

Whatever you have in mind.



your ideas – our solutions

Spiralfroster ASK

alco
food-machines

03.08.2021



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!

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 meat Verarbeitung

Veggie-Proteine schmecken in jeder Form.

Vegetarische Burger, Gemüsebratlinge 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 Stüchkäse: Unsere Anlagen gewährleisten eine qualitative Verarbeitung Ihrer Produkte.



Süßwaren Verarbeitung

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

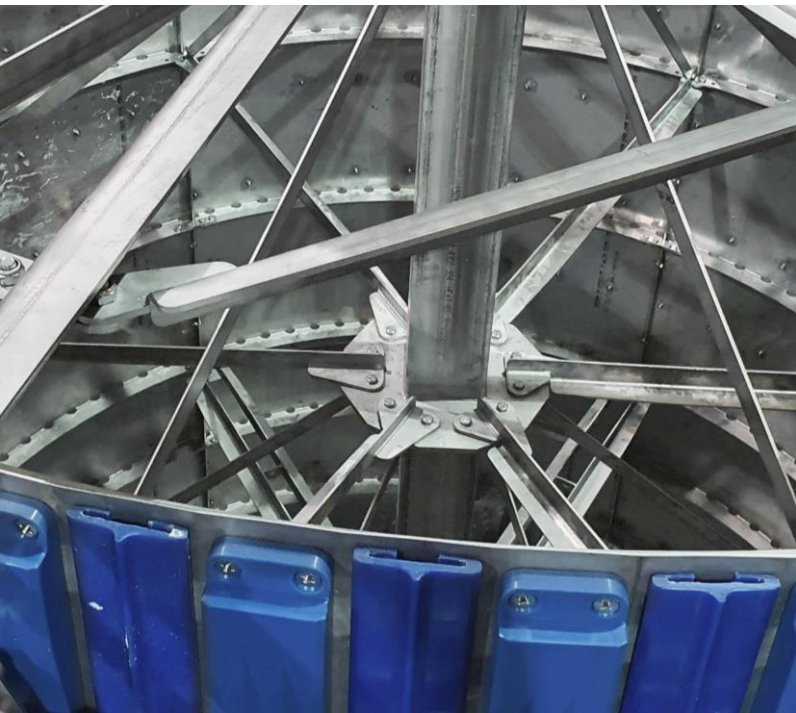
Torte, Weingummi und Berliner sind nur einige Süßwaren, die unsere Maschinen ganz nach Ihren Vorstellungen verarbeiten können.



Tiernahrung Verarbeitung

Glauben Sie uns: auch Tiere achten auf guten Geschmack.

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



Spiralfroster ASK

Kundenspezifisch bis ins Detail

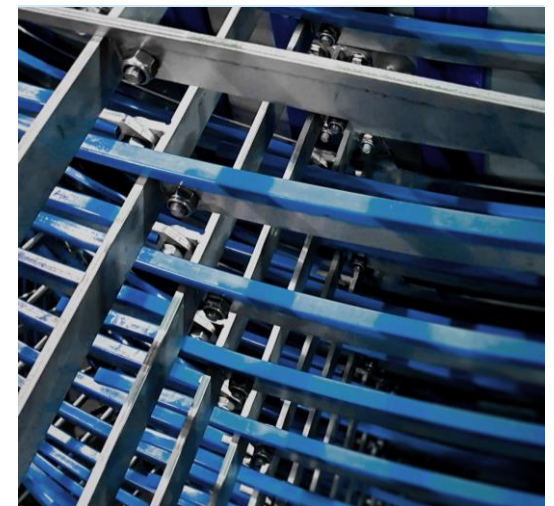
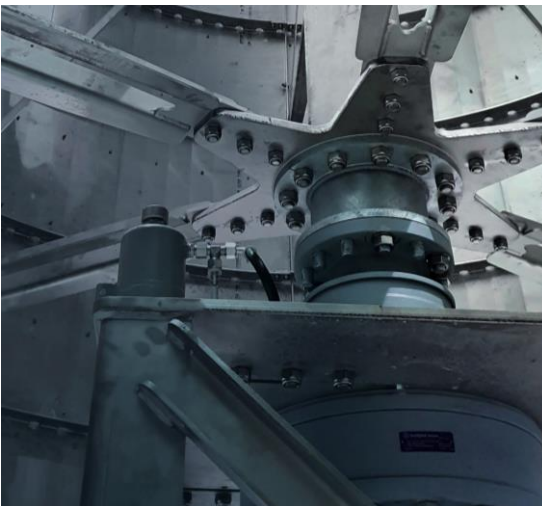
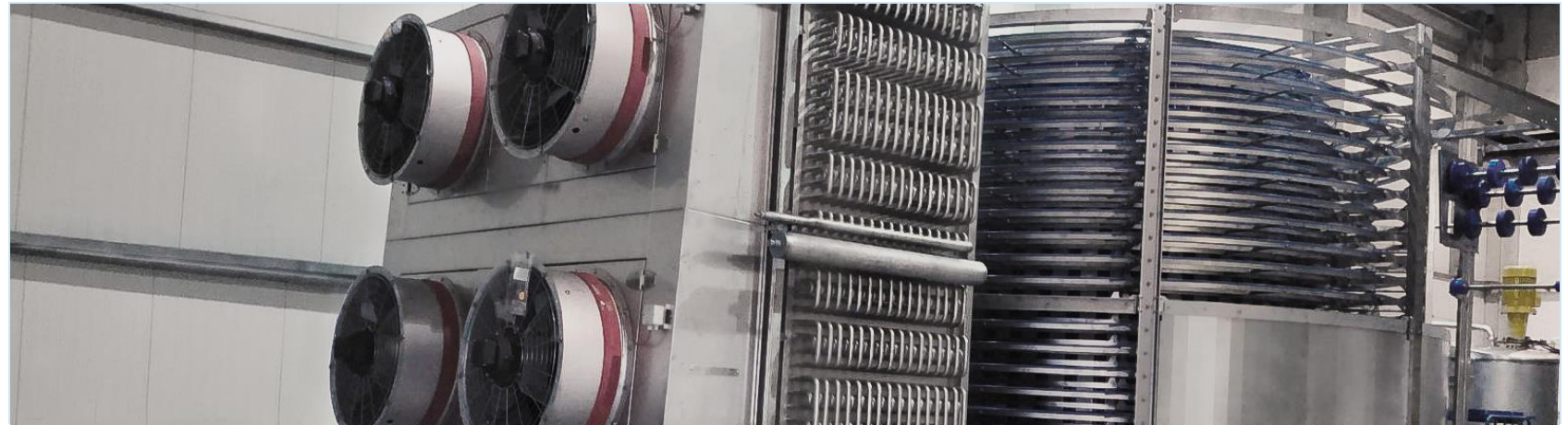
Unsere Anlagen sind immer ein Spiegelbild Ihrer Anforderungen.

Alle Spiralfroster und Spiralkühler Systeme 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 Spiralfroster bei vielen lebensmittelverarbeitenden Unternehmen auf der ganzen Welt, **besonders und beliebt** macht.

Maßgeschneiderte Spiralsysteme entsprechen all Ihren Ideen

Spiralfroster ASK in Konstruktion



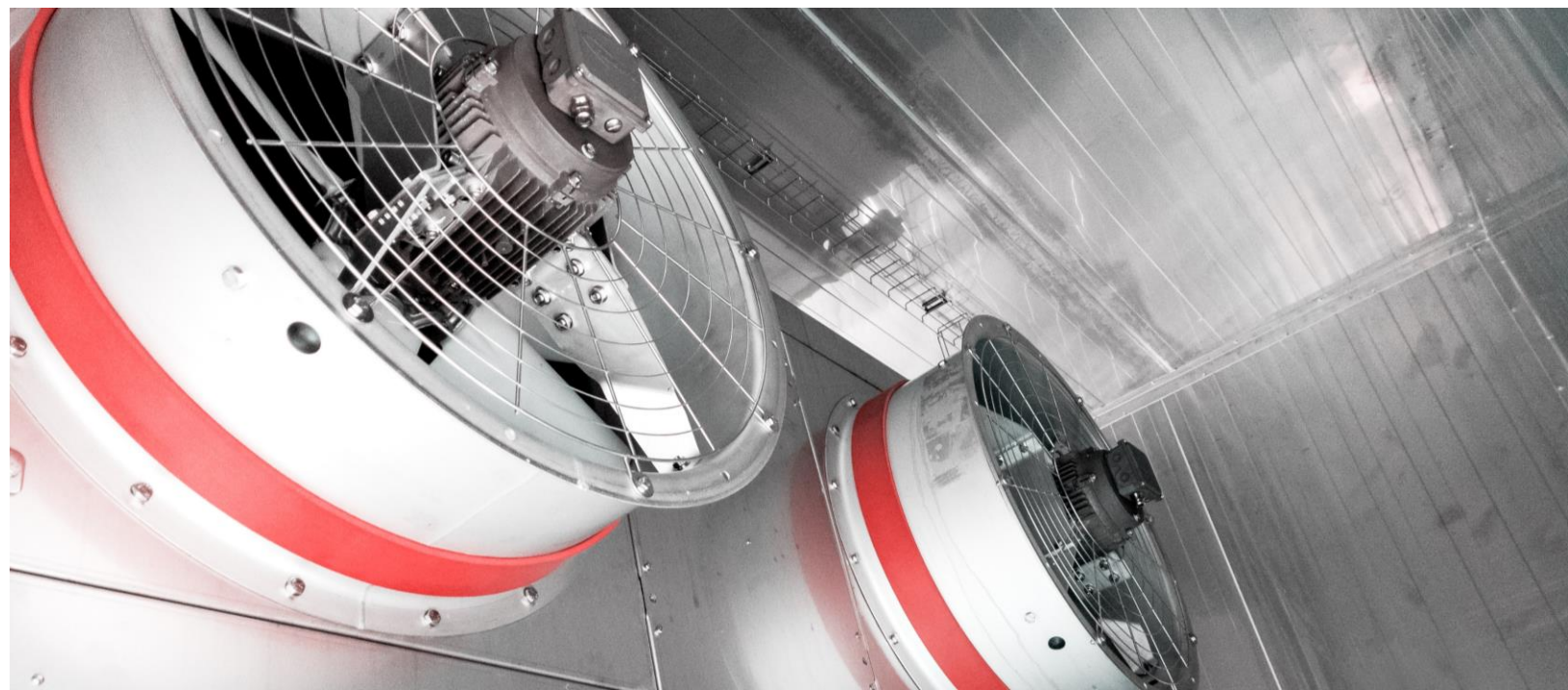
Spiralfroster ASK

Leistungsstark kühlen & frosten

Jeder Spiralfroster ist mit einer **leistungsstarken Verdampfeinheit mit integrierten Ventilatoren** ausgestattet. Optimales, schnelles und kosteneffizientes Kühlen & Frosten ermöglicht ein Maximum an Haltbarkeit.

Das Zusammenspiel moderner Spiraltechnologie mit hochpräzisen Verdampfer-Ventilatoren-Einheiten ermöglicht einen **gleichmäßigen, horizontalen Luftstrom über alle Etagen hinweg** und verhindert Gewichtsverlust durch Entfeuchtung.

Ihre Kundenwünsche werden erfüllt und übertroffen durch Leistung, hohe Beständigkeit und hohe Lebensdauer.



alco steht für 40 Jahre Know-How und Erfolg in der Lebensmittelindustrie

Betriebsbereiter Spiralfroster ASK beim Kunden vor Ort



Gleichmäßig und schonend kühlen & frosten

Funktionsprinzip

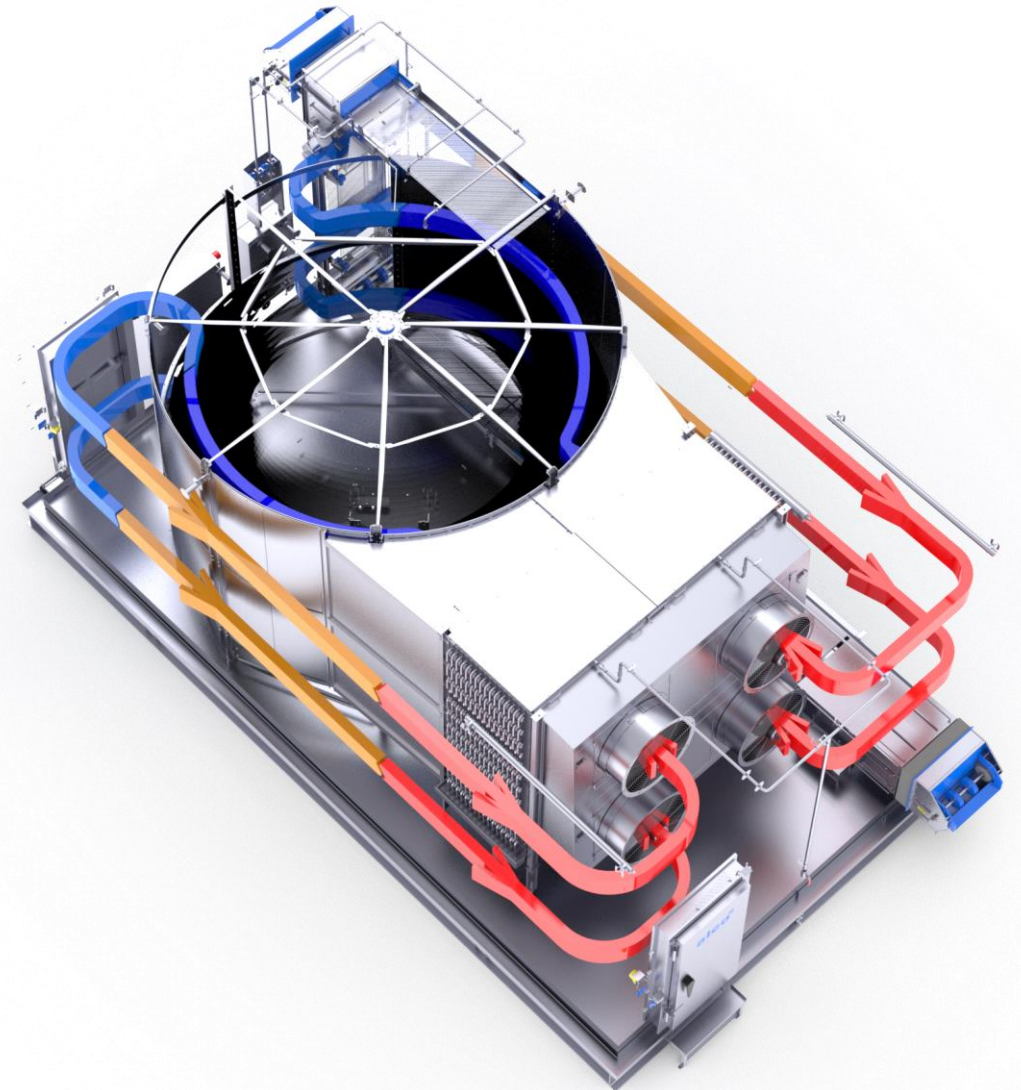
Das Einfrieren von Nahrungsmitteln garantiert ein einfaches Produkthandling, optimalen Strukturerhalt sowie ein Maximum an Haltbarkeit, Frische und Geschmack.

Unser **Spiralfroster** ermöglicht mit der Spiralfördertechnologie auf minimaler Grundfläche eine maximale Förderstrecke. Die spiralförmige Bandführung wird bei Sonderanfertigungen exakt an das individuelle Kühlvorhaben und die Umgebung angepasst. Gleichzeitig eignet sich die Anlage für Produkte verschiedenster Größen dank eines wählbaren Abstands zwischen den einzelnen Etagen der Spirale.

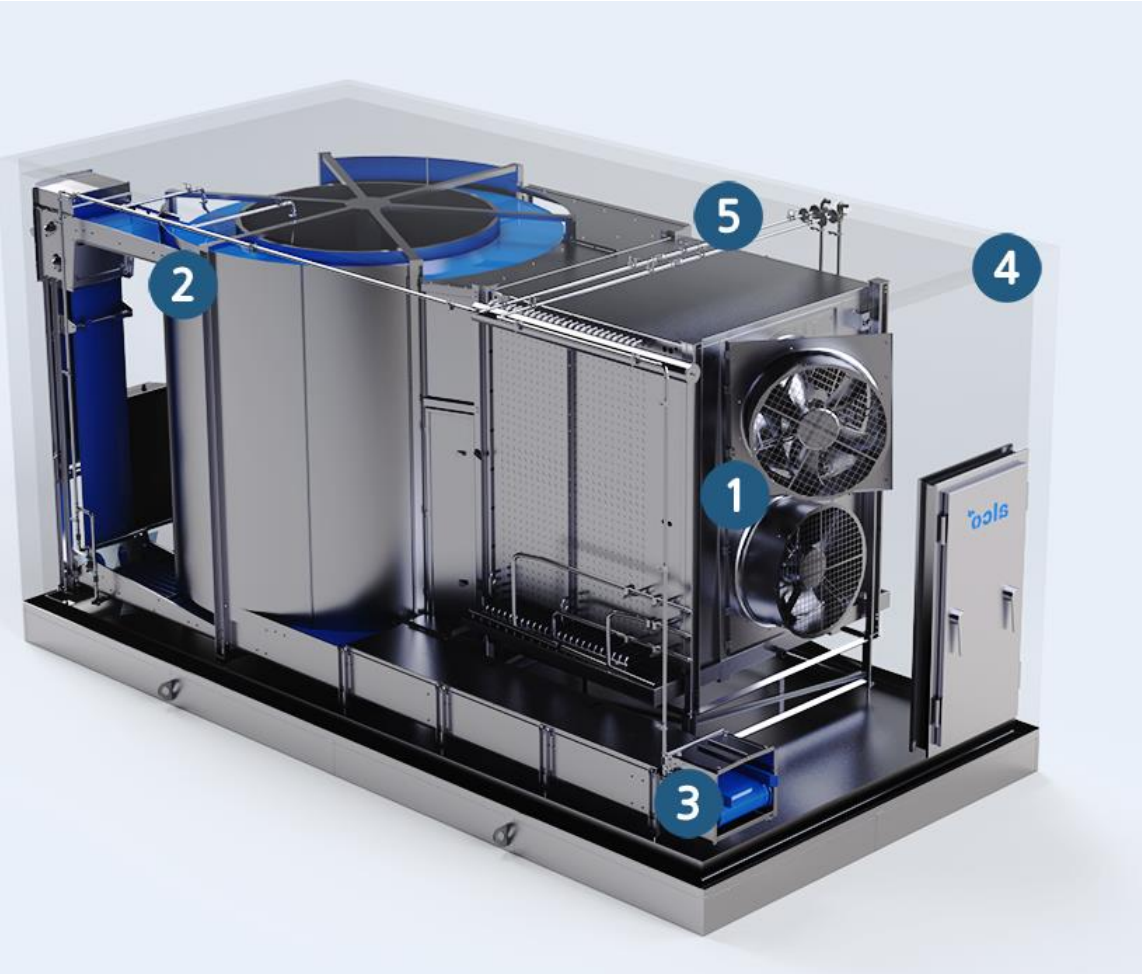
Aufgrund des innovativen Bandsystems und der leistungsfähigen Verdampfer- und Ventilatoren-Einheit, bietet der alco Spiralfroster einen effizienten Kühlprozess mit geringen Gewichtsverlusten und hochwertigen Ergebnissen.

Bestens geeignet für

Burger Patties, Fleischbällchen, Chicken Nuggets, Geflügel, Fisch, Gemüse, Milchprodukte und alternative Proteine.



Einfach zu bedienen und zu reinigen



Kernmerkmale

1: Verdampfer-Ventilatoren-Einheiten

übertragen energiesparend und hochleistungsstark die Kälteleistung.

2: Variables Etagensystem

ermöglicht die Auswahl aus verschiedener Etagenanzahl um das Bandsystem ideal an Ihren Prozess anzupassen.

3: Hybridband

ist ein aus Edelstahl gefertigtes Bandgerüst mit einer Produkt-auflagefläche aus hochwertigem, lebensmittelgeeignetem Kunststoff.

Optional mit

4: Isolierzelle

besteht aus zahlreichen Einzelpanelen oder ist für eine erhöhte Dichtigkeit voll verschweißt.

5: Reinigungssystem

sorgt über Rohrleitungen und Sprühdüsen für eine effiziente Reinigung des Fördersystems.



Spiralfroster ASK: Beispielprodukte



Gefrorene Burger Patties

Egal ob Fleisch, Gemüse oder alternative Proteine: unser Spiralfroster ist bestens geeignet zum Kühlen oder Frosten aller Sorten von Burger Patties.



Gefrorene Chicken Nuggets

Verarbeiten Sie mithilfe unseres Spiralfrosters zuverlässig und schonend Chicken Nuggets, Cheese Sticks, vegane Nuggets und mehr auf industrieller Basis.



Gefrorenes Fish & Chips

Fish & Chips ist eines der beliebtesten Gerichte weltweit. Nutzen Sie unseren bestens geeigneten Spiralfroster um Ihre Fish & Chips schnellstmöglich und gewinnbringend zu frosten.



Gefrorene Back- und Teigwaren

Quarkbällchen mit köstlicher Füllung, Zimtschnecken oder klassische Brötchen – sogar Pizza und Baguettes. Wir kriegen Ihre Back- und Teigwaren gekühlt oder gefrostet – ganz sicher.

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!

