

ALCO

HotCook

All-Rounder für Saucen, Fertiggerichte, Eintöpfe



Mischen, Anbraten, Garen, Kochen,
Reduzieren und Rückkühlen von Produkten
in nur einer Maschine

KOCHEN



jbt.com/foodtech

alco HotCook

Der alco HotCook vereint die Funktion einer Misch- und Bratanlage und bereitet Produkte besonders effizient und schonend zu, für eine gleichmäßige Verarbeitung in industriellem Maßstab

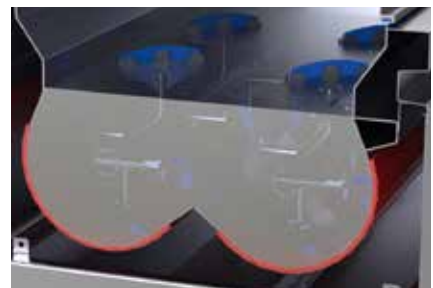
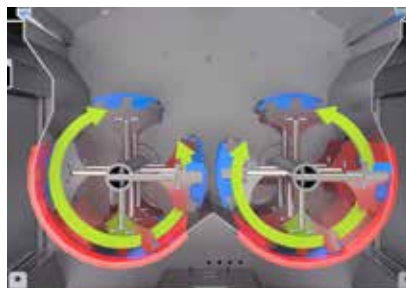
Eine hocheffiziente und schnelle Wärmeübertragung sorgt beim HotCook dafür, dass angebratene Lebensmittel ihren frischen Geschmack beibehalten.

Vorteile

- Hervorragende Ergebnisse bei einer breiten Palette von Produkten und einer maximalen Ausbeute
- Beheizbare Spezial-Doppelwandkonstruktion mit Doppelwellen-Paddelmischwerkzeug und Abstreifern
- Vollständig kontrollierte und effiziente Produktionszeiten
- Pneumatisch angetriebene Austragsklappen für ein einfaches Entleeren in Standard-Transportwagen oder Sonderbehälter

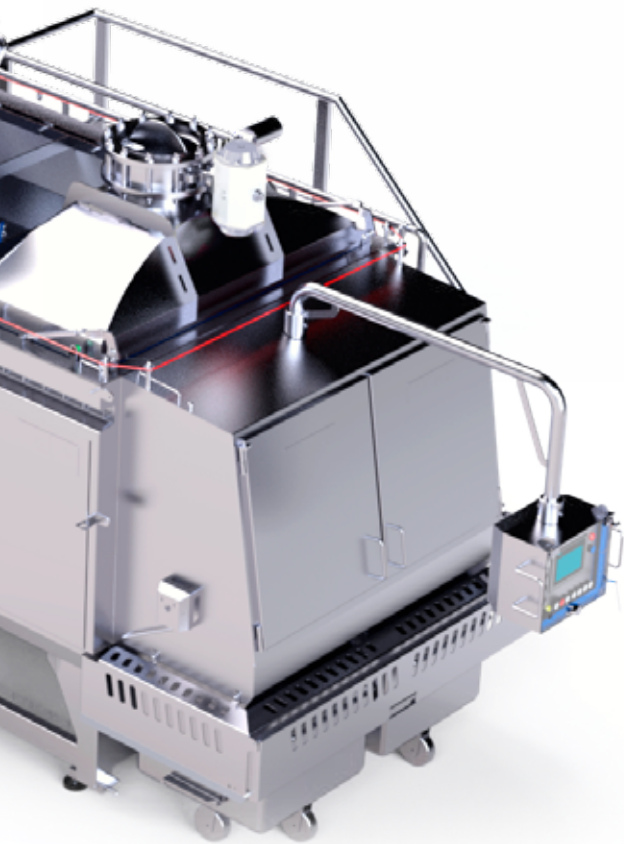
Herausragendes Angebot an verschiedenen Ausstattungsoptionen

- Wahlweise mit Thermalöl oder Dampf beheizt
- Praktische Dosiervorrichtung und Wägeinheit zur einfachen Zusammenstellung der Rezeptur
- Rasches Abkühlen der Produkte durch optionale Vakuumkühlung oder die Einsprühung von kryogenen Medien



Besuchen Sie die voll ausgestatteten Lebensmitteltechnologiezentren von JBT in Helsingborg, Schweden, Livingston, Großbritannien oder Bad Iburg, Deutschland und testen Sie den alco HotCook mit Ihren eigenen Produkten und Rezepten.





Hohe Hygienestandards

- Austragsseitige Gleitlager und Dichtungen zur Reinigung leicht demontierbar
- Antriebsseitige Dichtungen: hygienische Gleitringdichtungen mit Fettpolster, bedingt auch Trockenlauf geeignet
- Totraumarme Konstruktion
- Konstruiert nach aktuellen Hygiene- und Sicherheitsstandards

Moderne Steuerungstechnik

- Der HotCook ist serienmäßig mit einer Siemens SPS-Steuerung ausgestattet, samt intuitivem User Interface und Überwachung der Produktqualität wie auch des Energieverbrauchs
- Rezepturverwaltungssystem
- 4 Temperatursensoren zur Messung der Produkttemperatur und Vorlauf-/Rücklauftemperatur für eine genaue Produktionskontrolle

Hohe Flexibilität bei Sonderanforderungen

- Hohe Oberflächentemperaturen von bis zu 200 °C in Kombination mit direkter Reaktion der Heizfläche, sind der Schlüssel zu idealen Ergebnissen
- Kochen mit Überdruck 0,4 bar und 110 °C für reduzierte Kochzeiten
- Zahlreiches Zubehör, wie z.B. individuelle Puffertrichter, effiziente Food Pumpen, Austragsventile für Flüssigkeiten, verstärkte Antriebe und mehr helfen, die Maschine perfekt an Ihre Bedürfnisse anzupassen

Flexible Lösungen für Anforderungen und Anwendungen in der Lebensmittelverarbeitung

Alle alco Maschinen entwickeln sich mit den Anforderungen der Industrie, in der Innovation, Vielseitigkeit und Zuverlässigkeit entscheidend sind. Flexible Lösungen können für alle Lebensmittelproduzenten entwickelt werden, ob groß oder klein, und jeder alco HotCook kann so konfiguriert werden, dass sie individuelle Anforderungen und eine breite Palette von Anwendungen erfüllt, einschließlich:

- Suppen, Soßen und Eintöpfe
- Fertiggerichte, Pasta
- Pfannengerichte
- Fischgerichte
- Plant-Based Food
- Vegetarische / vegane Gerichte
- Süßwaren

Der JBT ALCO HotCook AHC - Der perfekte All-Rounder



1 Riesiges Fassungsvermögen mit innovativer Technologie

kocht bis zu 4000l Produktmasse bei Wunschtemperatur mit Mischerpaddeln und temperaturbeständigen Abstreifern.

2 Spezial-Doppelmantelkonstruktion

sorgt für hohe Oberflächentemperaturen der Mischerwandung mit optimalem Wärmetransfer inkl. isolierter Maschinenwandung.

3 SPS-Steuerung

steuert die Anlage smart und bedienerfreundlich über ein Touchpanel mit Funktionen wie Rezepturverwaltung etc.

Optional

4 Vakuumkühlunit

schnellste Produktkühlung durch Absaugen der Dampfbräsen unter Hochleistungsvakuum.

5 Direktdampfeinsprühung

Beheizung über direkte Dampfeinsprühung in das Produkt für schnellere Erreichung der Gartemperaturen.

6 Puffertrichter mit Förderschnecke

ist für die Verwendung als Empfängertank oder Zwischenspeicher optimiert.

WIR SIND IHRE QUELLE FÜR PROFITABLE VERARBEITUNGSLÖSUNGEN

JBT ist ein führender Anbieter von integrierten Lösungen für die Lebensmittelverarbeitung. Von einzelnen Maschinen bis hin zu kompletten Verarbeitungslinien steigern wir den Wert und sichern die Qualität, den Nährwert und den Geschmack von Lebensmittelprodukten. Mit einer lokalen Präsenz auf sechs Kontinenten ist JBT in der Lage, unseren Kunden und Partnern in der Lebensmittelindustrie schnell das Know-how, den Service und die Unterstützung zu bieten, die sie benötigen, um auf dem heutigen wettbewerbsorientierten Markt erfolgreich zu sein.



North America

JBT Corporation
1622 First St.
Sandusky, OH 44870
USA
Phone: +1 419 626 0304
E-mail: process-solutions@jbt.com

Europe

John Bean Technologies AB
Rusthällsgatan 21, Box 913
SE-251 09 Helsingborg
SWEDEN
Phone +46 42 490 4000
info-europe@jbt.com

Asia

John Bean Technologies Ltd.
No. 2525 FYI Center Building 2, 9th Floor
Unit No. 2/901-2/903, Rama IV Road
Klongtoei, Bangkok 10110, THAILAND
Phone: +66 2257 4000
E-mail: infoasia-jbtfoodtech@jbt.com

Latin America

John Bean Technologies
Máquinas e Equipamentos Industriais Ltda.
Av. Eng. Camilo Dinucci 4605
14808-900 Araraquara, São Paulo, BRAZIL
Phone: +55 16 3301 2000
E-mail: latinamerica.info@jbt.com



We're with you, right down the line.™

jbt.com/foodtech