



visions of food-systems



alco[®]
food-machines



liquid | coat

La máquina mojadora alco tipo ADT

Modelo estándar

- velocidad de la producción regulable sin escalonamiento
- apto para todos los medios de recubrimiento espesos
- el producto pasa por un baño de recubrimiento, el medio de recubrimiento no es bombeado
- el medio de recubrimiento sobrante es soplado tanto por el lado inferior como por el lado superior del producto
- cinta de salida incluida para una transmisión óptima del producto a la máquina siguiente
- el modelo es completamente de acero inoxidable y de materiales plásticos aptos para alimentos
- alta seguridad de servicio
- construcción fácil de limpiar
- móvil sobre 4 rodillos para cargas pesadas que son rotables de 360°, con freno de estacionamiento



Aplicaciones

La máquina mojadora alco del tipo ADT es un dispositivo de uso múltiple. Es especialmente apto para la aplicación de medios que no se pueden bombear, como por ejemplo pan rallado mojado pesado, tempura y marinada. Los productos son llevados por medio de una cinta superior y una cinta inferior a través de un baño de pan rallado mojado o marinada. En este proceso los medios de recubrimiento no son bombeados, por lo tanto quedan intactos.

El dispositivo está equipado con una cinta de salida separada giratoria de modo que ningún medio de recubrimiento pueda entrar en la máquina siguiente.

La máquina mojadora alco está equipada con un soplador que sopla el medio de recubrimiento sobrante del lado superior e inferior el producto para regular el espesor del recubrimiento. Se puede ajustar la velocidad de la cinta del sistema de cinta entero sin escalonamiento por medio de un convertidor de frecuencia.

El dispositivo está construido muy fácil de limpiar. No es necesario sacar elementos para limpiar la máquina. Se puede inclinar la cinta superior entera así como la cinta de transporte y la cinta de salida sin herramientas de ayuda por un sistema de inversión en una posición para limpiar.

Ejemplos de productos

Nuggets, trozos de carne de ave, productos de barbacoa, gambas, calamares, verduras, bollos y SU PRODUCTO.

Opciones

- soplador
- tipo de máquina mojadora combinada para marinar y empanar

Ancho de la cinta

- 400 mm
- 600 mm
- 900 mm



alco línea conveniencia

Siempre de alta calidad

Máquinas para la industria alimentaria

- Picadoras
- Mezcladores de cocción
- Mezcladores
- Sistemas de normalización
- Máquinas moldeadoras
- Máquinas aplanadoras de escalopes
- Tenderizadores
- Cortadores Cordon Bleu
- Máquinas empanadora-rebozadoras
- Máquinas para enharinar y azucarar
- Máquinas para cocer y freír a paso continuo,
- túneles para la terminación de la cocción
- Hornos de aire caliente lineares y espirales
- Dispositivos de fermentación
- Congeladores y refrigerantes en espiral
- Sistemas de pasteurización
- Cintas transportadoras
- Otros tamaños de las máquinas y modelos especiales sobre pedido.



alco³
food-machines

Alco-food-machines GmbH & Co. KG
Kreienbrink 5 • D-49186 Bad Iburg
Apartado postal 1325 • D-49182 Bad Iburg
Teléfono +49 (0)5403 7933-0
Telefax +49 (0)5403 7933-33
info@alco-food.com
www.alco-food.com