Sie mit unseren Technologen und Projektmanagern. Wir beraten Sie ausführlich zu allen Phasen des Produktionsprozesses, um Produktvorbereitung, Produktionsleistung und schonende Zubereitung bis ins Detail zu optimieren.

Jetzt mehr erfahren:
alco-food.com

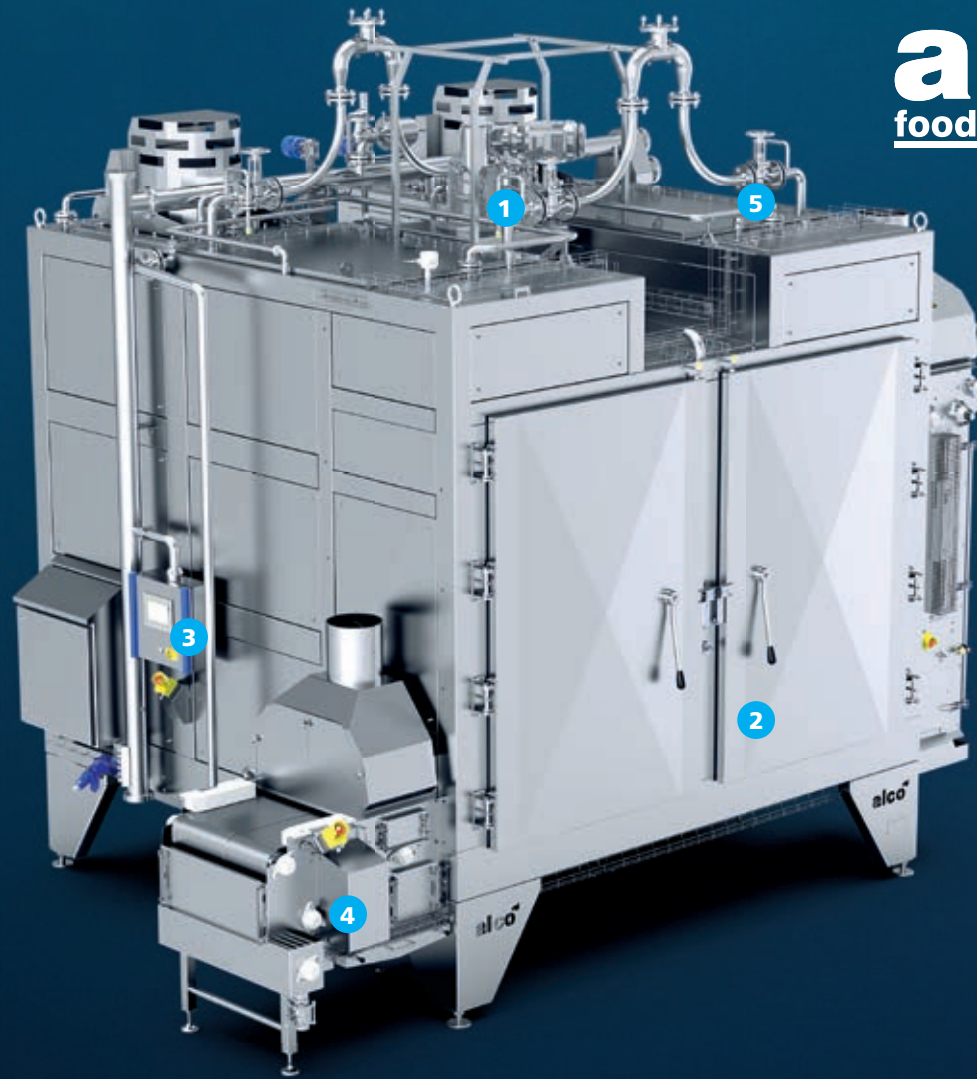


Egal welches Ausgangsmaterial – mit alco ist nahezu jede erdenkliche Verarbeitung möglich.



„Besonders Kräutersaitlinge überzeugen durch ihren richtig guten Geschmack und eine super Konsistenz“.

Karsten Weitzel, Verkaufsleiter Deutschland, hat ein Faible für pilzbasierte Substitute. Die richtige Temperatur und Bratzeit innerhalb der alco Bratanlage AGF sind entscheidend für ein bissfestes und saftiges Produkt.



Der Spiralofen von alco

macht Dampf, heiße Umluft oder beides.

Unser Spiralofen ASH bietet reichlich Platz für das Garen, Erwärmen oder Bräunen von Produkten. Sein spiralförmig laufendes Förderband ermöglicht die Produktion von großen Mengen auf geringer Grundfläche. Die beiden im Ofen verbauten Heizregister, ausgestattet mit leistungsstarken Ventilatoren, verbessern die Temperaturverteilung und Luftführung maßgeblich. Dadurch entstehen zwei Luftströme, die das Produkt von vorne und von hinten erreichen. Der Vorteil: Es wird eine gleichmäßige Bräunung des Produkts von allen Seiten erzielt. Authentisches Räuchern über ein externes Räucher-system ist ebenfalls realisierbar. alco Spiralöfen erhalten Sie als Single-Drum und Twin-Drum-Variante. Die modulare Erweiterbarkeit durch Kombination mehrerer Tower bietet optimale Anpassungsmöglichkeiten an Ihre individuellen Räumlichkeiten.

1 Leistungsstarke Heizelemente

Die leistungsstarken Heizelemente sorgen für eine effiziente und gleichmäßige Wärmeübertragung sowie eine ideale Bräunung. Sie haben die Wahl zwischen elektrischen, thermalöl- und dampfbetriebenen Heizelementen.

2 Variables Etagen-Gurtsystem

Das variable Etagen-Gurtsystem ermöglicht die Auswahl von 5 bis 10 Etagen. Somit haben Sie optimale Flexibilität beim Einsatz von Produktmengen und Größen.

3 SPS-Steuerung

Die SPS-Steuerung steuert die Anlage smart und bedienerfreundlich über ein Touchpanel mit intelligenten Funktionen wie z.B. der Rezepturverwaltung. Sie behalten immer den Überblick.

4 Bandwaschsystem

Das integrierte Bandwaschsystem in Kombination mit den CIP Reinigungsdüsen sorgt für eine kontinuierliche und zuverlässige Reinigung des Förderbandes mittels rotierender Bürsten und Wassersprüh-lanzen.

5 Dampfdüsen (optional)

Bei Bedarf beheizen Dampfdüsen das Produkt zusätzlich über eine spezielle Direktdampfeinsprühung.

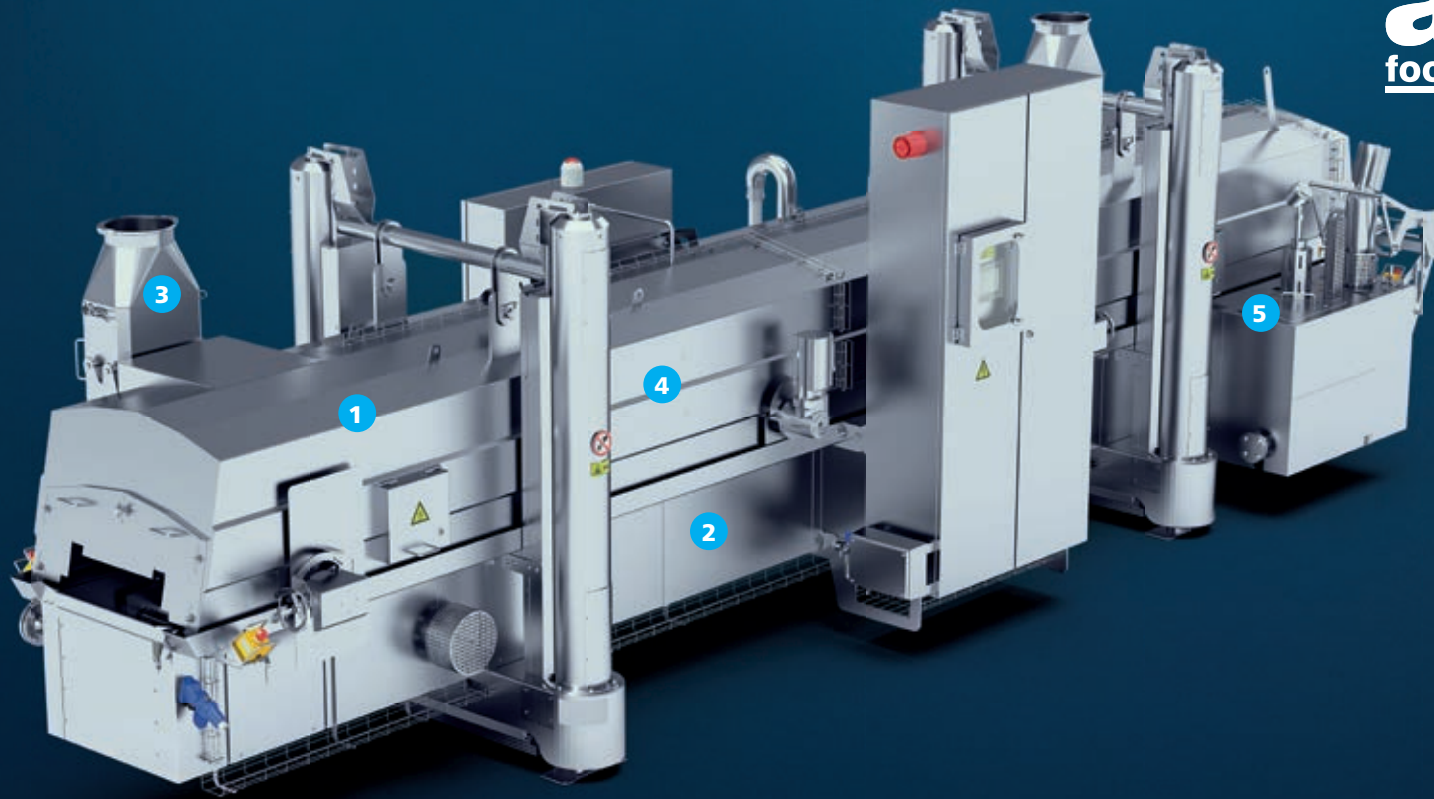


Vegetarische Burger, Nuggets oder Mozzarella Sticks? Der Spiralofen bietet durch das variable Etagen-Gurtsystem hohe Flexibilität bei der gewünschten Produktauswahl.

Alles zum Spiralofen unter:
alco-food.com/maschinen/spiralofen

Geeignet für





Die Bratanlage von alco

Anfrittieren oder vollständig garen.

alco Fritteusen sind vielseitig einsetzbare Hochleistungs-Bratanlagen, mit denen Sie eine breit gefächerte Produktpalette in Fett oder Öl garen können. Unsere Bratanlagen sind sowohl zum Anfrittieren als auch zum vollständigen Garen einsetzbar. Der Garprozess wird über die Durchlaufzeit und die Öltemperatur gesteuert. Dies ermöglicht Ihnen den gewünschten Gareffekt, eine optimal gebräunte Produktfarbe und ein effizientes Ergebnis. Unsere Fritteusen zeichnen sich darüber hinaus durch ergonomisches Design und außergewöhnliche Bedienungs- und Reinigungsfreundlichkeit aus. Zudem entsprechen sie den höchsten Sicherheits- und Hygieneanforderungen.

1 Isolierte Haube

Die isolierte Haube spart Energie durch ein doppelwandiges Haubensystem mit innenliegender Isolierung.

2 Leistungsstarke Heizelemente

Leistungsstarke Heizelemente sorgen für effiziente Wärmeübertragung. Sie haben die Wahl zwischen elektrischen und thermalölbetriebenen Heizelementen. Die Prozess-Temperatur ist stufenlos regelbar.

3 Abluftkaminsystem mit Filter (optional)

Das Abluftkaminsystem mit Filter führt die Abluft über Edelstahlkaminrohre von den Absaugstutzen der Fritteuse aus dem Produktionsraum. Optional kann die Abluft der Fritteuse auch effektiv vorgefiltert werden.

4 Querschmutztransport (optional)

Der Querschmutztransport entfernt Schmutzpartikel frühzeitig. Mittels mehrerer Schaber im vorderen Teil der Maschine und der direkten Beseitigung der anfallenden Sedimente wird die Lebensdauer des Frittieröls extrem verlängert.

5 CIP (optional)

Das komplette Reinigungssystem für den Innenraum der Fritteuse mit Reinigungsdüsen und vorgeschalteter, automatischer Entleerung.



Soja-Medaillons oder Soja-Hähnchen überzeugen durch ein appetitliches Erscheinungsbild. Dank der vielfältigen Frittiermöglichkeiten von alco wird immer die gewünschte Konsistenz erzielt.

Alles zur Bratanlage unter:
alco-food.com/maschinen/bratanlage

Geeignet für



„Der Erfolg von plant-based meat liegt in der Authentizität. Wir bei alco sorgen dafür, dass Veggie-Produkte in Geruch, Optik und Geschmack keine Wünsche offen lassen. Unsere nationalen und internationalen Kunden profitieren davon, dass wir Produkteigenschaften und eingesetzte Technik exakt aufeinander abstimmen. Deshalb nimmt die Zahl der gefertigten Maschinen in diesem Segment rasant zu.“



Uli Krümpelmann ist seit 2011 bei alco und arbeitet als internationaler Vertriebsleiter. Er unterstützt die international tätigen Verkäufer und die weltweiten Vertretungen. In seiner Verantwortung liegen Kundenberatung, Anwendungen und Verkauf, sowie Marktbeobachtungen und Marktanalysen.



Innovation Center

Das alco Innovation Center speist sich aus den Ideen unserer Abteilungen und ist Schnittstelle zwischen Konstruktion, Projektleitung, Vertrieb und Geschäftsführung. Gemeinsam entwickeln wir innovative Konzepte, die Antworten auf Zukunftsfragen des Lebensmittelmarktes liefern. Eine wichtige Zutat für unseren Erfolg von morgen ist der direkte Austausch mit unseren Kunden. Ihre Anforderungen und Wünsche fließen in die Prozessarbeit ein und bilden eine wichtige Grundlage für unsere Entwicklungsschritte.

Plant-based meat Trends

In den ersten Entwicklungsphasen der veganen Fleischalternativen auf dem Lebensmittelmarkt griffen viele Unternehmen zur Sojabohne als Hauptzutat für Fleischalternativen. Heute verfolgen Hersteller das Ziel, möglichst viele allergieauslösende Substanzen zu ersetzen. Unsere Experten haben erfolgreich Lösungen entwickelt, alco Maschinen für die Verarbeitung von Soja-Alternativen wie Hanfsamen, Kürbiskernen oder auch verschiedene Getreidearten zu optimieren. Das gilt auch für die bisher hauptsächlich in Asien bekannten Mung-Bohnen.



Unsere neueste Produktentwicklung

Die weiterentwickelte alco Formmaschine AFM kann die Produktmasse nun 30% schneller formen und portionieren, was sich deutlich in der Kosteneffizienz niederschlägt. Durch die Optimierungen von Wartungsklappen, Dichtungssystemen und der Umplatzierung einzelner Komponenten wurde das Hygienic Design optimiert. Das erleichtert die Zugänglichkeit, Reinigung und Wartung.

appetizer
Ausgabe 04/2021

**Gerne
informieren
wir Sie auch**
über das Vermengen
veganer Rohmassen
mit unserem
Doppelwellen-
Mischer AMP.

**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

Follow us
linkedin.com/company/alco-food
facebook.com/alcofood