

# Whatever you have in mind.



your ideas – our solutions

## Plätter ASP

**alco**<sup>®</sup>  
food-machines

14.01.2022



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!



# 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.

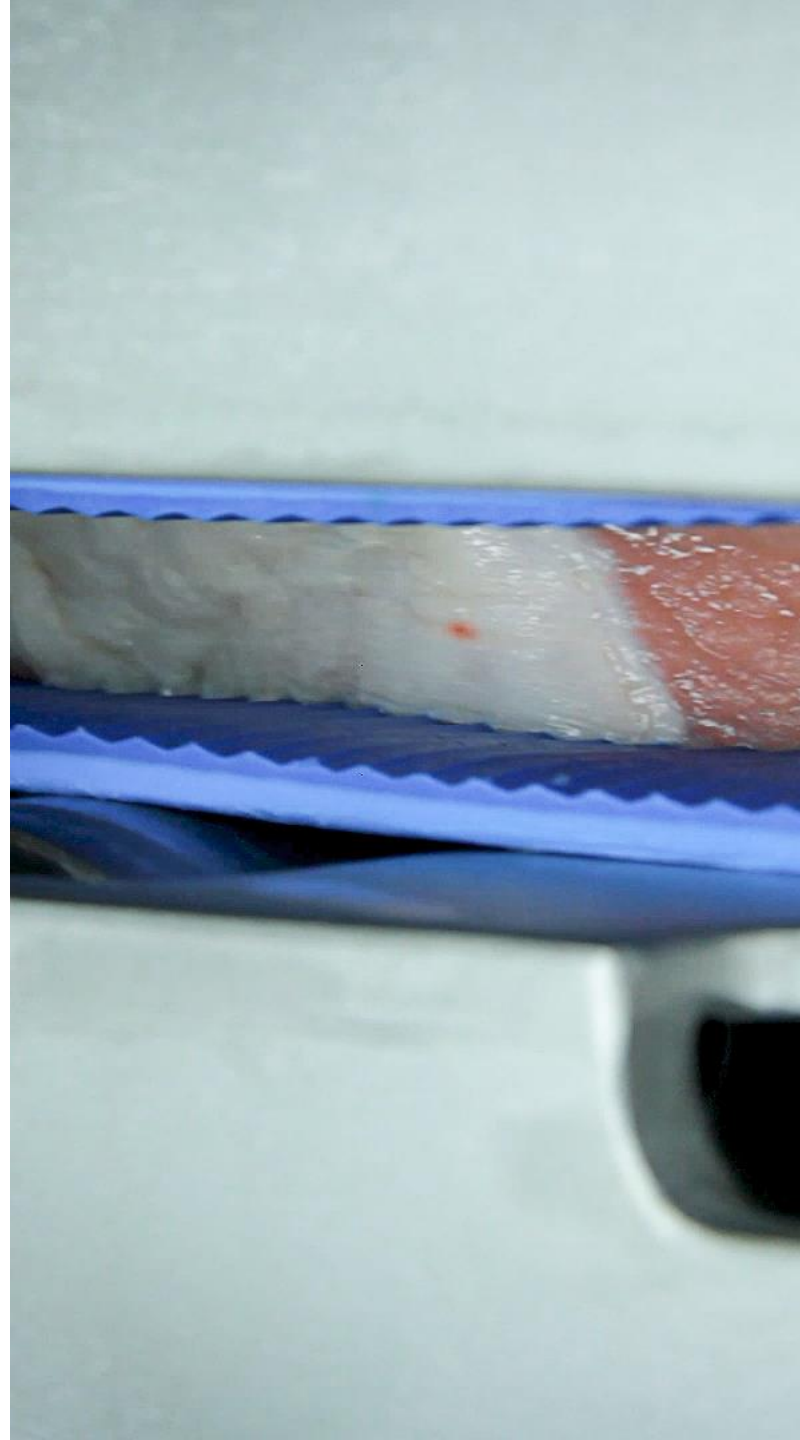
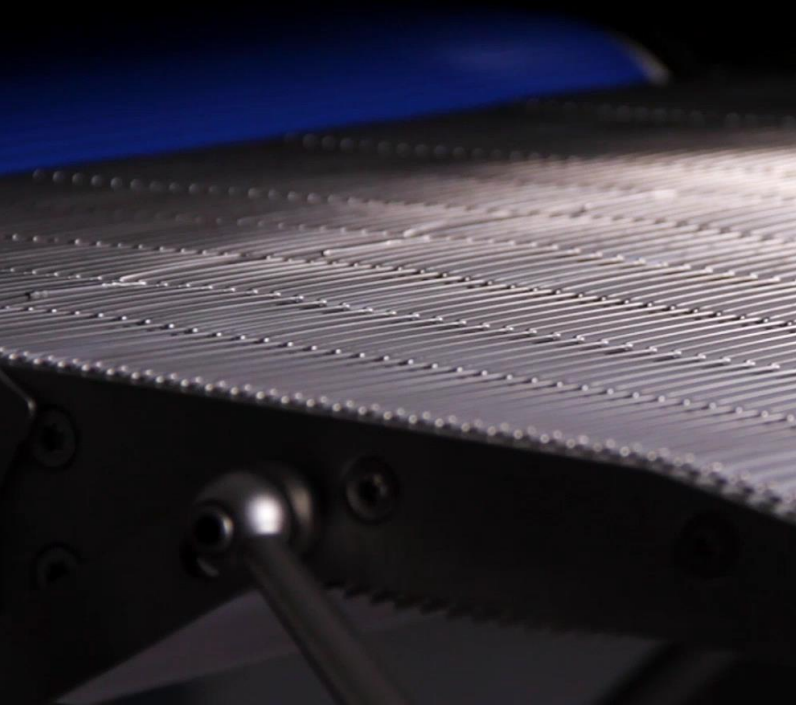
Torte, Weingummi und Berliner sind nur einige Süßwaren, die unsere Maschinen ganz nach Ihren Vorstellungen verarbeiten können.



## Tiernahrung Verarbeitung

Glauben Sie uns: auch Tiere achten auf guten Geschmack.

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



# Schnitzelplätter ASP

**Bewährte** Technik im Einsatz

**Unsere Anlagen sind immer ein Spiegelbild Ihrer Anforderungen.**

Unsere Lebensmittelmaschinen werden 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 den alco Plätter bei vielen lebensmittelverarbeitenden Unternehmen auf der ganzen Welt **besonders und beliebt** macht.

# Verkürzte Garzeiten bei geringeren Garverlusten

## Funktionsprinzip

Der alco **Plätter ASP** ist zum Plätten und Auswalzen aller frischen und angefrorenen Produkte konzipiert. Die Produkte durchlaufen, durch Ober- und Unterband geführt, den Plättbereich. Durch mehrere Walzenpaare werden die Produkte abwechselnd gepresst und entspannt (Klopfeffekt).

Im Plättvorgang wird die voreingestellte, gewünschte und verringerte Produktstärke erhalten und dabei die Oberfläche vergrößert. Es resultiert eine standardisierte und homogene Produktstärke, was konstante und verkürzte Garzeiten bei geringeren Garverlusten realisierbar macht. Dank der vergrößerten Produktoberfläche wird zusätzlich ein erhöhter Panadeauftrag erreicht.

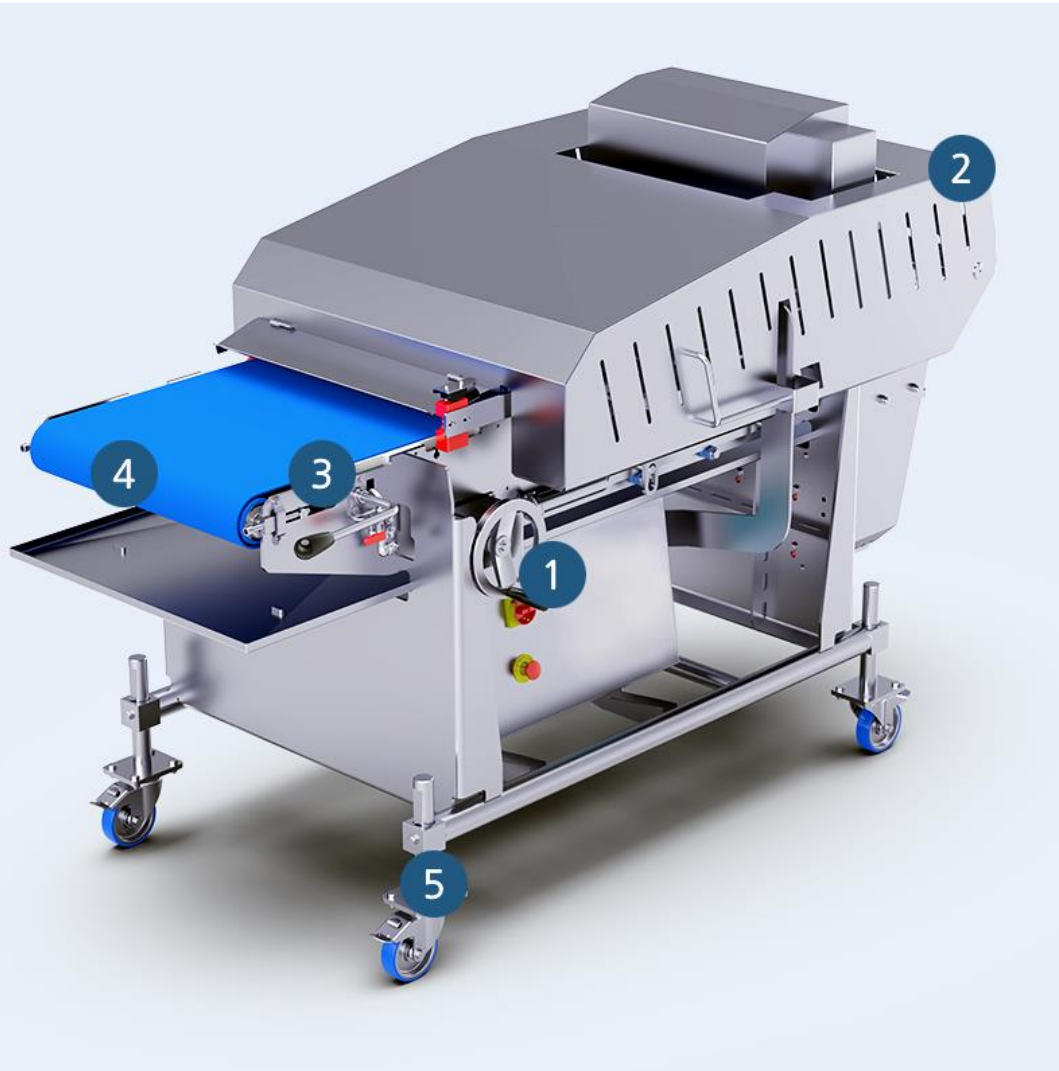
Die Robustheit der Anlage und die Genauigkeit des Plätteneffekts bei einfachster Bedienung und Reinigung sind besondere Alleinstellungsmerkmale des alco Plätters ASP.

## Bestens geeignet für

Rouladen, Döner-Kebab, Gyros, Schnitzel, Hähnchenbrustfilets, Geflügelkeulen, Steaks, Frikadellen, Cordon-Bleu



# Wesentliche Vereinfachung weiterer Verarbeitungsschritte



## Kernmerkmale

### 1: Bandverstellung

stimmt die Produktdicke nach der Plättung fein ab; durch das Verstellen der Höhe des oberen Bandes mittels eines Handrads und ohne Einsatz von Werkzeugen.

### 2: Auslaufniederhalteband

übergibt das Produkt optimal an die nachfolgende Anlage.

## Optional mit

### 3: Spezialgurten

passen sich optimal an das Produkt durch diverse Gurte an.

### 4: Verlängertem Einlaufbereich

vereinfacht das Auflegen von Produkten durch eine zusätzliche Förderstrecke.

### 5: Spindelhöhenverstellung

stellt die Höhe der Gesamtanlage mittels eines Handrads ein.





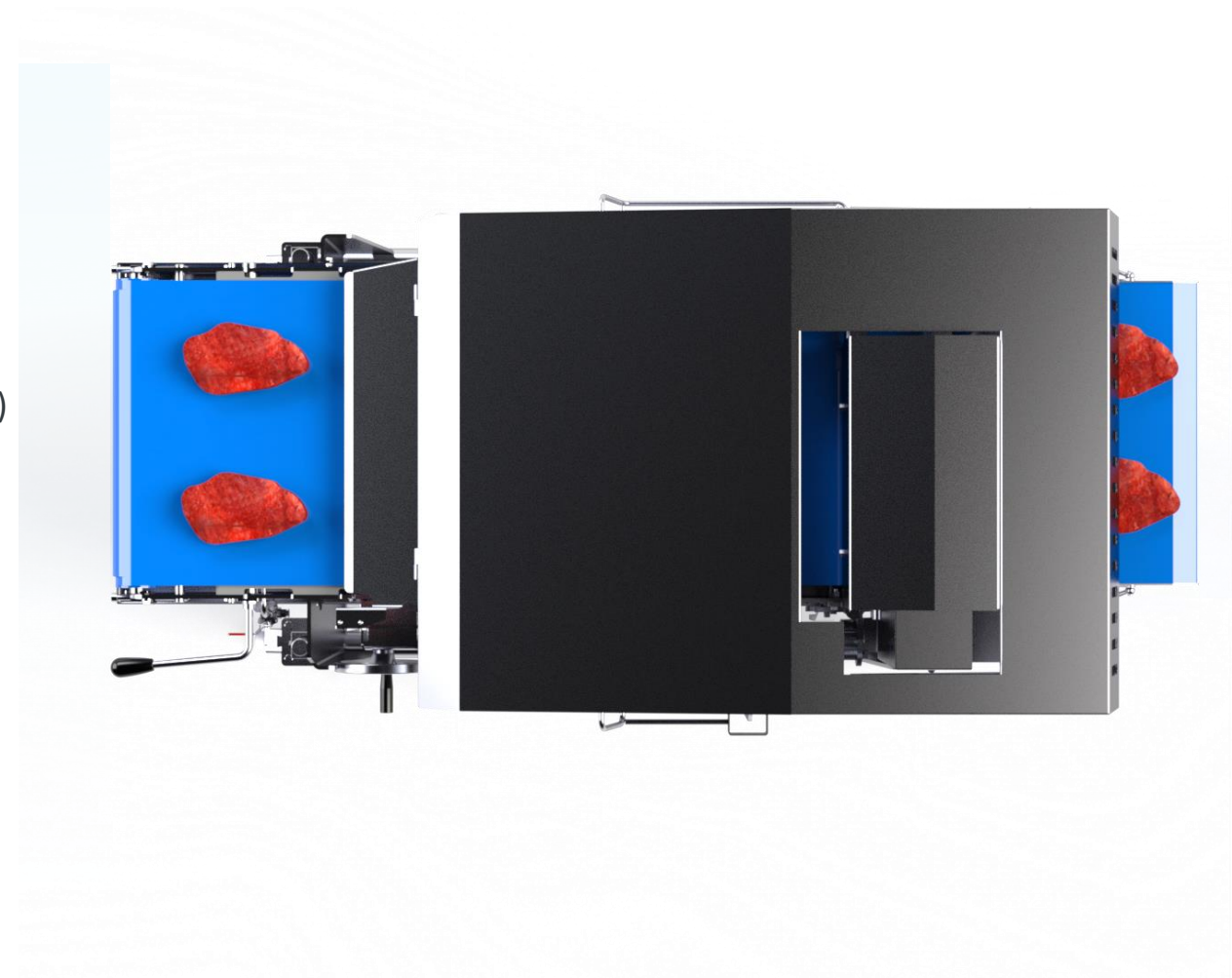
# Einfach zu bedienen und zu warten

## Vorteile

- Erreichen einer standardisierten homogenen Produktstärke für Produkte die im Anschluss gegart oder gebraten werden
- Durch Vergrößerung der Oberfläche, höhere Ausbeute bei Beschichtungsvorgängen sowie optisch größeres Produkt
- Vermeidung des „Memory-Effektes“ (Zusammenziehen der Muskelfasern)
- Geschmackliche Vorteile durch verbesserte Zartheit des Produkts
- Dreifach Plätteneffekt über Druckwalzenpaare
- Edelstahlzylinder und Edelstahlager- und Dichtungsgehäuse
- Vollständige Produktpalette von 250 mm bis 1.000 mm Gurtbreite

**YouTube-Video ansehen für mehr Einblicke**

Plätter ASP →



# Plätter ASP: Einblick in die Verarbeitung



## Große Produktstärkendifferenz

Die Plättstärke wird über ein Handrad flexibel zwischen ca. 4 mm und 45 mm eingestellt und beeinflusst damit unmittelbar die Produktstärke sowie Produktoberfläche.



## Verschiedenste Produkte

Durch die robuste, stabile Bauart und flexible Reaktion auf spezielle Kundenanforderungen bedient der Plätter ASP eine große Bandbreite an Produkten.



## Angepasstes Auslaufband

Das Auslaufband mit Stabgeflechtgurt verfügt über eine Messerkante und ist zusätzlich höhenverstellbar. Zusätzlich ist ein Produkt-Abstreifer für das Auslaufoberband verbaut.

# Wir geben Ihnen die Möglichkeit, mehr zu tun

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



**Cordon-Bleu-Schneider  
ACB**



**Steaker  
ASC**



**Dipper  
ADT 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](mailto:info@alco-food.com)

[www.alco-food.com](http://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!

