

ALCO

## Spiralofen

Eine smarte Art, Ihre Produkte zu garen



Garen oder Bräunen Ihrer Produkte mit  
Dampf, heißer Umluft, oder beidem

GAREN



[jbt.com/foodtech](http://jbt.com/foodtech)

# alco Spiraloferen

Der alco Spiraloferen ASH führt Produkte mithilfe eines spiralförmig laufenden Förderbandes, das bei Bedarf auch erweitert werden kann, langsam und schonend durch den Garprozess.

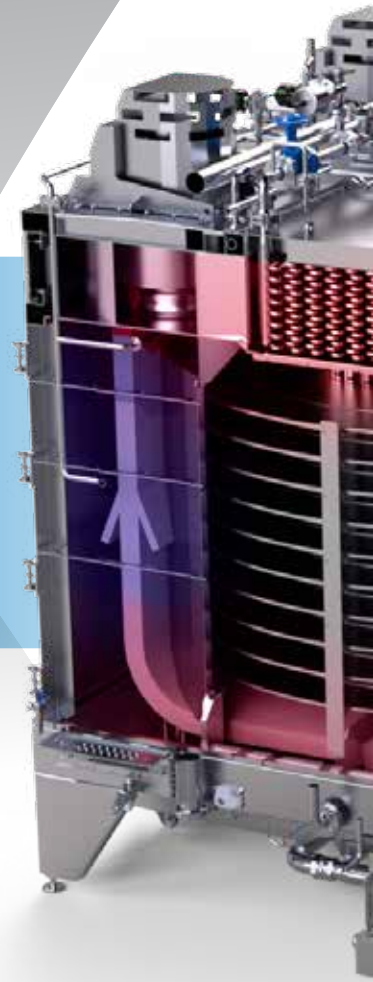
Der Spiraloferen wird in der Regel mit weiteren alco Anlagen kombiniert, insbesondere mit Beschichtungsanlagen und Durchlauffritteusen, um saftigen Geschmack und appetitliches Aussehen zu erzielen.

## Vorteile

- Hervorragende Ergebnisse bei einer breiten Palette von Produkten und einer maximalen Ausbeute
- Geeignet für Produkte verschiedenster Größen durch wählbaren Abstand zwischen den einzelnen Etagen
- Gezielte Luftströme im Ofen garantieren eine optimale und gleichmäßige Wärmeverteilung, einen idealen Kocheffekt und Produktfarbe sowie beste Erträge

## Herausragendes Angebot an verschiedenen Ausstattungsoptionen

- Dampfeinsprühleisten zur Einstellung der gewünschten Luftfeuchtigkeit
- Wahlweise elektrisch, mit Thermalöl und/oder mit Dampf beheizt
- Optionale Taupunktsteuerung zur Maximierung der Ausbeute



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





## Hohe Hygiene- und Sicherheitsstandards

- Isolierte Gehäusekonstruktion zur Vermeidung von Energieverlusten
- Einfache Bedienung und gründliche Reinigung bei maximaler Sicherheit und Effizienz
- Automatisches, kontinuierliches Bandwaschsystem in Kombination mit CIP-Düsen im Innenraum des Ofens sorgen für eine perfekte Reinigung und verlängerte Produktionszeiten

## Moderne Steuerungstechnik

- Der JBT ALCO Spiralofen ist mit einer Siemens SPS-Steuerung samt intuitivem User Interface ausgestattet
- Rezepturverwaltungssystem und regulierbare Garparameter, wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Garzeit, oder Luftgeschwindigkeit
- Vernetzung mit Fernwartungsservice und Industrie 4.0



## Ausgereifte und bewährte Prozesslösung

- Die Produkte werden mithilfe eines Spiralsystems transportiert, das eine beträchtliche Garlänge bei geringem Platzbedarf ermöglicht
- Große Produktmengen können äußerst effizient und gleichmäßig gegart werden, wodurch das Produkt eine optimale Konsistenz erhält und Feuchtigkeitsverluste minimiert werden
- Ein gezielter, horizontaler Luftstrom sorgt dafür, dass die Wärme gleichmäßig über die gesamte Breite des Transportbandes verteilt wird
- Die effiziente Wärmeübertragung ermöglicht eine hohe Ausbeute an saftigen, gegarten, gebräunten und visuell ansprechenden Produkten

## 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 Spiralofen kann so konfiguriert werden, dass er individuelle Anforderungen und eine breite Palette von Anwendungen erfüllt, einschließlich:

- Fleischbällchen
- Leberkäse
- Burger Patties
- Schnitzel
- Ganze Hähnchen
- Gemüse
- Falafel
- Plant-Based Produkte

# Der JBT ALCO Spiralofen ASH - Bietet die Möglichkeit, mehr zu erreichen



- 1 Leistungsstarke Heizelemente**  
sorgen für effiziente Wärmeübertragung. Wahl zwischen elektrischen, thermalöl- und dampfbetriebenen Heizelementen möglich.
  - 2 Variables Etagen-Gurtsystem**  
ermöglicht die Auswahl von 5 bis 10 Etagen.
  - 3 SPS-Steuerung**  
steuert die Anlage smart und bedienerfreundlich über ein Touchpanel mit Funktionen wie Rezepturverwaltung etc.
  - 4 Bandwaschsystem**  
reingt das Förderband kontinuierlich mittels rotierender Bürsten und Wassersprühlanzen.
- Optional**
- 5 Dampfdüsen**  
beheizen das Produkt zusätzlich über Direktdampfeinsprühung.

## 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](http://jbt.com/foodtech)

