belt|grill

alco
food-machines

belt | grill

La máquina freidora alco tipo AGT

Modelo estándar

- cinta superior y cinta inferior de teflón™ reforzadas con fibras de vidrio
- calentamiento mediante placas calentadas con aceite termal o eléctrico
- temperaturas para freír hasta 260°C
- temperatura de las placas calentadoras regulable individualmente
- mando automático de la cinta superior y la cinta inferior
- ajuste de la altura de las cintas por medio de un accionamiento por husillo eléctrico (2 – 250 mm)
- tubuladuras de aspiración con una válvula reguladora en la cubierta del dispositivo
- sistema de lavado de las cintas automático y continuo (sin aditivos químicos)
- accionamiento variable de las cintas por medio de un convertidor de frecuencia
- tiempo de circulación regulable sin escalonamiento
- control PLC con pantalla táctil y gestión de las recetas
- el dispositivo es completamente de acero inoxidable y materiales sintéticos autorizados para la industria alimentaria
- armario de distribición de acero inoxidable

Freír sin graso
para una cocina sana y ligera!

Aplicaciones

La máquina freidora alco del tipo AGT sirve para freír productos constantemente por ambos lados sin añadidura de grasa. Los productos son llevados entre la cinta superior y la cinta inferior a través del dispositivo y son calentados mediante placas que son calentadas con aceite termal o eléctrico. La cocción se realiza en la propia grasa. El resultado de este proceso es un producto que parece apetitoso con un propio sabor natural sin añadidura de grasa y con poca pérdida de peso. Estos aspectos responden a la tendencia actual del consumidor final a una cocina sana y ligera. Según el producto, se puede regular sin escalonamiento la distancia entre las cintas de teflón y las placas calentadoras mediante un accionamiento por husillo eléctrico. Gracias al mando automático de la cinta, se garantizan siempre un paso exacto de la cinta así como una tensión óptima de la cinta. Impurezas eventuales de la cinta son eliminadas por el dispositivo de lavado automático durante la explotación. Se controla todo el proceso de mando por el control PLC y por una pantalla táctil. La gestión de las recetas permite la memorización y la demanda de muchas recetas.

Ejemplos de productos

Productos de carne, pescado, carne de ave, verduras, patatas y pastas como por ejemplo productos moldeados, steaks, hamburguesas, albóndigas, filetes de pescado, tiras de verduras, productos marinados, lardo, crepes, hamburguesas de tofu, gyros, kebab, cevapcici, rollos, broquetas, salchichas fritas y SU PRODUCTO.

Opciones

- dispositivo para soldar las cintas
- placas para las rayas de la parrilla
- cinta de entrada y cinta de salida separadas con transmisión con borde de cuchillas para un transporte óptimo del producto
- zona de entrada calentada
- sistema de lubrificación de las cintas
- limpieza adicional de las bandas por una hilera de vapor

Anchos de la cinta

- 400 mm
- 600 mm
- 1000 mm

Su producto con una nueva presentación

Máquinas para la industria alimentaria

Picadoras
Mezcladores de cocción
Mezcladores
Sistemas de normalización
Máquinas moldeadoras
Máquinas aplanadoras de escalopes
Tenderizador
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
Máquinas freidoras
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
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

Nos reservamos modificaciones de los datos.