

Whatever you have in mind.



Grenzenlose Kreativität auf einer Linie.

Mit der Convenience-Linie von alco sind Ihren Ideen und der Flexibilität Ihrer Produktion keine Grenzen gesetzt. Food-Trends wechseln heute schnell, Kreativität ist gefragter denn je. Machen Sie die Flexibilität von alco Lösungen zu Ihrem Wettbewerbsvorteil!

Die fleischlose Ernährung gilt als besonders gesund. Convenience-Produkte hingegen werden häufig mit schlechten Nährwerten in Verbindung gebracht. Doch der Trend der Convenience-Szene geht in Richtung Superfood und zu fleischlosen Alternativen. Wie schnell kann sich aber die Lebensmittelbranche an die Veränderungen des Essverhaltens anpassen und ihre Industrie entsprechend neu ausrichten, während sie gleichzeitig flexibel bleibt?

Die Fleischalternativen wachsen – Ihre Möglichkeiten auch.

Vielfalt effizient produzieren.

Die menschliche Ernährung zeichnete sich schon immer durch eine hohe Vielfältigkeit aus – heute noch mehr als früher. Gerade im Hinblick auf Convenience-Produkte, welche heute immer häufiger gleichzusetzen sind mit Superfood und gesunden Fleischalternativen. In manchen Köpfen ist der Wandel oft schwierig, in der praktischen Umstellung der industriellen Verarbeitung von Fleisch zu pflanzlichen Produkten dafür denkbar einfach. Denn vegane Hähnchen oder Burger-Patties durchlaufen vom Formen der Rohmasse bis zur Kühlung dieselben Verarbeitungsschritte wie herkömmliche Fleischprodukte. Die Flexibilität der Maschinen von alco erlaubt also eine vielfältige Produktpalette.

Das Gegenstück zum Fleischprodukt – pflanzliche Produkte



Quinoa-Burger

Das Superfood Quinoa ist vielseitig einsetzbar: auch als Burger-Patty. Dabei kann das Patty unterschiedliche Produktionswege durchlaufen – so entscheidet die Anordnung von Formmaschine, Beschichtungstechnik, Bratanlage und Spiralfroster über Geschmack, Konsistenz und Look des Produktes.



Vegane Nuggets

Die Verarbeitung von Nuggets ist ein Paradebeispiel für Variabilität in der Lebensmittelindustrie – egal ob klassisch oder vegan. Mit unterschiedlichsten Medien können sie trocken- und nasspaniert werden, wobei über die Beschichtung ein ansprechender Look, ein verfeinerter Geschmack und der richtige Biss erzielt werden.



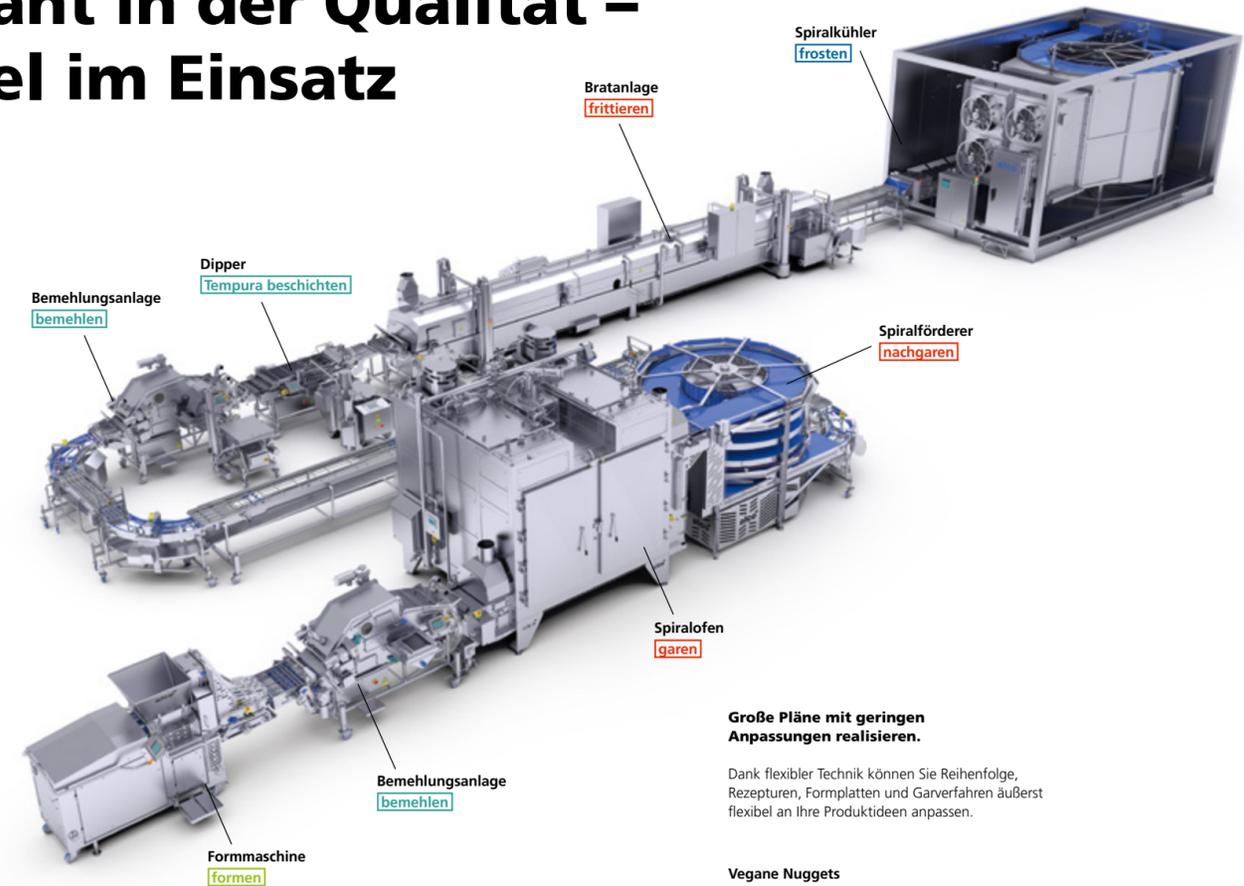
Naturbelassene Produkte

Vegane Filet-Stückchen aus Soja-protein werden im Spiralofen auf die gewünschte Kerntemperatur gegart, teils mit Dampfeinsprühung zur Verringerung des Gewichtsverlustes. Dank der horizontal geführten heißen Umluft werden ein gut gebräuntes Äußeres und vollkommener Geschmack erreicht.

Sie möchten Ihr Veggie-Produkt anders verarbeiten? Kein Problem:

Viele weitere Verarbeitungsmöglichkeiten finden Sie unter
alco-food.com/fleischalternativen-mit-alco

Konstant in der Qualität – flexibel im Einsatz



Große Pläne mit geringen Anpassungen realisieren.

Dank flexibler Technik können Sie Reihenfolge, Rezepturen, Formplatten und Garverfahren äußerst flexibel an Ihre Produktideen anpassen.

Vegane Nuggets

formen **bemehlen** **garen** **nachgaren** **bemehlen**
Tempura beschichten **frittieren** **frostern**

Vegane Fischstäbchen

formen **nasspanieren** **trockenpanieren**
frittieren **garen** **frostern**

Veganes Gyros

bemehlen **nasspanieren** **trockenpanieren**
garen **frostern**

Vegane Schnitzel

formen **bemehlen** **nasspanieren** **trockenpanieren**
frittieren **nachgaren** **frostern**

Burger-Patties mit Panade

(z.B. Chicken Patties, oder vegane Patties)
formen **nasspanieren** **trockenpanieren**
frittieren **frostern**

Burger-Patties nicht paniert

formen **frittieren** **frostern**

Burger-Patties roh direkt für die TK-Theke im Supermarkt

formen **frostern**

Naturbelassene Soja-Medallions

garen **frostern**

Unterschiedliche Maschinen – gleichbleibende Qualität

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.

Rezepturen einfach verändern

Allein über die integrierten SPS-Steuerungen per Touchpanel an den einzelnen Anlagen und auch über die zentrale Steuerung der kompletten Linie lassen sich diverse Rezepturen mit nur wenigen Klicks ändern, abspeichern und anwenden.

Schnelles An- und Umordnen

Ein schnelles An- und Umordnen an verschiedenen Stellen ist mit der alco Convenience-Linie problemlos machbar. Alle Transportbänder und die komplette Fördertechnik können variabel aufgestellt und eingesetzt werden. Die traditionelle Linie für durchgegarte Produkte sieht zuerst eine Ummantelung mit anschließendem Frittieren vor, gefolgt von einem Durchgaren in Heißluft und dem Frostern. Bei Tempura-Produkten ist häufig eine veränderte Linieneinstellung gefragt, bei der das Produkt zunächst bemehlt und dann mit Dampf gegart wird. Anschließend wird es wieder bemehlt und mit Tempura ummantelt, bevor es frittiert wird.

Individuell formen

Hier besteht die Möglichkeit, verschiedenste Formplatten dem Anlass entsprechend zu entwerfen – beispielsweise für Halloween-Nuggets. Die alco Formplatte lässt sich im Gegensatz zur Formrolle einiger Mitbewerber auch schnell, flexibel und vor allem besonders kostengünstig austauschen.

Garprozesse anpassen

Viele Produkte werden nach dem Formen und Beschichten gegart. Dabei unterscheidet man zwischen Vor- und Durchgaren, bevor es dann weiter in die Durchlaufröhrteuse geht. Im Anschluss an eine Fritteuse werden oftmals Nachgarstrecken geschaltet. Eine Kombination aus Bratanlage und Nachgarsystem sorgt für eine kurze Frittier-Zeit. Die zusätzliche Dampfeinspeisung ermöglicht sowohl ein gutes Produkt-ergebnis als auch eine ausreichende Linieneinstellung. Dabei kann die Maschinenaufstellung so verändert werden, dass der multifunktionale Spiralofen zum Durchgaren sowie zum Vorgaren eingesetzt wird.

„Das Verbraucherverhalten wendet sich ab von klassischen Convenience-Produkten hin zu Plant-Based-Convenience-Produkten. Dieser Veränderungsprozess setzt eine Flexibilität in der Gestaltung und Nutzung von Convenience-Linien voraus. Mit unseren Maschinen erfüllen wir diese Erwartung – sie sind leistungsfähig und anpassbar – gerade in der technischen Modifikation.“



Thomas Husmann arbeitet seit 1997 bei alco als Diplom-Ingenieur für Maschinenbau. Anfangs konstruierte Husmann Maschinen noch selbst, heute leitet er die Abteilung der Convenience-Linien und ist damit hauptsächlich für die Kundenberatung und Projektsteuerung zuständig.

BUG & BELL

Eine gesunde Kooperation für gesundes Hundefutter.

Jedes zweite Tierfutter fällt mit dem Prädikat „mangelhaft“ durch (Stiftung Warentest). Jeder dritte Hund leidet heutzutage an Übergewicht, Unverträglichkeiten und Allergien. Woher kommt das? Viele Hersteller arbeiten aus Kostengründen z.B. mit Getreide, Zucker sowie mit Füllstoffen, die nicht deklariert werden müssen. „Das große Wirrwarr an Fachbegriffen, die Intransparenz der Futtermitteldeklaration und das Verstecken von Inhaltsstoffen machen es dem Hundebesitzer sehr schwer zu beurteilen, ob das Hundefutter wirklich gesund ist“, erklärt Gründerin Jamina Zaugg.



Gründerin Jamina Zaugg hat ein Ziel: nachhaltiges und gesundes Tierfutter. Verantwortung in der Ressourcenschonung sieht sie auch in der Futtermittelindustrie und setzt auf Insekten als Proteinquelle.

Die Kooperation

Das Start-Up nutzt ausschließlich Insekten als Mono-proteinquelle. Denn die sind gleichermaßen verträglich, hypoallergen und sehr ressourcenschonend. Um die Skalierbarkeit der Prototypen in Handmade-Produktion auf industrielle, automatisierte Serienproduktion zu überprüfen, wurden im Anwendungstechnikum von alco die Formmaschine AFM und der Spiralofen ASH live vor Ort getestet. In der Formmaschine sollte der „BugKeks“ zunächst seine Form erhalten und im Anschluss daran im Spiralofen die ideale finale Konsistenz erreichen.

Das Ergebnis

In enger Zusammenarbeit konnten für beide Seiten produktive und gewinnbringende Erkenntnisse gewonnen werden. Nach unterschiedlichen Versuchsreihen mit mehreren Teigtemperaturen wurde eine sehr gute Formbarkeit der Masse bei Verarbeitungstemperaturen von -3 °C bis +2 °C erzielt. Im Spiralofen konnten die formstabilen Hundesnacks mit maximalem Durchmesser von 20 mm abschließend gleichmäßig von außen und innen getrocknet werden.

Jamina Zaugg zeigt sich mehr als zufrieden: „Wir haben uns wunderbar aufgenommen gefühlt, obwohl wir nur ein ‚kleines Unternehmen von nebenan‘ waren.“

appetizer
Ausgabe 05/2021

Wir freuen uns auf Sie:

Anuga FoodTec

26.–29.04.2022

in Köln

Halle 6.1

Stand B30/C49

IFFA

14.–19.05.2022

in Frankfurt / Main

Halle 8.0

Stand B92

**Alco-food-machines
GmbH & Co. KG**

Kreienbrink 3 + 5
49186 Bad Iburg

+49 (0) 5403 79 33-0

info@alco-food.com
www.alco-food.com

Follow us

linkedin.com/company/alco-food
facebook.com/alcofood



Bemehlungsanlage ABM von alco

Optimales Ergebnis bei jedem gewünschten Produkt.

Ob veganes Schnitzel auf Erbsenbasis, Fischfilet oder süßes Weingummi: Wir bringen Mehl, Pulver, feinkörnige Gewürze oder Zucker auf Ihr Produkt. Mit einem Ergebnis, das sich sicher sehen lassen kann. Zwei Gurtsysteme sichern die vollständige und gleichmäßige Ummantelung bei stufenlos einstellbarer Produktionsgeschwindigkeit. So führt das Unterband das Produkt durch ein Medienbett, während das Oberband gleichzeitig für die nötige Berieselung von oben sorgt. Durch regulierbare Vibrations- und Andruckvorrichtungen wird ein optimales Beschichtungsergebnis garantiert. Vier Schwerlastenrollen, rotierbar um 360 Grad, sowie optionale Linienarretierung ermöglichen ein flexibles Umstellen der ABM in der Linie. Für noch flexiblere Produkte.

1 Air-Knife

Das Air-Knife entfernt überschüssige Medien von der Oberseite der Produkte über ein regulierbares Ablasssystem mit zusätzlich integriertem Medienrücklaufsystem.

2 SPS-Steuerung

Die SPS-Steuerung steuert die Anlage smart und bedienfreundlich über ein Touchpad mit Funktionen wie zum Beispiel der Rezepturverwaltung.

3 High-Speed Produktband

Das High-Speed Produktband ermöglicht durch seinen leistungsstarken Edelstahltrieb Bandgeschwindigkeiten von bis zu 29 Meter pro Minute.

4 Rüttelplatte

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

5 Spindelhöhenverstellung

Die Spindelhöhenverstellung stellt die Höhe der Gesamtanlage mittels eines Handrads ein.

Zu der Bemehlungsanlage ABM gibt es auch das passende Zubehör, welches den Prozess optimiert und zusätzliche Funktionen bereithält:

Dustfree ADF Pro

Für mehr Effizienz und Qualität in der Lebensmittelverarbeitung mit der Bemehlungsanlage gibt es das alco Luftfiltersystem Dustfree. Während des Arbeitsprozesses entfernt der explosionsgeschützte Mehlabsauger entstehende Stäube und leitet diese in einen separaten Systembehälter. Damit sichert er ein nahezu staubfreies Arbeitsumfeld.



Zuführtrichter APZ M

Smarte Arbeitsprozesse: Der Zuführtrichter APZ M befüllt die Bemehlungsanlage mit dem entsprechenden Beschichtungsmedium. So werden Handgriffe gespart und in einen automatisierten Prozess übertragen.



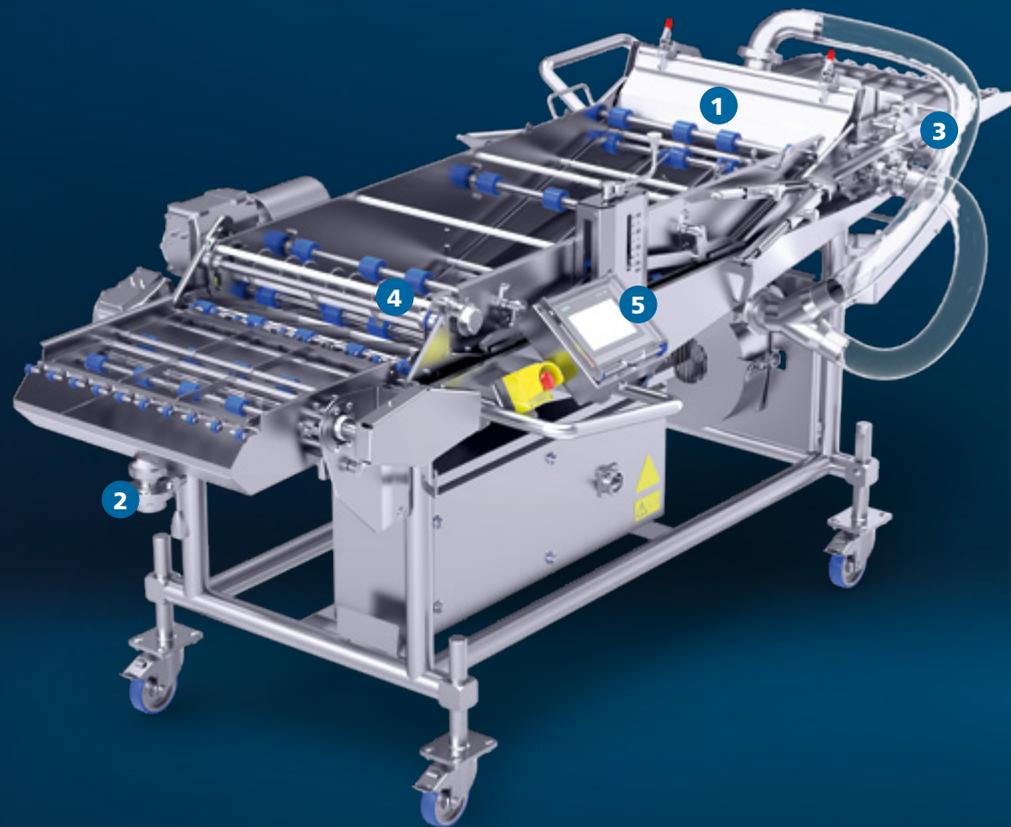
Geeignet für



Alle Infos finden Sie im Web.

Bemehlungsanlage: alco-food.com/maschinen/bemehlungsanlage

Zusatzmaschinen: alco-food.com/zubehoer



Dipper ADT von alco

Schonend gleichmäßig benetzt – ob Gemüse-Nuggets oder Geflügelfleisch.

Ob Gemüse-Nuggets, marinierte vegane Tofu-Steaks oder auch eingelegtes Geflügelfleisch zum Grillen und Braten – der Dipper ADT führt sie alle schonend durch das individuell anpassbare Beschichtungsbad und sorgt so für den gewünschten Geschmack bei appetitlicher Konsistenz. Insbesondere dickflüssige, nicht pumpfähige Medien, wie zum Beispiel Nasspanaden, Tempura oder auch Marinaden, lassen sich besonders gut mit dem Dipper aufbringen. Dazu werden die Produkte mittels eines Ober- und Unterbandes vorsichtig durch das Tauchbad geführt. Überschüssiges Beschichtungsmedium wird mit Hilfe eines regulierbaren Ablasssystems abgetragen.

1 Air-Knife

Das Air-Knife entfernt überschüssige Medien von der Ober- und Unterseite der Produkte über ein regulierbares Ablasssystem mit zusätzlich integriertem Medienrücklaufsystem.

2 Auslassöffnungen

Das Entleeren und Reinigen der Anlagenwanne ist über Auslassöffnungen möglich.

3 Schwenkbares Auslaufband

Das schwenkbare Auslaufband übergibt das Produkt optimal an die nachfolgende Anlage.

4 Doppelmantel

Der Doppelmantel ermöglicht das Einspeisen eines Kühlmediums zur Kühlung des Beschichtungsmediums durch eine doppelwandige Konstruktion.

5 SPS-Steuerung

Die SPS-Steuerung steuert die Anlage smart und bedienfreundlich über ein Touchpad mit Funktionen wie zum Beispiel der Rezepturverwaltung.

Zu dem Dipper ADT wurde auch das passende Zubehör entwickelt, welches den Verarbeitungsprozess erleichtert und laufende Betriebskosten senkt:

Panademischer APM Pro

Der Panademischer übernimmt das Abmischen des Paniermediums und befüllt im Anschluss die Anlage automatisch mit der fertig abgemischten Version. Das spart einerseits Zeit und sichert andererseits eine perfekt vermengte Panade für den besonders feinen Geschmack.



Nasspanadefilter APF

Smart und nachhaltig – der APF zum Herausfiltern grober Partikel der Nasspanade. Bereits Feststoffe der Größenordnung $\geq 0,6\text{mm}$ können so effektiv herausgefiltert werden. Dadurch erhöht sich die Lebensdauer der Panade maßgeblich, was die kosteneffiziente Produktion hoher Stückzahlen bei bester und gleichbleibender Beschaffenheit ermöglicht.



Geeignet für



Alle Infos finden Sie im Web.

Dipper: alco-food.com/maschinen/dipper

Zusatzmaschinen: alco-food.com/zubehoer