

# Whatever you have in mind.



your ideas – our solutions  
**Spiraltechnik**

**alco**<sup>®</sup>  
food-machines



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  
Verarbeitungs-  
maschinen.

**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 Fisch-  
Gericht..

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



## Plant-based Food 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 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.

# Garen und bräunen Sie Ihre Produkte

## Spiralofen ASH PRO

Garen, Erwärmen, Bräunen: Der alco Spiralofen ASH PRO führt Produkte mithilfe eines spiralförmig laufenden Förderbandes langsam und schonend durch den Garprozess.

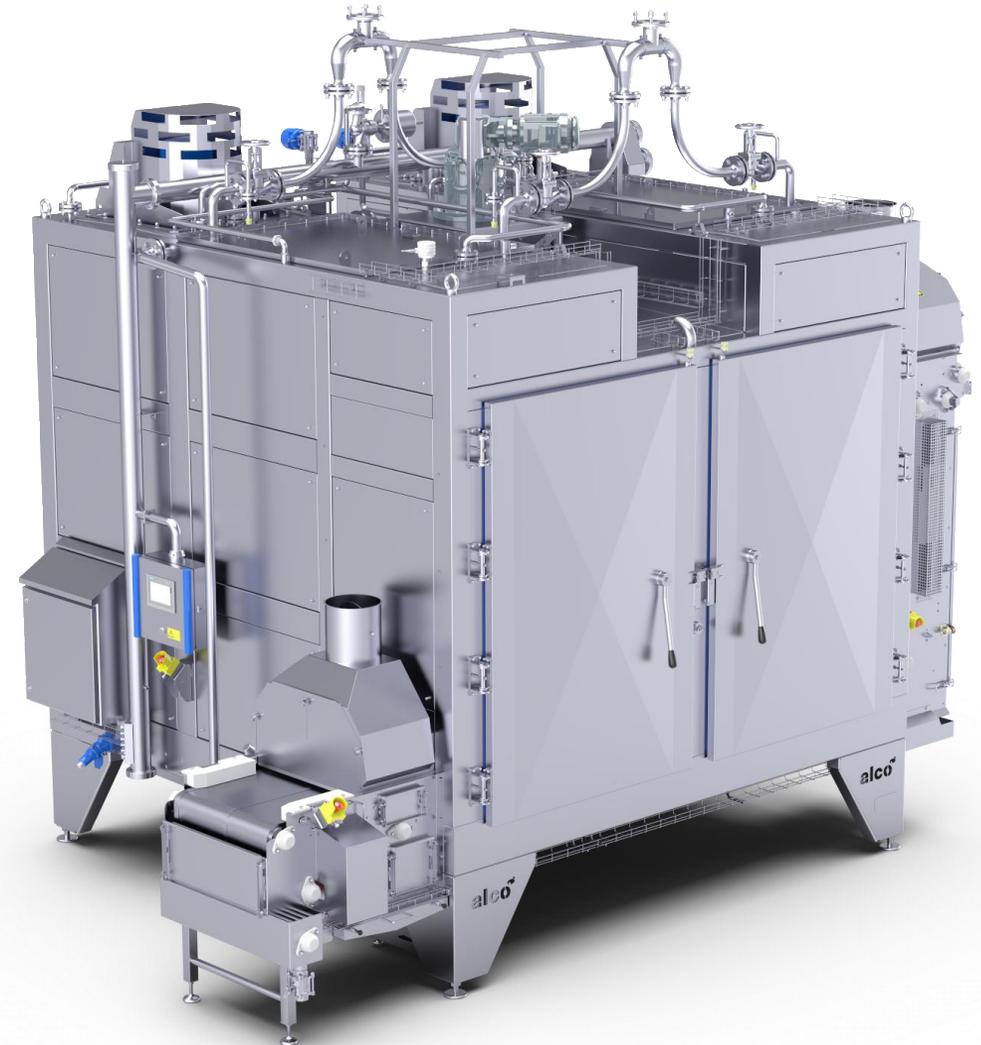
So werden große Mengen Ihrer Produkte besonders gleichmäßig im Spiralofen mit Umluft und/oder Dampf erwärmt und gebräunt.

Sollten Sie noch größere Mengen Produkt in zwei voneinander unabhängigen Klimazonen kontinuierlich garen wollen, ist der ASH TWIN PRO die richtige Wahl.

Mithilfe unseres externen Räuchersystems, kann der alco Spiralofen ASH zum Räuchern mit individueller Intensität und Farbgebung genutzt werden, insbesondere für Hot Dogs, Fisch und Meeresfrüchte sowie Fleischprodukte und viele andere.

## Bestens geeignet für

Ganze Hähnchen, Burger Patties, Chicken Nuggets, Aufläufe, alternative Proteine, geformte und natürliche Produkte, Gebäck



# Die smarte Art Ihre Produkte zu garen

## Funktionsprinzip

Der alco Spiralofen ASH PRO dient zum Garen und/oder Bräuen von Produkten in Dampf, heißer Umluft oder in einer Kombination aus beidem.

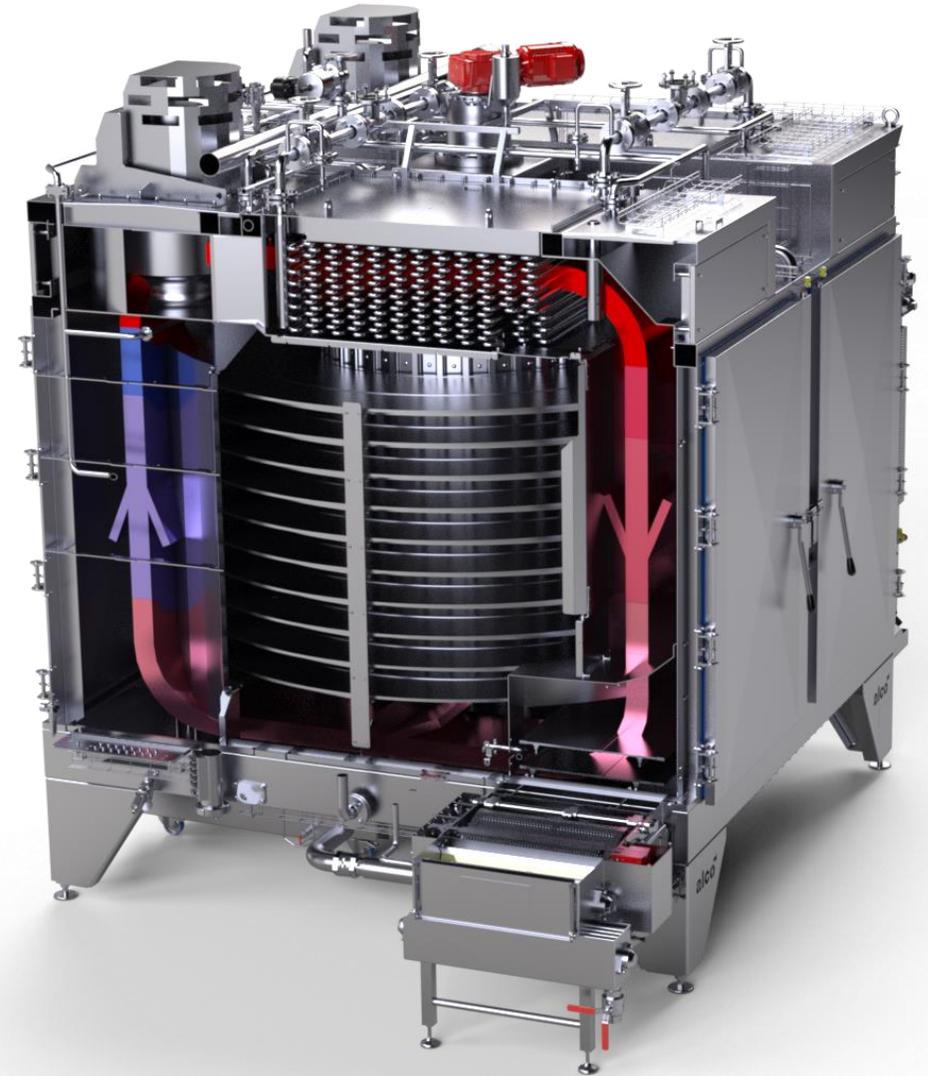
Neu entwickelte Einströmdüsen an den Ventilatoren sorgen für die zielgerichtete Führung des Luftstroms auf das Heizregister. Das Einströmen der Luft in den Ventilator erfolgt mittels eines Ansaugschachts ausschließlich im untersten Teil der Anlage, sodass kein Bypass entsteht. Somit wird mithilfe einer durchdachten Luftführung die "kalte" und nicht die erhitzte Luft angesaugt.

Zwei Heizregister, jeweils durch einen leistungsfähigen Ventilator unterstützt, erzeugen zwei separate Luftströme, die das Produkt sowohl von vorne als auch von hinten erreichen und somit gleichmäßig von allen Seiten erhitzen und bräuen.

Zusätzliche Luftleitbleche, verbaut in verschiedenen Bereichen des Spiralofens, sorgen dafür, dass der Luftstrom ideal durch die einzelnen Etagen geleitet wird, um eine einheitliche Bräunung der Produkte am Rande der Spirale sowie auch nahe der Trommel zu gewährleisten.

[YouTube-Video ansehen für mehr Einblicke](#)

Spiralofen ASH →



# Beste Rentabilität der Branche: 1-3% überdurchschnittliche Erträge



## Kernmerkmale

### 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: Automatisches Bandwaschsystem

reinigt das Förderband kontinuierlich mittels rotierender Bürsten und Wassersprühlanzen.

## Optional mit

### 5: Dampfdüsen

beheizen das Produkt zusätzlich über Direktdampfeinsprühung.



# Spiralofen ASH: Einblick in die Verarbeitung & Beispielprodukte



## Sie entscheiden!

Der Spiralofen bietet eine Etagen-Auswahl von 5 bis 10 Etagen an, im "Twin Tower"-System sogar bis zu 20 Etagen. Insgesamt ergibt das ein riesiges Spiralsystem für eine ebenso große Menge an Produkten.



## Frittierte und gegarte Frikadellen

Nicht nur Frikadellen, sondern auch ganze Hähnchen können in unserem Spiralofen gegart werden. Benutzen Sie den also "Fast Smoke" für das Extra an geräuchertem Geschmack.



## Goldene, knusprige Nuggets

Chicken Nuggets, Hähnchenkeulen, Chicken Wings und andere Produkte können in kürzester Zeit komplett gegart werden! Nutzen Sie unsere Technik um Ihre Gewinne zu maximieren.



## Leberpastete garen

Egal ob Leberpastete oder andere Sorten von Aufläufen. Sie treffen mit unseren Hochleistungs-Spiralöfen die richtige Entscheidung um Ihre Produkte effizient zu garen.

# Räuchersystem “Fast Smoke”

## Funktionsprinzip

Integriert in alco Spiralöfen ermöglicht das **Räuchersystem** simultanes Kochen, Garen, Backen und Räuchern verschiedenster Fleischsorten sowie vegetarischer und veganer Produkte in industriellem Umfang – vollkommen schadstofffrei.

Der “Fast Smoke” reduziert die Räucherzeit von mehreren Stunden auf wenige Minuten. Die geräucherten Produkte sind außerdem frei von schädlichen Rückständen wie Asche, Teer oder polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAH) und somit gesünder als konventionell geräucherte Produkte.

Verschiedene Raucharomen beeinflussen Einfärbung und Geschmack des Produkts.

Als Erweiterung des Mehrfachzonen-Spiralofens kann der “Fast Smoke” im alco “Single Tower” sowie im “Twin Tower“-System implementiert werden.

## Bestens geeignet für

Ganze Hähnchen, Meeresfrüchte, Fleischprodukte wie Hot Dogs, Bacon, diverse Fisch- und Käseprodukte



# Wir geben Ihnen die Möglichkeit mehr zu erreichen

Ob für kleinere Unternehmen oder für groß angelegte Produktion in der Industrie. Mithilfe unserer Spiralöfen bekommen Sie die passende Anwendungstechnik, zugeschnitten auf Ihr Unternehmen. Wir freuen uns jederzeit mit Ihnen gemeinsam eine komplett individuelle Lösung für Ihre Produktidee zu entwickeln.



**Spiralofen ASH PRO 400**



**Spiralofen ASH PRO  
600,700 & 1000**



**Spiralofen ASH TWIN 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!

