

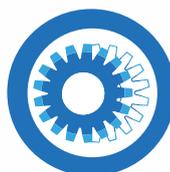
ALCO

**Steaker**

Verleiht Produkten noch mehr Geschmack



Kleine Einschnitte sorgen für ein zarteres Produkt, während Gewürze eingezogen werden und extra Geschmack verleihen



# alco Steaker



Der alco Steaker nutzt Messerwalzen um Muskelstrukturen des Fleisches zu zerstören und somit in industriellem Maßstab ein zartes Produkt zu erzielen

Der Steaker wird in der Regel mit anderen alco Anlagen kombiniert, insbesondere dem Plätter und der Beschichtungslinie, um saftigen Geschmack und appetitliches Aussehen zu erzielen.

## Vorteile

- Hervorragende Ergebnisse bei einer breiten Palette von Produkten und einer maximalen Ausbeute
- Abstand zwischen Messerwalzen höhenverstellbar zur Einstellung der Schnitttiefe
- Vollständig kontrollierbare Produktverarbeitung
- Optionaler Cuber-Einsatz zum Perforieren von Formfleischprodukten wie Burger Pattys

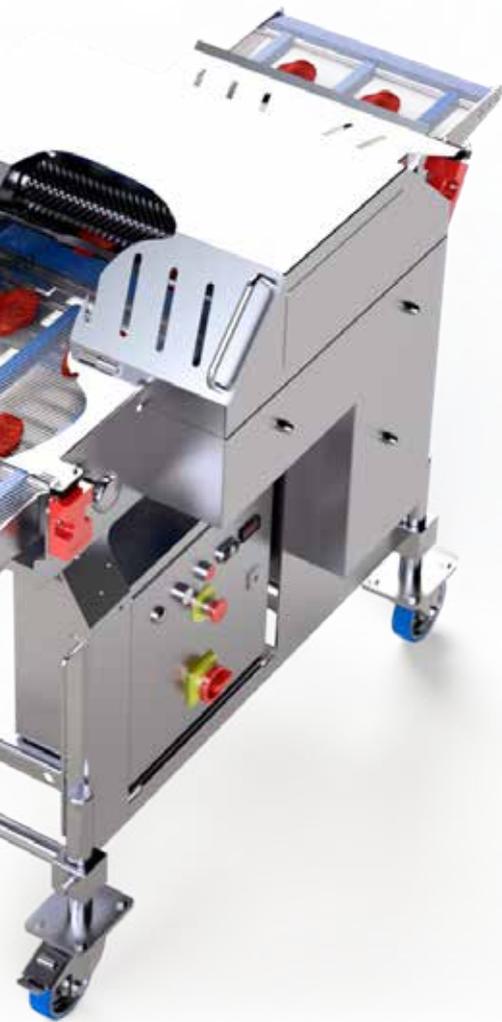
## Zahlreiche Einschnitte bringen einen hohen Mehrwert

- verbesserte Zartheit von Produkten
- optimierte Formstabilität, Vermeidung des Memory-Effekts
- verbessertes Garverhalten und weniger Lebensmittelabfälle
- verbesserte Aufnahme von Beschichtungsmedien



Besuchen Sie die voll ausgestatteten Lebensmitteltechnologiezentren von JBT in Helsingborg, Schweden, Livingston, Großbritannien oder Bad Iburg, Deutschland und testen Sie den alco Steaker mit Ihren eigenen Produkten und Rezepten.





## Hohe Hygienestandards

- Auffangwanne für Produktreste
- Konstruiert nach neuesten Hygiene- und Sicherheitsstandards
- Komplett aus rostfreiem Stahl und für die Lebensmittelindustrie zugelassenen Materialien gefertigt

## Einzigartige Vorteile des alco Steakers auf dem Markt

- Robustere und stabilere Konstruktion bereits in der Standardversion
- Einfache, leicht zu bedienende und zu wartende Konstruktion
- Hohe Produktivität mit kurzer Amortisationsdauer
- Flexible Berücksichtigung spezieller Kundenwünsche

## Flexible Lösungen für Anforderungen und Anwendungen in der Lebensmittelverarbeitung

Alle alco Maschinen entwickeln sich mit den Anforderungen der Industrie, in der Innovation, Vielseitigkeit und Zuverlässigkeit entscheidend sind. Flexible Lösungen können für alle Lebensmittelproduzenten entwickelt werden, ob groß oder klein, und jeder alco Steaker so konfiguriert werden, dass er individuelle Anforderungen und eine breite Palette von Anwendungen erfüllt, einschließlich:

- (Wiener-) Schnitzel
- Marinierte Steaks
- Hähnchenbrustfilets
- Cube-Steaks
- Hackfleischprodukte / Burger Pattys

# Der JBT ALCO Steaker ASC - So geht Fleisch richtig



## 1 Messer-Höhenverstellung

passt die Intensität der Einschnitte am Produkt an.

## Optional

## 2 Sonderzahnung

erhöht die Frequenz der Einschnitte durch den geringeren Abstand der gezahnten Scheibenmesser mit feineren Zähnen und geringerem Zahnzwischenraum.

## 3 Verlängertes Auslaufband

ermöglicht die schonende Übergabe an die nachfolgende Maschine durch eine zusätzliche Förderstrecke.

## 4 Spindelhöhenverstellung

stellt die Höhe der Gesamtanlage ein.

## 5 Perforationsrolle

perforiert Formfleischprodukte wie zum Beispiel Burger Pattys.

## WIR SIND IHRE QUELLE FÜR PROFITABLE VERARBEITUNGSLÖSUNGEN

JBT ist ein führender Anbieter von integrierten Lösungen für die Lebensmittelverarbeitung. Von einzelnen Maschinen bis hin zu kompletten Verarbeitungslinien steigern wir den Wert und sichern die Qualität, den Nährwert und den Geschmack von Lebensmittelprodukten. Mit einer lokalen Präsenz auf sechs Kontinenten ist JBT in der Lage, unseren Kunden und Partnern in der Lebensmittelindustrie schnell das Know-how, den Service und die Unterstützung zu bieten, die sie benötigen, um auf dem heutigen wettbewerbsorientierten Markt erfolgreich zu sein.



### North America

JBT Corporation  
1622 First St.  
Sandusky, OH 44870  
USA  
Phone: +1 419 626 0304  
E-mail: process-solutions@jbt.com

### Europe

John Bean Technologies AB  
Rusthällsgatan 21, Box 913  
SE-251 09 Helsingborg  
SWEDEN  
Phone: +46 42 490 4000  
E-mail: info-europe@jbt.com

### Asia

John Bean Technologies Ltd.  
No. 2525 FYI Center Building 2, 9th Floor  
Unit No. 2/901-2/903, Rama IV Road  
Klongtoei, Bangkok 10110, THAILAND  
Phone: +66 2257 4000  
E-mail: infoasia-jbtfoodtech@jbt.com

### Latin America

John Bean Technologies  
Máquinas e Equipamentos Industriais Ltda.  
Av. Eng. Camilo Dinucci 4605  
14808-900 Araraquara, São Paulo, BRAZIL  
Phone: +55 16 3301 2000  
E-mail: latinamerica.info@jbt.com



We're with you, right down the line.™

[jbt.com/foodtech](http://jbt.com/foodtech)