



# visions of food-systems



**alco**<sup>®</sup>  
food-machines



# top | coat

## La máquina empanadora-rebozadora alco tipo APN

### Modelo estándar

- cuidado óptimo del producto por nuestro proceso único
- dispositivo de rebosadero con 4 cortinas de empanado
- el producto es empanado completamente por todos lados
- dispositivo soplador adicional y ajustable para el empanado sobrante
- velocidad ajustable para la banda y la bomba
- bomba autolimpiable
- responde a las exigencias higiénicas más modernas y se puede limpiarla fácilmente
- alta seguridad de servicio
- la construcción es completamente de acero inoxidable y de materiales plásticos aptos para alimentos
- el dispositivo es móvil sobre 4 rodillos para cargas pesadas que son rotables de 360°, con freno de estacionamiento

## Aplicaciones

La máquina empanadora-rebozadora alco del tipo APN sirve para recubrir los productos antes de empanarlos secamente con medios líquidos y rebozados mojados. Ésto se hace posible por el empleo de una bomba de alto rendimiento y permite entre otras las aplicaciones siguientes:

- marinar por ejemplo productos de barbacoa
- empanar productos de masa
- engrasar productos antes de cocinarlos



Se obtienen múltiples aplicaciones por el empleo de una bomba que puede bombear casi todos los medios líquidos en distintas viscosidades (si no se desea bombear véase la máquina mojadora alco).

Se pueden regular sin escalonamiento la velocidad de la cinta y la prestación de la bomba (excepto el tipo APN 250 N) por medio de un convertidor de frecuencia. De esta manera se pueden mantener la temperatura y la consistencia normal del medio de recubrimiento, incluso en el caso que hay partículas dentro de ese. Por consiguiente usted obtendrá un producto óptimo.

### Ejemplos de productos

Todos los tipos de productos empanados de carne, carne de ave, pescado y verduras, productos moldeados, escalopes, productos de barbacoa o filetes de pescado marinados, nuggets, albóndigas, palitos de pescado, trocitos de queso, croquetas de patatas, productos de masa y SU PRODUCTO.

### Opciones

- regulación del nivel
- calentamiento o refrigeración
- entubación de acero inoxidable
- bombas especiales para aplicaciones particulares
- cinta de entrada
- cinta de salida prolongada

### Ancho de la cinta

- 250 mm
- 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.



**alco**<sup>3</sup>  
**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