

Whatever you have in mind.



your ideas – our solutions

Beschichtungstechnik

alco[®]
food-machines

11.11.2021



Willkommen in der Welt von

alco

Unser Unternehmen liefert **Qualität aus Überzeugung**

Als Familienunternehmen ist es unser Anspruch, mehr zu geben als das Soll, jeden Kunden individuell zu beraten und gemeinsam die **besten Lösungen zu entwickeln**.

Setzen Sie auf einen Partner, auf den Sie vertrauen können, einen Arbeitgeber, der für Sie da ist, und auf ein Unternehmen, das weiß, wofür es steht.

Verlässlichkeit, Vertrauen, Verbundenheit

Die ständige **Weiterentwicklung**, die **Verlässlichkeit** und **Flexibilität** gegenüber unseren Kunden und die **Verbundenheit zu unseren Wurzeln** zeichnen alco aus.

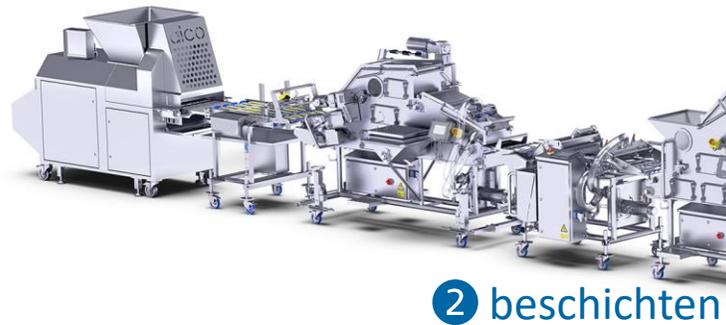
Vor über 40 Jahren als Familienbetrieb gegründet, sind wir uns bis heute treu geblieben: die direkte Kommunikation auf Augenhöhe und das Ziel, Kundenwünsche umfangreich und bestmöglich zu erfüllen, haben uns zu dem gemacht, was wir heute sind: **ein starker Partner in der nahrungsmittelverarbeitenden Industrie**.

Das merken unsere Mitarbeiter, unsere Kunden und die Endverbraucher – indem wir innovative und individuell an Ihre Bedürfnisse angepasste Lösungen liefern!

Maschinen, passend zu Ihrem Unternehmen

Hinter der Herstellung von Fertigprodukten steckt mehr als nur ein Schritt. Mit unserer **Convenience-Technik** lassen sich vom Formen, über das Plätten, Schneiden und Beschichten bis zum Braten, Garen, Pasteurisieren, Gären und Kühlen alle nötigen Verarbeitungsschritte automatisch abwickeln.

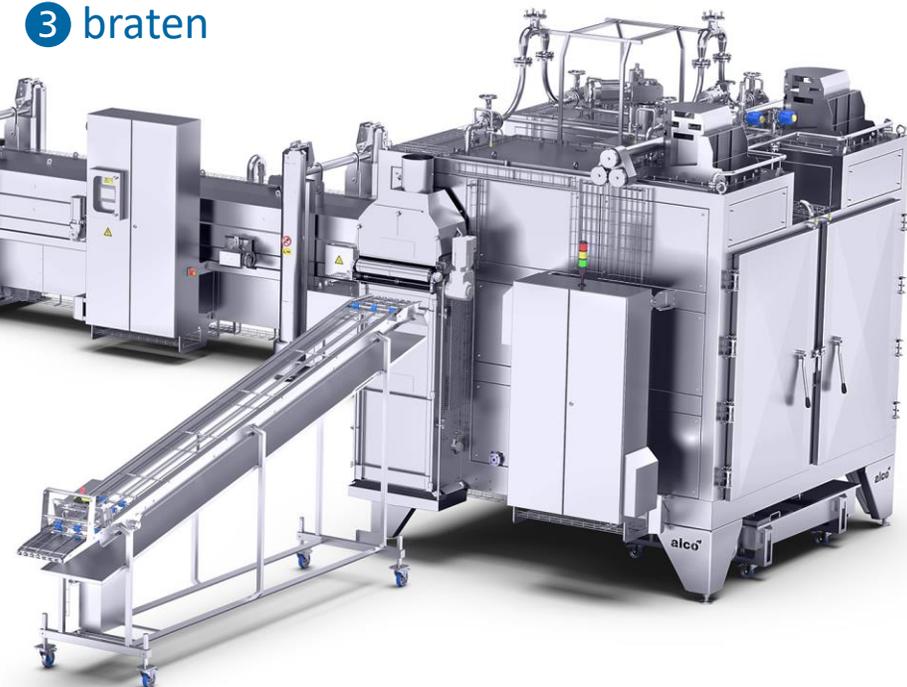
1 formen



2 beschichten

3 braten

4 garen



Ihre Ideen sind einzigartig. Unsere Lösungen sind es auch!



Fleisch Verarbeitung

Gute Fleischverarbeitung ist eine Frage der richtigen Maschine.

Ob saftige Burger-Patties, knusprige Schnitzel oder Steaks mit Grillaromen:

Bei uns sind Sie richtig.



Geflügel Verarbeitung

Geflügel ist so vielfältig wie unsere Verarbeitungsmaschinen.

Wir wissen, wie man optimal gegrillte Hähnchenbrust, Chicken-Nuggets oder knusprige Schenkel produzieren kann.



Gemüse Verarbeitung

Mit Gemüse ist alles denkbar. Wir machen es möglich.

Ob klassische Kartoffelrösti oder bemehlte Zwiebelringe:

Wir zeigen Ihnen was wir können.



Fisch Verarbeitung

Wir haben die passende Maschine für Ihr individuelles Fischgericht..

Fischfilets besonders zart garen, Panade knusprig braten oder Grillmuster auf die Produktoberfläche anbringen.



Plant-based Food Verarbeitung

Veggie-Proteine und Fleischersatzprodukte schmecken in jeder Form.

Vegetarische Burger, oder Veggie-Gyros? Nicht nur bei der Fleischverarbeitung überzeugen unsere Maschinen.

Ihre Ideen sind einzigartig. Unsere Lösungen sind es auch!



Soßen & Eintöpfe Verarbeitung

Wir haben sie: die Maschine für Eintöpfe, Saucen und Fertiggerichte.

Unser HotCook ist ein wahrer Alleskönner und ersetzt eine ganze Produktionslinie.

Sie werden staunen!



Teigwaren Verarbeitung

Unsere Maschinen können mit Teig umgehen.

Krosse Pizza, braungebrannte Brezeln oder Laugenstangen? Auch bei Teigwaren machen sich die alco Maschinen bezahlt.



Milch & Käse Verarbeitung

Ran an die Milch! Wir können Käse international.

Camembert, Mozzarella-Sticks oder Stückkäse: Unsere Anlagen gewährleisten eine qualitative Verarbeitung Ihrer Produkte.



Süßwaren Verarbeitung

Süßer Genuss: Zuckrig und süß ist immer eine gute Wahl.

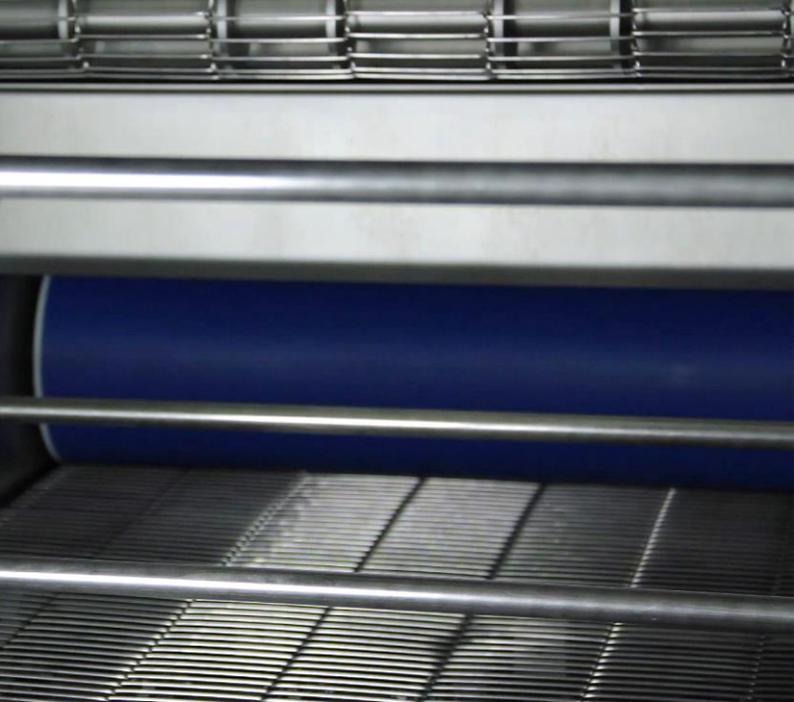
Torte, Weingummi und Berliner sind nur einige Süßwaren, die unsere Maschinen ganz nach Ihren Vorstellungen verarbeiten können.



Tiernahrung Verarbeitung

Glauben Sie uns: auch Tiere achten auf guten Geschmack.

Die alco Convenience-Technik meistert die Verarbeitung von Hundeknochen, Nassfutter oder Kaustangen.



Bemehlungsanlage ABM

Kundenspezifisch bis ins Detail

Unsere Anlagen sind immer ein Spiegelbild Ihrer Anforderungen.

Unsere Beschichtungstechnik wird von unseren Spezialisten am Standort in Bad Iburg **designt, konstruiert, angepasst und gebaut**. Dank unserer ständigen und engen Absprache mit unseren Kunden, garantieren wir **Leistung und Qualität weit über den durchschnittlichen Erwartungen**.

Erhalten Sie einen Einblick darüber, was die alco Bemehlungsanlage bei vielen lebensmittelverarbeitenden Unternehmen auf der ganzen Welt **besonders und beliebt** macht.

Fein im Geschmack

Funktionsprinzip

Vollständige Beschichtung mit minimalem Materialaufwand: feine Medien wie feinkörniges Mehl, Gewürze, Pulver und Zucker können gleichmäßig und genau reguliert auf Ihr Produkt aufgetragen werden.

Unsere **Bemehlungsanlage ABM** ermöglicht die ideale Verarbeitung von feinen Beschichtungsmedien. Zwei Gurtsysteme garantieren eine vollständige und gleichmäßige Ummantelung. Ein Unterband führt das Produkt durch ein Medienbett und gleichzeitig generiert das Oberband die nötige Berieselung von oben auf das zu beschichtende Produkt.

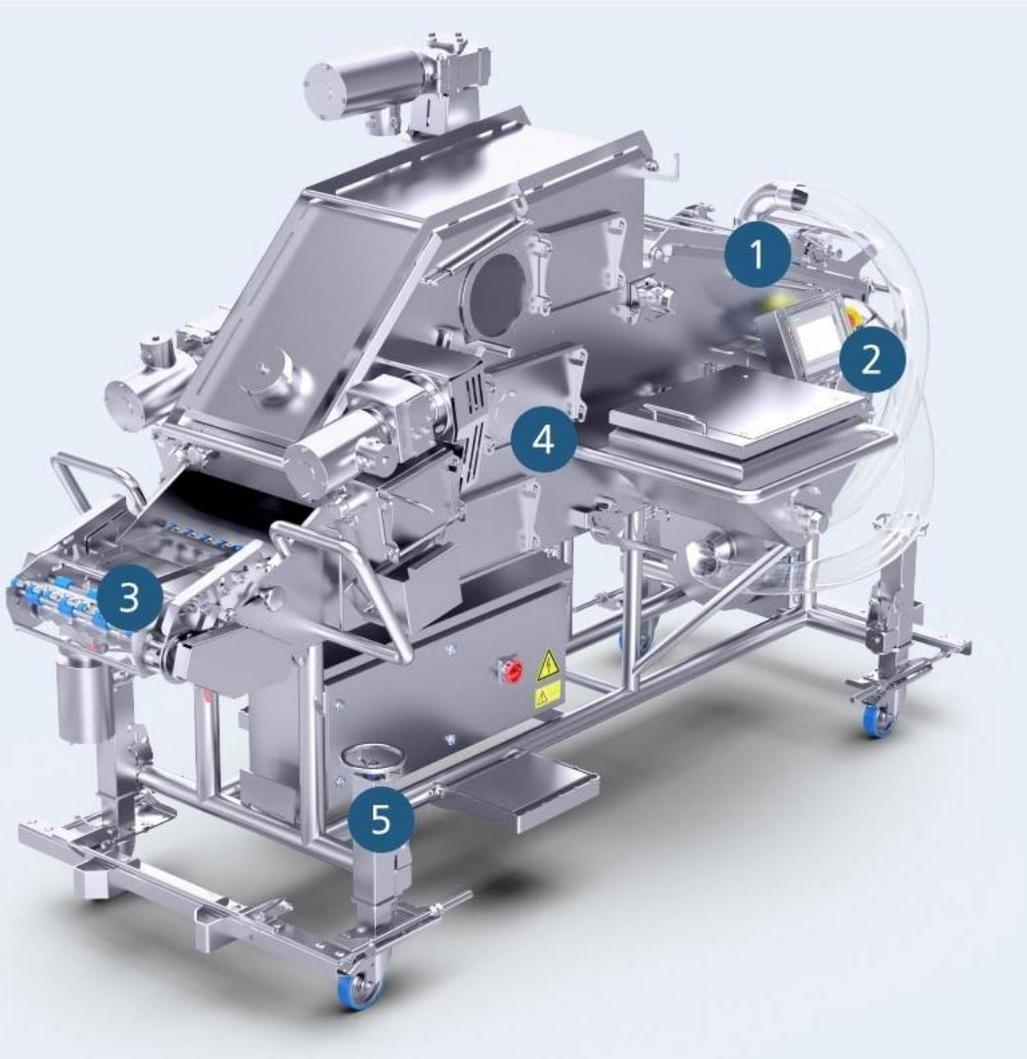
Über regulierbare Andruck-, Vibrations- und Ablassysteme erhalten Ihre Produkte so genau die Beschichtung, die Sie vorgesehen haben.

Bestens geeignet für

Trockengewürze für BBQ-Fleisch, bemehlte Fischfilets, Calamaris, Gebäck, Süßwaren und bemehltes Convenience-Food



Perfekter Mantel und optimaler Halt



Kernmerkmale

1: Air-Knife

entfernt überschüssige Medien von der Oberseite der Produkte über ein regulierbares Ablasssystem mit einem zusätzlich integrierten Medienrücklaufsystem.

2: SPS-Steuerung

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

Optional mit

3: High-Speed Produktband

ermöglicht Bandgeschwindigkeiten bis 29 m/min durch einen leistungsstarken Edelstahlantrieb.

4: Rüttelplatte

drückt das Beschichtungsmedium fest an und massiert es in das Produkt ein.

5: Spindelhöhenverstellung

stellt die Höhe der Gesamtanlage mittels eines Handrads ein.



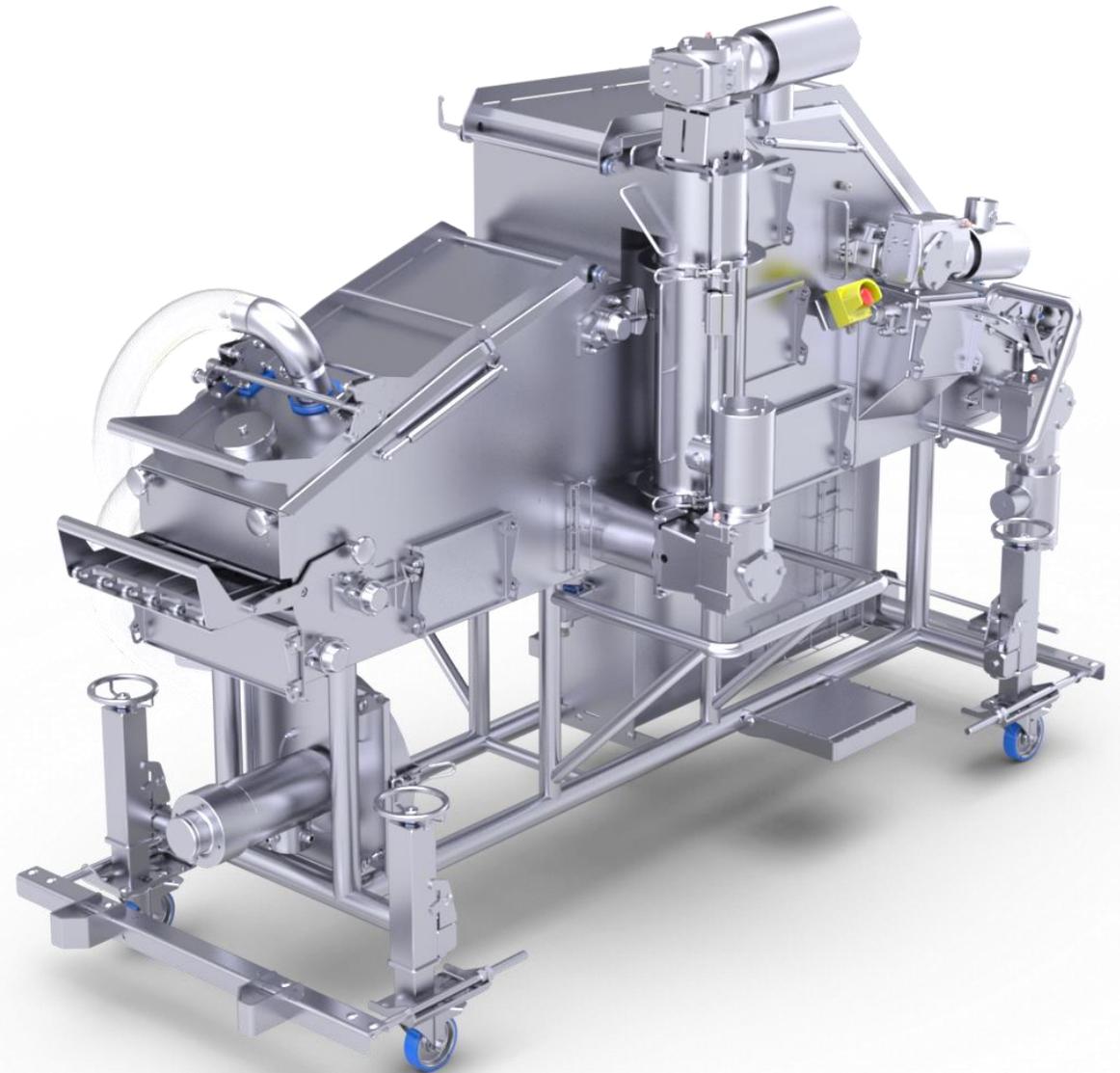
Einfach zu bedienen und zu warten

Vorteile

- Bandgeschwindigkeit des Gurtsystems stufenlos einstellbar
- Besondere Eignung für alle Beschichtungsmedien feiner Körnungen
- Fördersystem mit Medienrückführung und minimaler Staubentwicklung
- Regelbare Aufbringungsmengen
- Regulierbare Vibrations- und Andruckvorrichtungen zur Realisierung des optimalen Beschichtungsergebnisses
- Perfekte Produktübergabe durch ein schwenkbares Auslaufband
- Ausführung komplett aus Edelstahl und lebensmittelzugelassenen Materialien

YouTube-Video ansehen für mehr Einblicke

Bemahlungsanlage ABM →



Bemehlungsanlage ABM: Einblick in die Verarbeitung



Fördersystem

Stufenlos einstellbare Produktionsgeschwindigkeit mit Medienrückführung und minimaler Staubentwicklung bereits in der Standardausführung integriert.



Wählen Sie Ihr Produkt

Verlassen Sie sich auf die Bemehlungsanlage ABM einfach in jeder Situation: egal ob feines Mehl, Pulver, Gewürze, oder sogar Zucker.



Zusätzliche Ausstattung

Zur Realisierung des optimalen Beschichtungsergebnisses, können regulierbare Vibrations- und Andruckvorrichtungen ergänzt werden, sowie auch Mehlabsauger für ein staubfreies Umfeld.



Individuelle Einstellungen

Regelbare Aufbringungsmengen einfach per Hand und ohne weitere Werkzeuge steuerbar.

Bemehlungsanlage ABM: Beispielprodukte



Gewürze

Stichwort Grillsaison: die Bemehlungsanlage ABM ist genau die richtige Wahl. Gewürztes Schweinefleisch, Putenbrust und mehr: es liegt an Ihnen!



Pulver

Natürlich darf das Beschichten mit feinem Pulver nicht vergessen werden. Einfach aufzutragen und weiterzuverarbeiten!



Mehl

Tragen Sie zunächst Mehl und anschließend Nasspanade auf Ihr Produkt auf und Ihre Resultate werden um einiges besser sein!



Zucker

Bedecken Sie Ihre Süßwaren oder Ihr Gebäck mit allen möglichen Zuckerarten, um den perfekten Geschmack bei industrieller Produktion zu erzielen.

Zusatzgeräte für einen vollautomatischen Produktionsprozess

Mehlzuführtrichter APZ M

Der alco Mehlezführtrichter ist für fast alle handelsüblichen Gewürze, Pulver oder Zuckersorten geeignet, mit **hochwertigen Edelstahlantrieben ausgestattet** und wird inklusive Verbindungselementen für die Bemehlungsanlage geliefert.

Zusätzlich ist im Trichter eine weitere, unten liegende Horizontalschnecke verbaut, die sicherstellt, dass das feine Medium kontinuierlich und gleichmäßig zur Förder-schnecke gefördert wird.

Dustfree Cyclone PRO

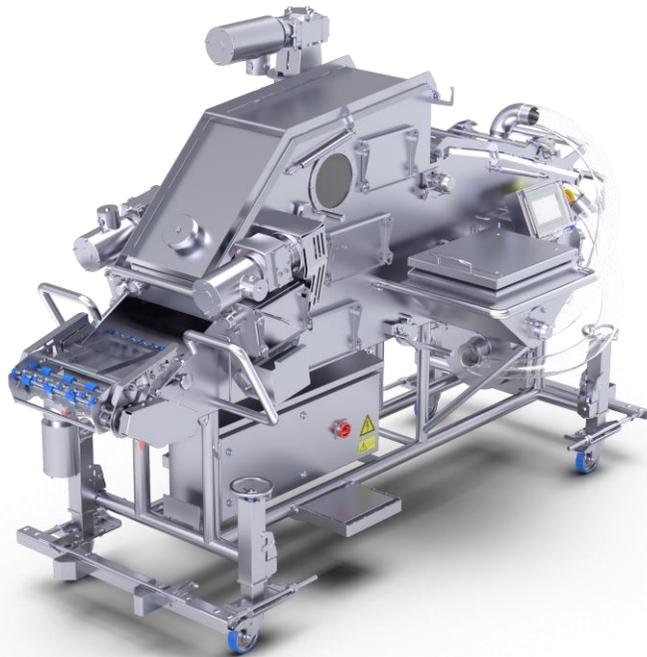
Der alco Mehlabsauger Cyclone PRO wird eingesetzt, um überschüssigen Staub aus alco Bemehlungsanlagen kontinuierlich zu entfernen und eine nahezu staubfreie Arbeitsumgebung zu gewährleisten.

Der über Unterdruck abgesaugte Staub wird in einem separaten Sammelbehälter zur Wiederverwendung gesammelt, was die Erträge und die Nachhaltigkeit in Ihrem Unternehmen erheblich beeinflusst.



Wir geben Ihnen die Möglichkeit, mehr zu tun

Ob für kleinere Betriebe oder für die Großproduktion in der Industrie. Mit den alco Beschichtungsanlagen ECO/PRO erhalten Sie die passende Anwendungstechnik für Ihr Produkt. Gerne entwickeln wir auch eine ganz individuelle Lösung für Ihre Produktidee.



**Bemehlungsanlage
ABM PRO**



**Nasspanieranlage
APN PRO**



**Trockenpanieranlage
APT PRO**

Treten Sie mit unserem Team in Kontakt

**Lösungen findet man nicht im Regal,
man entwickelt sie gemeinsam!**

Weil wir immer im direkten Kontakt mit unseren Kunden stehen, ist es für uns ein Leichtes individuelle Anforderungen umzusetzen.

Als Familienunternehmen wissen wir, wie wichtig **direkte und zügige** Kommunikation ablaufen muss.

Mit anderen Worten: Sie sprechen immer direkt **mit dem Verantwortlichen** – auch mit der Geschäftsführung.



**Sie haben Fragen?
Wir helfen Ihnen gerne weiter!**

Alco-food-machines GmbH & Co. KG

Kreienbrink 3 + 5
49186 Bad Iburg

Tel: +49 (0) 5403 79 33 – 0
E-Mail: info@alco-food.com

www.alco-food.com

24h Service-Hotline:
+49 (0) 151 – 51 42 90 20

Folgen Sie uns & lernen Sie alco kennen

Wir zeigen Ihnen alles was Sie über alco wissen müssen!

Ob es die sozialen Medien sind, unser Magazin "appetizer" oder unser monatlich erscheinender Newsletter – Sie bleiben immer up to date!

Folgen Sie uns für die neuesten News zu unseren Maschinen, interessanten Behind-the-Scenes Beiträgen, Maschinen-Highlights und andere spannende Neuigkeiten!

Probieren Sie es einfach aus:

Folgen Sie uns auf sozialen Medien, schauen Sie unsere Videos auf YouTube, melden Sie sich für unseren kostenfreien Newsletter an oder laden Sie unseren appetizer herunter:
Es ist ziemlich einfach – klicken Sie einfach auf das Symbol!

