

Whatever you have in mind.



wolfen – mischen – formen –
beschichten – braten – garen – kühlen

alco[®]
food-machines

your ideas – our solutions

Seit den 1970er Jahren stehen wir für modernste Technik, hochfunktionale Lösungen und herausragende Qualität im Bereich der nahrungsmittelverarbeitenden Maschinen. Unsere Kunden kennen und schätzen unsere Expertise und unsere Flexibilität – denn wir setzen genau das um, was sie im Sinn haben.

Egal ob Standardisierungs- oder Convenience-Linien, Sie können sich auf die Qualität und Funktionalität der alco-Maschinen verlassen – und auf unsere Innovationen. Denn über die kontinuierliche Weiterentwicklung der Anlagen erfüllen wir die eigenen hohen Qualitätsansprüche und finden stets die beste Lösung für Sie.

Überzeugen Sie sich selbst!
Ihr alco-Team

Produktportfolio

Für jedes Produkt eine einzigartige Lösung

Unser Produktportfolio hat sich über die Jahre stetig erweitert und so bieten wir vom Plätter über den Mischer und den Wolf bis hin zu vielfältigen Techniken zum Schneiden, Steaken und Panieren auch Anlagen zum Garen, Braten, Frittieren sowie Maschinen für Tiefkühl- und andere thermische Prozesse.

Diese breit gefächerte Produktpalette macht uns zu einem bedeutenden, internationalen Anbieter von Verarbeitungslinien für die Fast Food/Convenience-Industrie.



Standardisierungslinien

Quantität und Qualität

Mit unseren Standardisierungslinien erfüllen wir individuelle Anforderungen für die Herstellung von Produktmassen – natürlich unter besten hygienischen Bedingungen und höchstem Automatisierungsgrad. Die kundenspezifische Beratung, Planung, Fertigung und Installation aus einer Hand sorgt für eine optimal auf die Kundenbedürfnisse abgestimmte und nahezu vollautomatische Produktherstellung.



wolfen – fördern – mischen – puffern



Convenience-Linien

Umfassend und flexibel

Die enorme Anpassungsfähigkeit unserer Anlagen bietet eine hohe Flexibilität in der Produktion. Vom Formen über das Beschichten, Frittieren und Garen bis hin zum Kühlen und Frostern bilden unsere modular aufgebauten Convenience-Linien den gesamten Produktionsprozess ab. Ob Ready Meal oder Finger Food – die steigende Nachfrage in der Convenience-Industrie zahlt sich mit unseren maßgeschneiderten Lösungen schnell gewinnbringend aus.



formen – beschichten – braten – garen – kühlen

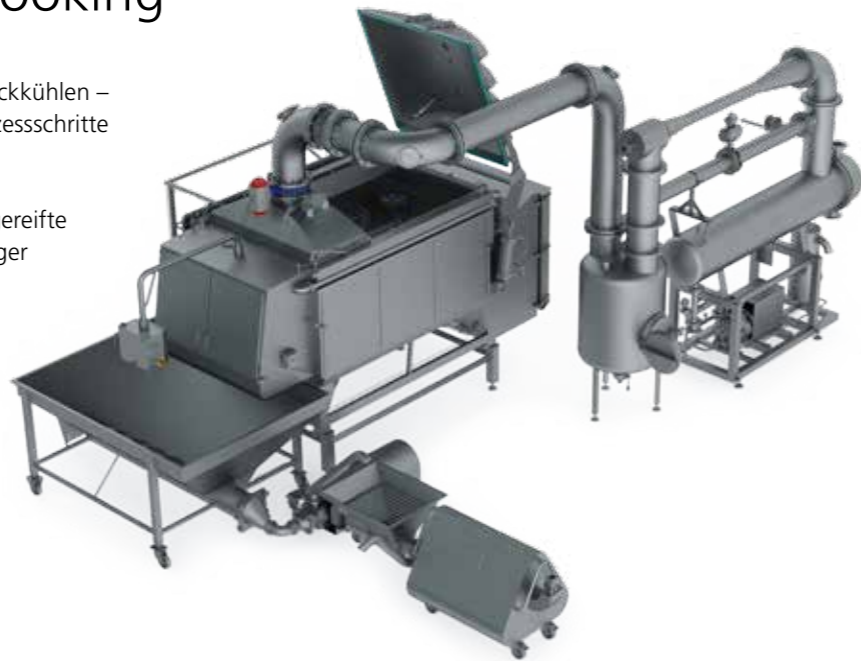
Neuheit

HotCook

Multifunktions-Anlage für Fast und Slow Cooking

Anbraten, Garen, Kochen, Reduzieren und Rückkühlen – mit unserem HotCook AHC können diese Prozessschritte mit nur einer Anlage erledigt werden.

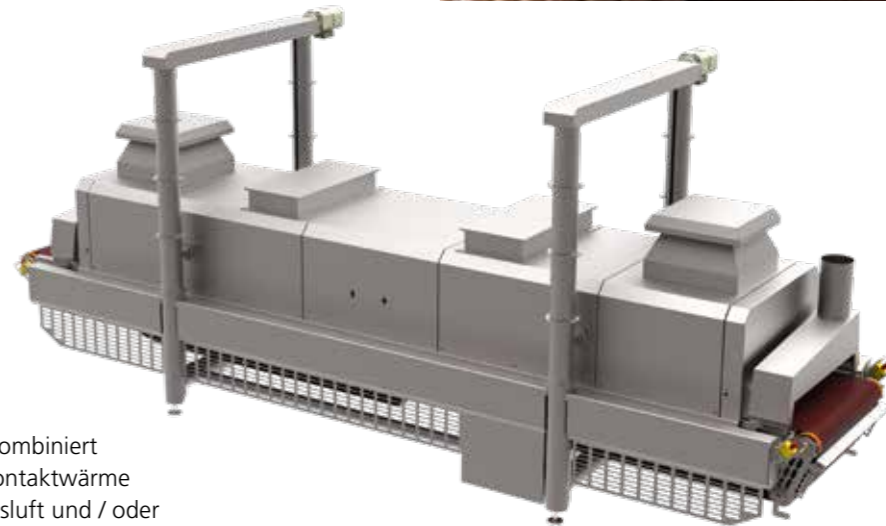
Der Allrounder gewährleistet durch seine ausgereifte Technologie eine Vielzahl qualitativ hochwertiger Produkte.



Neuheit

Dual Cooker

Perfekt braten – ganz ohne Fett



Unser innovativer Dual Cooker ADC kombiniert erstmalig das Braten über intensive Kontaktwärme mit dem Garen mit heißer Konvektionsluft und / oder Dampf in nur einer Industrieanlage.

Auch empfindliche Produkte werden so perfekt gebraten und erhalten einen unnachahmlich guten Geschmack und eine traditionelle Optik.

Neuheit

Spiralöfen

Neue Generation: Garen und Bräunen 2.0

Wir haben unsere erfolgreichen ASH Spiralöfen für Sie weiterentwickelt und standardmäßig nun als Einzel- sowie Doppelspiralöfen entworfen. Neu ist die zweiteilige Luftführung, die für ein noch gleichmäßigeres Garen und Bräunen sorgt. Im Doppelspiralofen kann der thermische Prozess individuell produktspezifisch angepasst werden. Optionale Taupunktkontrollen, geringere Garverluste und Energieeinsparungen machen unsere Spiralöfen zum Garanten für die Produktion von Qualitätsprodukten.



Neuheit

Spiralfroster

Für jeden Bedarf den richtigen Froster

Mit unseren geschätzten Kompaktfroster bieten wir eine kostengünstige, vormontierte und einfach in Betrieb zu nehmende Universallösung für Lebensmittelproduzenten auf der ganzen Welt. Sollten Sie spezifische Wünsche haben, planen und konstruieren wir natürlich auch maßgeschneiderte Sonderaufroster, die Ihren Bedürfnissen und Vorgaben exakt entsprechen.



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