



linear | heat
spiral | heat



alco
food-machines



linear | heat

linear | heat spiral | heat

Modelo estándar

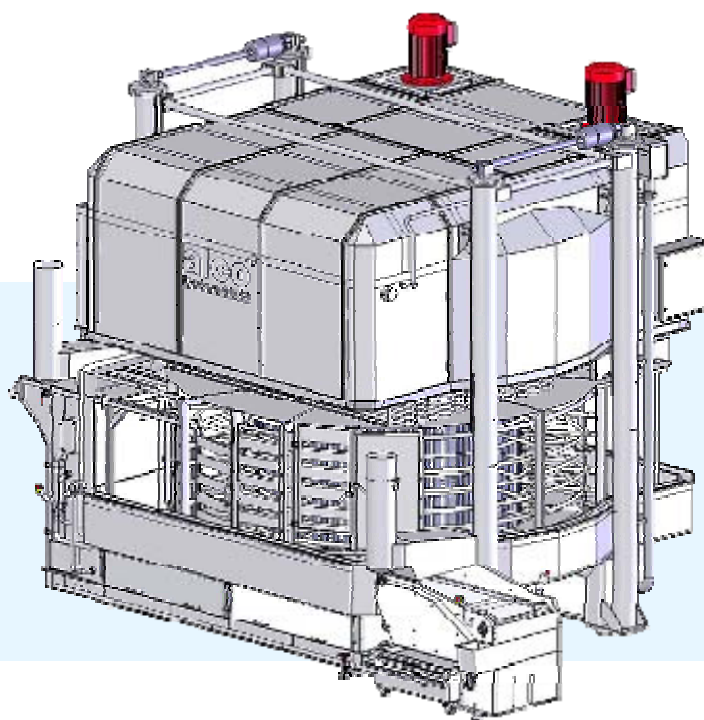
- calentamiento, cocción y tostado continuo/a de sus gratinados así como sus productos de carne, pescado y verduras
- el dispositivo es dimensionado para temperaturas hasta 250°C
- por el control PLC se pueden regular exactamente la temperatura, la humedad del aire así como las velocidades de las cintas y del aire
- la humedad relativa del aire puede ser hasta 98% por la regulación exacta del punto de rocío
- velocidades del aire regulables sin escalonamiento hasta 10m/sec
- sistema CIP integrado
- cuba y cubierta aisladas

Ejemplos de productos

Albóndigas, hamburguesas, nuggets, asado, rosbif, pollos enteros, piezas de pollo y SU PRODUCTO.

Anchos de la cinta

- 600 mm
- 700 mm
- 900 mm
- 1000 mm
- 1200 mm



spiral | heat

Aplicaciones del horno linear alco tipo AGU

El horno linear alco del tipo AGU es especialmente apto para calentar, cocer y dorar productos de carne, pescado y verduras sin añadidura de grasa. La temperatura del aire y la humedad son reguladas exactamente. Por medio de los accionamientos controlados por frecuencia, se puede ajustar el tiempo de retención optimalmente a su producto. El sistema de dos cámaras permite distintas zonas de cocción por lo que se aumente el rendimiento del producto y se minimice al mismo tiempo el consumo de energía.

El dispositivo es completamente de acero inoxidable. La cuba y la cubierta son aisladas. Por la protección contra el vapor que se escapa, el horno linear alco tiene una chimenea de equilibrio.

Aplicaciones del horno espiral alco tipo ASH

El horno espiral alco del tipo ASH es la solución óptima para productos para el consumidor consciente de la alimentación, porque se coce y dora sin añadidura de grasa y de aditivos. Por medio de la utilización de la regulación del punto de rocío, se pueden regular exactamente las temperaturas dentro del horno y directamente en su producto así como la humedad relativa del aire. Así se obtiene un resultado de cocción óptimo con un rendimiento del producto más alto, la consistencia y el color deseada/o. Por la guía de la cinta en una espiral se puede colocar una longitud de la cinta considerable en una superficie pequeña. Por eso, se pueden cocer en el horno espiral alco una gran cantidad de sus productos lentamente y cuidadosamente. De esta manera se obtiene el color y la consistencia óptimo/a así como una minimización de las pérdidas de humedad del producto.

Como los procesos de cocer y dorar necesitan climas muy distintos, se ofrecen espirales individuales, que pueden ser colocadas en caso de necesidad una detrás de la otra y que forman de esta manera la unidad del dispositivo. Solo de esta manera es garantizada la independencía completa de las zonas de cocción. Además, se puede utilizar el dispositivo muy flexible y variado.

Además, se utiliza un tambor con un diámetro aumentado. Así se puede realizar una longitud mucho más grande de la cinta por revolución del tambor.



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