

Whatever you have in mind.



Zuverlässig und effizient –
Beschichten mit alco

Eine ansprechende Optik ist bei industriell produzierten Lebensmitteln ebenso wichtig wie der Geschmack. Eine **professionelle Beschichtung** Ihrer Produkte gewährleistet beides! Mit der **neuen Generation unserer Beschichtungsanlagen** realisieren wir Produkte ganz nach Ihren Vorstellungen.



Innen zart, außen knusprig und lecker: Nuggets, Schenkel, Filets und viele weitere Geflügelprodukte erhalten durch eine Beschichtung zusätzlichen Biss und Geschmack!

Produktbeschichtung

Extraschicht mit Mehrwert!

Als erfahrener Hersteller von Maschinen für die Lebensmittelindustrie wissen wir, wie man besonders schmackhafte Hähnchenbrust, zarte Chicken-Nuggets oder knusprige Schenkel produzieren kann: mit unseren Anlagen zur Beschichtung! Denn über viele Jahre haben wir die optimalen Lösungen zum Auftragen so ziemlich aller Beschichtungsmedien für Ihre Endprodukte entwickelt. Marinaden, Flüssigpanaden, Mehl, Cornflakes und vieles mehr lässt sich so einfach, schonend und effizient auftragen: Probieren Sie es aus!

Mit unseren Beschichtungsanlagen können Sie unter anderem:



bemehlen

Sie können Produkte mit unseren Maschinen auch ganz fein beschichten. Unsere Bemehlungsanlage bringt zum Beispiel Gewürzmischungen, Mehl und andere fein gemahlene Pulver verlässlich, behutsam und materialsparend auf.



marinieren/nasspanieren

Auch flüssige Medien wie Marinaden, Tempura oder Bierteig tragen wir ganz einfach auf Ihre Produkte auf. Denn unser Dipper oder die Nasspanieranlage ummanteln Produkte gleichmäßig und unabhängig von der Viskosität des Marinier-/Paniermediums.



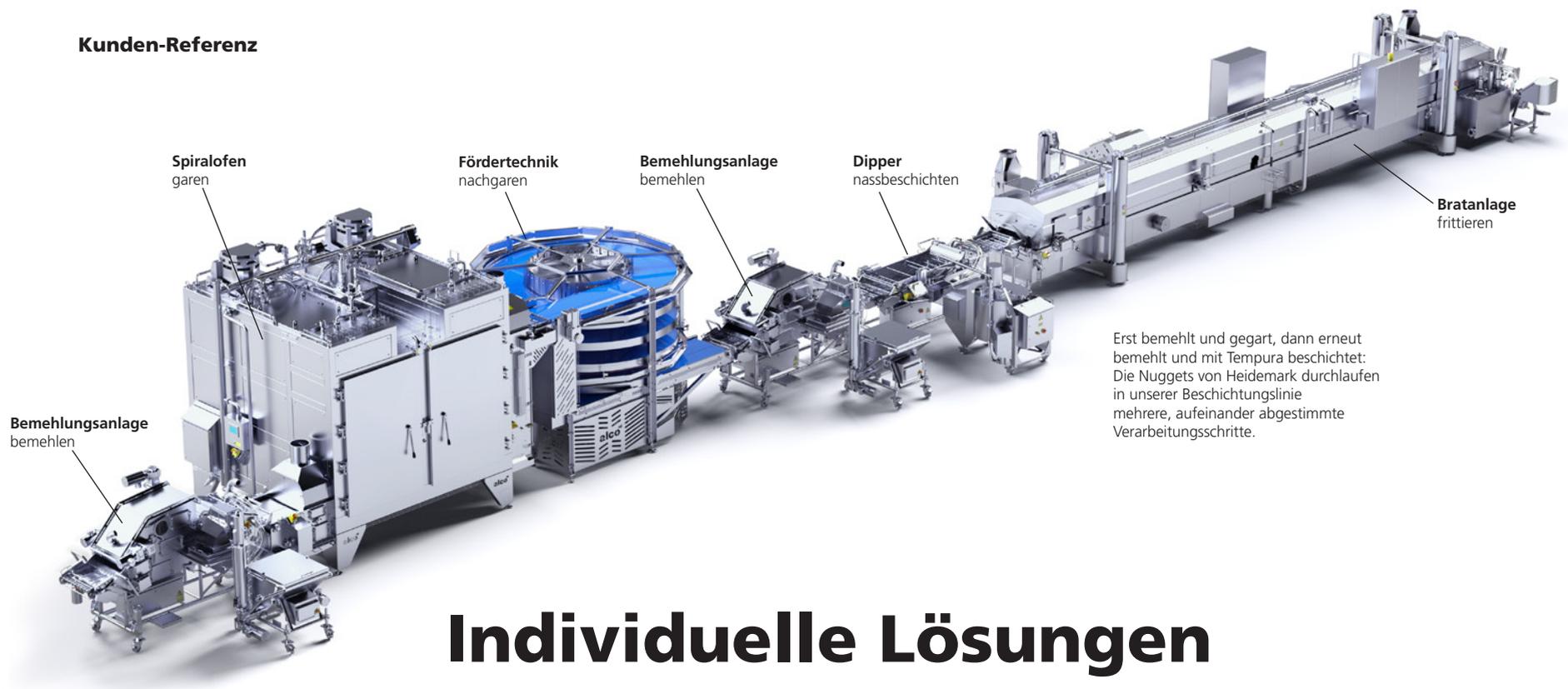
trockenpanieren

Unsere Anlagen panieren Ihre Produkte zuverlässig mit trockenen Medien. Egal ob es eine grobe oder feine Panade sein soll und Ihr Produkt gleichmäßig oder unregelmäßig geformt ist: Alle Vorstellungen lassen sich mit unseren Panieranlagen verwirklichen.

Sie möchten Ihr Produkt außerdem garen, braten oder kühlen? Kein Problem:

Viele weitere Verarbeitungsmöglichkeiten finden Sie unter
alco-food.com

Kunden-Referenz



Individuelle Lösungen für einen langjährigen Partner



Der Einsatz unserer Maschinen gewährleistet bei allen Panaden und Marinaden eine präzise und bedarfsgerichtete Beschichtung der Produkte.

Seit Jahren überzeugt alco mit seinen auf individuelle Kundenwünsche angepassten Maschinen – auch bei HEIDEMARK.

Erst kürzlich ist eine neue Convenience-Linie in der Fertigung hinzugekommen. Zur Erweiterung des Produktportfolios wird Ende dieses Jahres eine zweite Linie in Betrieb genommen.

In konstruktiver Zusammenarbeit ist sowohl der Anlagenbau als auch die Inbetriebnahme präzise und schnell abgestimmt worden. Die neue Linie verfügt über eine intuitive Steuerung, so dass die Anlagen zentral über ein Panel gesteuert werden können. Trotz der zeitlich knappen Planung konnte die Anlage fristgerecht in Betrieb genommen werden. Auf Seite der Programmierung wurde noch während der Aufstellung bei HEIDEMARK auf individuelle Wünsche eingegangen. Die Linie ist jetzt so vernetzt, dass zukünftig – sofern notwendig – aus der Ferne unterstützt werden kann.

Ausgehend vom Mischen werden die Produkte nacheinander beschichtet, frittiert, gegart und gefrosten. Besonders beim Beschichten war es für HEIDEMARK wichtig, dass die Temperaturen nicht überschritten und die Viskosität der Nasspanade für ein optimales Produktergebnis genau getroffen wird. Dank der neuen Steuerung lassen sich diese Parameter sehr präzise einstellen. Mit dem Dipper, dem Nasspanademischer und der Bemehlungsanlage werden seit diesem Jahr eine Nasspanade und zwei Paniermehle reibungslos und auf hoher Qualität verarbeitet.

Mit der zweiten Linie, die im Winter in Betrieb geht, wird HEIDEMARK sein Produktportfolio weiter ausbauen. Derzeit läuft hierfür bei alco die Produktion auf Hochtouren.

„HEIDEMARK dankt alco für die gute Umsetzung der Projekte.“

Mehr zu dieser und anderen Referenzen finden Sie auf

alco-food.com/referenzen

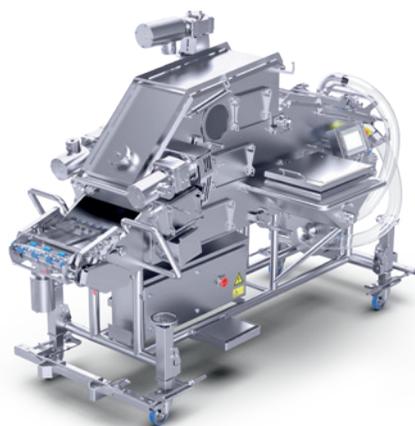


Putenspezialist

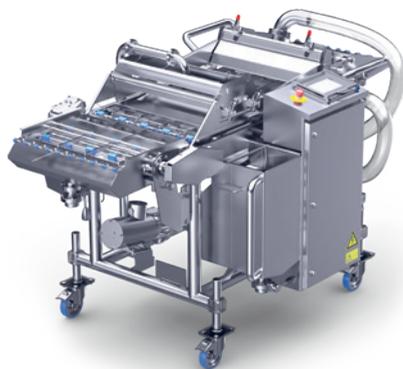
Seit mehr als 50 Jahren ist HEIDEMARK eine feste Größe mit seinen Putenspezialitäten. Das regional verwurzelte Familienunternehmen aus Niedersachsen setzt auf höchste Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit bei der Putenverarbeitung.

Hygienisch beschichten – für uns selbst- verständlich

Ob gedippt, gepumpt, bemehlt oder berieselt: Die neue Generation unserer Beschichtungsanlagen überzeugt durch die **serienmäßige Ausstattung mit Edelstahlmotoren und einer SPS-Steuerung**. Mithilfe unserer Maschinen beschichten Sie Lebensmittel noch sorgfältiger und effizienter mit Panaden, Marinaden, Trockengewürzen und vielem mehr! Das besondere Hygienic Design garantiert zudem eine leichte Reinigung und maximale Sauberkeit. Individuell an Ihre Anforderungen angepasst und mit entsprechendem Zubehör versehen, erhalten Sie so definitiv das beste Ergebnis für Ihr Produkt.



Mehr zur Bemehlungsanlage ABM unter:
alco-food.com/maschinen/bemehlungsanlage



Mehr zur Nasspanieranlage APN unter:
alco-food.com/maschinen/nasspanieranlage

alco
food-machines



Beschichtungsline
„Pro-Serie“

Bemehlungsanlage

Wenn es um die Beschichtung mit feinkörnigen Medien wie Mehl, Pulver, Zucker oder feine Gewürze geht, ist unsere Bemehlungsanlage die beste Wahl. Sie beschichtet Produkte über ein innovatives Zwei-Gurtsystem rundum. Zahlreiche Ergänzungsmaschinen und Extras, wie ein Dustfree-System und ein Zuführtrichter können zusätzlich angebracht werden.

Details:

- besonders für alle Beschichtungsmedien feiner Körnungen geeignet
- regulierbares Vibrations-, Andruck- und Ablasssystem
- Fördersystem mit Medienrückführung und minimaler Staubentwicklung
- perfekte Produktübergabe durch ein schwenkbares Auslaufband

Geeignet für



Nasspanieranlage

Zur Verarbeitung flüssiger Paniermedien haben wir unsere Nasspanieranlage entwickelt. Über ein leistungsstarkes Pumpensystem können Nasspanaden unterschiedlichster Viskosität auf das Produkt aufgetragen werden. Auch für diese Anlage sind Ergänzungsmaschinen und Extras, wie z. B. der Panademischer und Nasspanadefilter entwickelt worden.

Details:

- leistungsstarkes Pumpensystem mit regulierbarer Drehzahl
- vollständiges Benetzen der Produkte von allen Seiten durch Überlaufvorrichtungen mit Medienschleier
- regulierbares Ablasssystem zum Entfernen von überschüssigem Beschichtungsmedium von der Ober- und Unterseite der Produkte (integriertes Medienrücklaufsystem)
- optional mit Doppelwandkonstruktion zum Einspeisen eines Kühlmediums

Geeignet für





Mehr zum Dipper ADT unter:
alco-food.com/maschinen/dipper

Dipper

Unser Dipper bringt besonders dickflüssige und nicht pumpfähige Medien, wie z. B. Marinaden oder Tempura, verlässlich auf das Produkt auf. Um die Unversehrtheit des Mediums zu gewährleisten, wird beim Dipper auf Pumpen verzichtet. Ein zusätzlicher Panademischer mischt präzise ab und befüllt die Anlage automatisch.

Details:

- für alle dickflüssigen Beschichtungsmedien geeignet
- Produktführung durch ein Beschichtungsbad, das Medium wird nicht gepumpt
- regulierbares Ablasssystem zum Entfernen von überschüssigem Beschichtungsmedium von der Ober- und Unterseite der Produkte (integriertes Medienrücklaufsystem)
- optional mit Doppelwandkonstruktion zum Einspeisen eines Kühlmediums

Geeignet für



Mehr zur Trockenpanieranlage APT unter:
alco-food.com/maschinen/trockenpanieranlage

Trockenpanieranlage

Die Trockenpanieranlage garantiert den optimalen Halt und die ideale Stärke der Panade von jeder Seite. Das Produkt wird mit einem smarten Paniermehlverteilsystem einheitlich mit trockenen Paniermedien beschichtet. Über einen optionalen Zuführtrichter kann die Anlage außerdem automatisch befüllt werden.

Details:

- gleichmäßiges, regelbares Beschichten mit Grob- und Feinanteils des Paniermediums durch ein spezielles Verteilersystem
- regulierbares Vibrations-, Andruck- und Ablasssystem
- nahezu alle Paniermedien verschiedener Körnungen verwendbar
- schonendes Fördersystem mit Medienrückführung und minimaler Staubentwicklung

Geeignet für



Mehr zur Trommelpanieranlage ADB unter:
alco-food.com/maschinen/trommelpanieranlage

Trommelpanieranlage

Unregelmäßig geformte Produkte wie bone-in Produkte erhalten in unserer Trommelpanieranlage durch eine spezielle Trommelgeometrie ein gewünscht unregelmäßiges Beschichtungsergebnis im sogenannten Homestyle-Look. Ein optionales Dustfree-System saugt entstehenden Staub aus der Anlage direkt ab.

Details:

- besonders geeignet zur vollständigen Ummantelung irregulär geformter Produkte, z. B. bone-in Produkte
- schonendes Vorbeschichten und intensive Tumble-Beschichtung in einer Maschine
- für feine und grobe Panaden geeignet, auch für Trockengewürze, Kräuter und Mehl
- optional mit integriertem Klumpenaussieb- und Abblasluftsystem

Geeignet für



„Ein kompetenter Ansprechpartner sein, passende Ersatzteile im Nu finden und so einen störungsfreien Betrieb der Maschinen beim Kunden gewährleisten – diese Ansprüche erfüllen mein Team und ich mit unserer Erfahrung und unserem technischen Know-how tagtäglich auf der ganzen Welt.“

Florian Wöstendiek ist 2012 bei alco eingestiegen und leitet seit 2017 das Serviceteam. Für ihn zeichnet sich das Unternehmen vor allem durch den Einsatz der flexiblen und modernen Technologien sowie der kurzen Dienst- und Entscheidungswege aus.



Für unsere Kunden

Viel mehr als „nur“ Service

Wir bieten Lösungen: für individuelle Kundenwünsche, vor Ort und unter Berücksichtigung des Wissens und der Erfahrung beider Seiten. Das bedeutet, dass wir bereits vor der Produktion gemeinsam mit Ihnen spezifische Konstruktionen für neue und gebrauchte Anlagen oder individuelle Programmierungen entwickeln sowie beispielsweise Hardware-Nachrüstungen vornehmen.

Wir betreuen Online oder vor Ort, beraten Sie beim Kauf gebrauchter Maschinen und stehen mit unserem 24h-Service rund um die Uhr zur Verfügung.

Dank des hygienischen Designs weisen unsere Anlagen allerdings generell eher geringen Wartungsaufwand auf. Damit Stillstände Ihren Betrieb nicht unnötig aufhalten, liefern wir Ersatzteile so schnell wie möglich – dorthin, wo Sie sie brauchen.

Und als kleines Extra testen wir Ihre Produktionsabläufe bereits vorab mit Ihnen in unserem Anwendungstechnikum in Bad Iburg.



Schnelle Reaktionsfähigkeit ist oftmals entscheidend. Wir sind deswegen 24h für Sie erreichbar und so schnell es geht mit unserem Team bei Ihnen vor Ort.

appetizer
Ausgabe 03/2020

Gerne informieren wir Sie auch über unsere Maschinen, wie den Spiralofen, unsere Gäranlage und viele weitere.

Alco-food-machines GmbH & Co. KG
Kreienbrink 3 + 5
49186 Bad Iburg

Telefon +49 (0) 5403 79 33-0

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

Folgen Sie uns
linkedin.com/company/alco-food
facebook.com/alcofood