

Whatever you have in mind.



your ideas – our solutions

Conveniencetechnik

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.

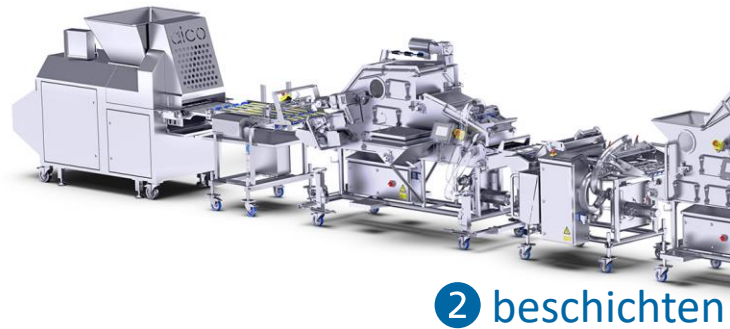
Vor über 40 Jahren als Familienbetrieb gegründet, sind wir uns bis heute treu geblieben: die direkte Kommunikation auf Augenhöhe und das Ziel, Kundenwünsche umfangreich und bestmöglich zu erfüllen, haben uns zu dem gemacht, was wir heute sind: **ein starker Partner in der nahrungsmittelverarbeitenden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

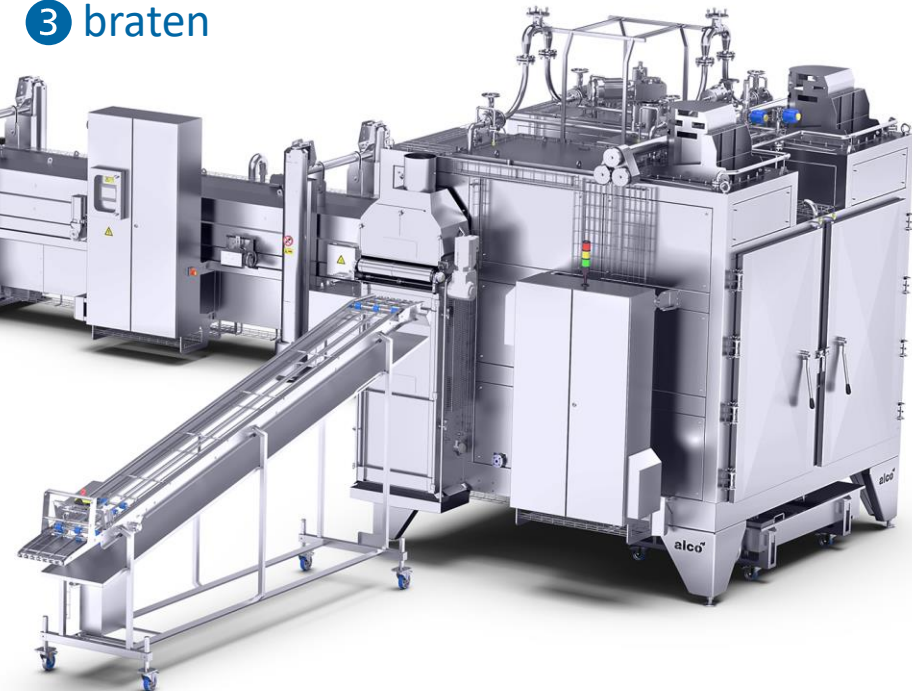
1 formen



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.

Rundum bedacht

Funktionsprinzip

Sitzt und hält dem Biss stand: Panaden, die mit unserer **Trockenpanieranlage APT PRO** aufgetragen werden, überzeugen einfach!

Denn das perfektionierte Verfahren für knusprige Umhüllungen verarbeitet alle frei fließenden Paniermedien – ob fein oder grob gekörnt.

Über ein Panadebett werden Fisch und Fleisch von oben gleichmäßig durch ein Verteilersystem mit der Panade bestreut.

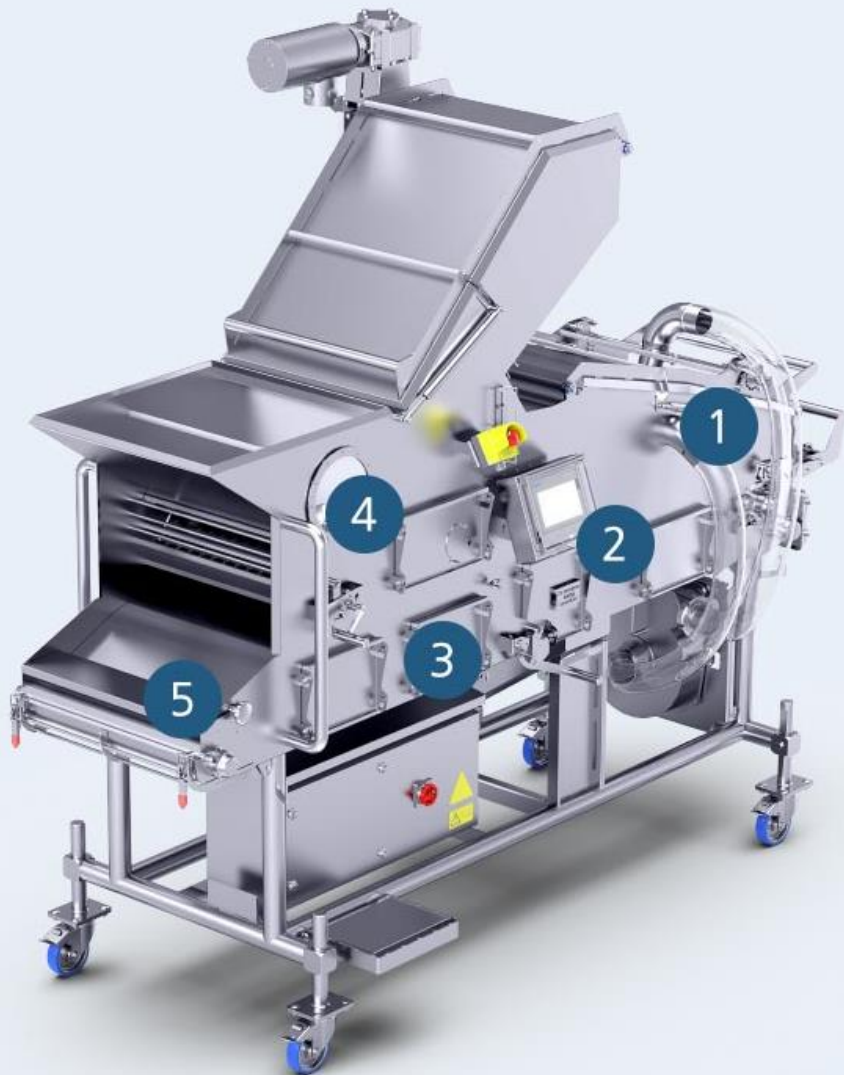
Spezielle Vorrichtungen sowie eine schonende Produktführung über ein Gurtsystem und eine Förderschnecke sorgen dafür, dass das Endprodukt so wird, wie Sie es sich vorgestellt haben.

Bestens geeignet für:

Grob- und feinkörniges Paniermehl sowie japanische Panko-Beschichtung



Optimaler Halt und Panademantel



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, Fernwartung, etc.

Optional mit

3: Rüttelplatte

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

4: Füllstandüberwachung

misst das Trichterfüllniveau über einen Sensor und befüllt den Trichter automatisch.

5: High-Speed Produktband

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



Geeignet für jedes kleinere Unternehmen

Trockenpanieranlage APT ECO

Die ECO Serie der Trockenpanieranlage ist eine platz- und kostensparende Alternative zur PRO Version. Mit ihrem kompakten und soliden Design passt sie in jedes kleinere Unternehmen – und überzeugt mit qualitativen Ergebnissen und üppiger Ausstattung.

Ein regulierbares Ablassystem dient zum Entfernen überschüssigen Mediums von der Oberseite der Produkte mit integriertem Medienrücklaufsystem. Gleichzeitig sorgt die verbaute Andruckrolle mit anpassbarer Drucklast für einen sicheren Panadehalt an Ihrem Produkt. Dank stufenlos einstellbarer Bandgeschwindigkeit, können die Prozesszeiten ideal an vor- oder nachgeschaltete Maschinen angepasst werden.

Mehrere Bauteile wie die Abblasvorrichtung oder auch die Förderschnecke lassen sich zur gründlichen Reinigung problemlos demontieren. Die langlebige Qualität macht sich auch bei den Antrieben bemerkbar: Abblaser- und Schneckenantriebe werden standardmäßig in Edelstahl ausführung angeboten.

Bestens geeignet für

Schnitzel, Chicken Nuggets, Fischstäbchen, Gemüse, vegane Fleischalternativen



Trockenpanieranlage APT: Einblick in die Verarbeitung



Fördersystem

Das smarte Fördersystem beinhaltet stufenlos einstellbare Produktionsgeschwindigkeit, Medienrückführung sowie auch minimale Staubentwicklung.



Beschichtungsprozess

Gleichmäßiges, regelbares Beschichten mit Grob- und Feinanteil des Paniermediums durch ein spezielles Verteilersystem.



Ergänzende Optionen

Integrierte Vibrations- und Andruckvorrichtungen ermöglichen ein Ergebnis mit perfektem Halt und umschließendem Panademantel.



Ablasssystem

Regulierbares Ablasssystem zum Entfernen von überschüssigem Beschichtungsmedium von der Oberseite der Produkte mit einem integrierten Medienrücklaufsystem.

Trockenpanieranlage APT: Beispielprodukte



Japanische Panko Panade

Feine Panade, die weniger Fett einzieht und daher länger knusprig bleibt, als viele alternative traditionelle Panadetechniken.



Mozzarella-Sticks

Natürlich können Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse mit Leichtigkeit paniert werden: Aber auch Käseprodukte können eindrucksvoll paniert werden.



Schnitzel

Unsere Trockenpanieranlage rundet den Geschmack Ihres Schnitzels hervorragend ab. Einfach gesagt: Das Schnitzel wird schmecken, wie Sie es gewohnt sind!

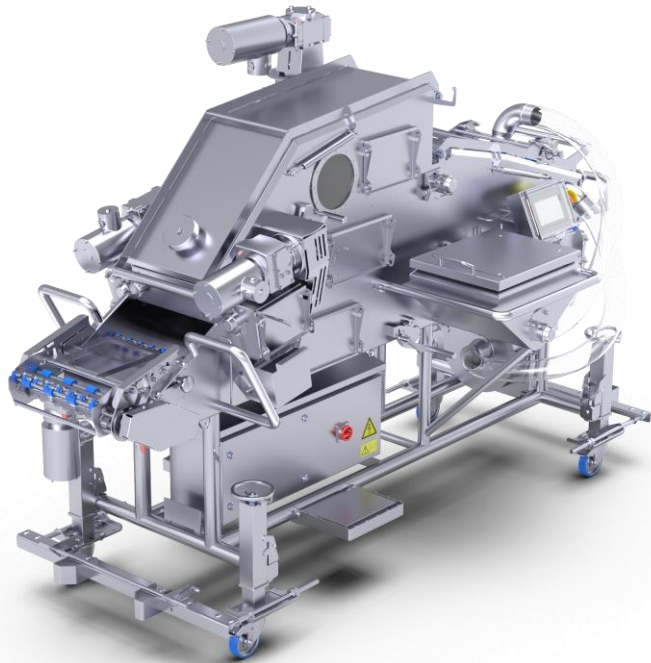


Fischfilet

Sie wollen Fisch verarbeiten? Die Trockenpanieranlage garantiert eine appetitliche Beschichtung Ihrer Produkte. Wählen Sie zwischen grob- und feinkörnigem Panademedium.

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!

