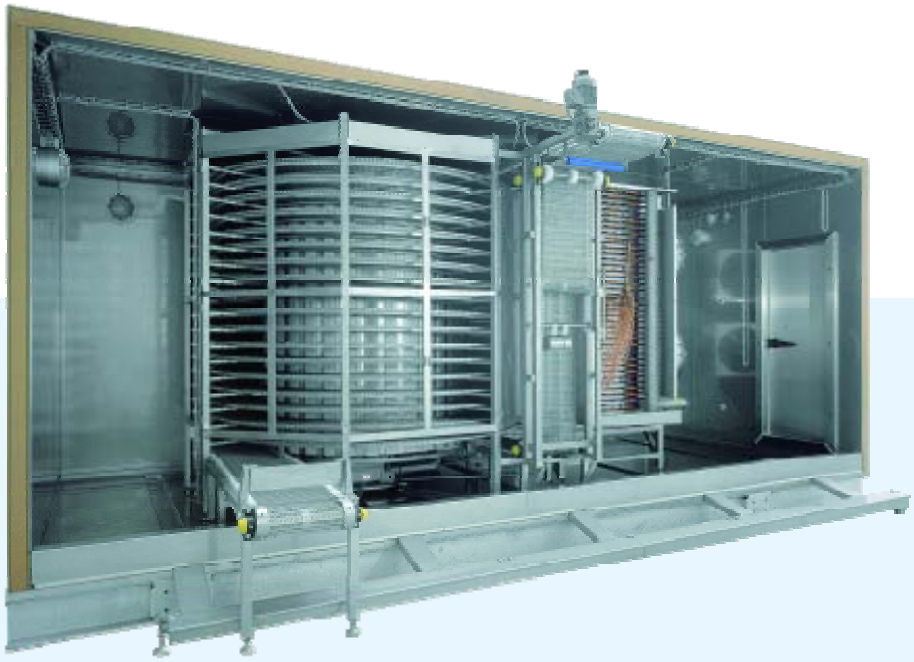
Sistemas transportadores

refrigerar | congelar | calentar | transportar

alco
food-machines



spiral | heat

La espiral de calefacción alco tipo ASH

Modelo estándar

La espiral de fermentación alco

- una fermentación continua de sus productos de pastelería a temperaturas entre +25°C y +40°C y una humedad relativa del aire de 70% a 98%
- los trozos de masa son medio, de tres cuartos o completamente fermentados
- el dispositivo es dimensionado para temperaturas hasta +60°C

Ejemplos de productos
Masa de pizza, productos de lejía, croissants, diversos productos de la pastelería fina y SU PRODUCTO.

La espiral de vapor alco

- la cocción al vapor directa garantiza un mínimo de pérdida de peso
- ideal para la pasteurización de productos ya embalados
- la circulación del vapor óptima garantiza una transmisión del calor eficiente
- se puede regular la temperatura deseada de aprox. +90°C por la inyección variable de vapor

Ejemplos de productos / fermentación
Carne, pescado, mariscos, verduras y SU PRODUCTO.

Ejemplos de productos / pasteurización
Productos embalados como platos precocinados, salchichas, mariscos y SU PRODUCTO.

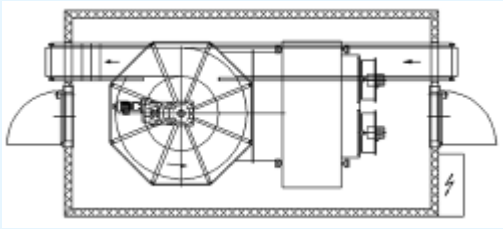
La espiral de aire caliente alco

- apto para hornear y freír
- tiempos de cocción cortos porque se pueden regular exactamente la humedad, la temperatura del aire y los tiempos de retención
- por la regulación exacta del punto de rocío se pueden minimizar las pérdidas de humedad y de peso (conservación del sabor y de la suculencia)
- temperaturas posibles hasta +250%
- mucho más bajo contenido de grasa en comparación con freír

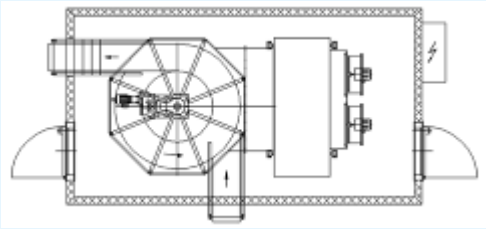
Ejemplos de productos
Carne, pescado, mariscos, verduras, platos precocinados, productos de queso
y SU PRODUCTO.

Aplicaciones

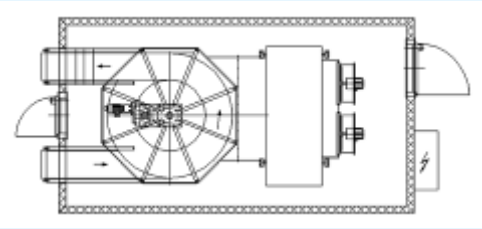
La espiral de aire caliente alco del tipo ASH calenta sus productos por un corriente de aire caliente. Por la distribución del aire uniforme y las velocidades del aire regulables sin escalonamiento, los productos son calentados uniformemente y cuidadosamente tanto por todo el ancho de la cinta como por todo el número de las plantas.
Por la regulación interna del punto de rocío se pueden minimizar las pérdidas de peso. Todos los parámetros como la velocidad de la cinta (tiempo de retención), la velocidad del aire, la humedad y la temperatura son regulados por el control PLC. Se pueden utilizar como fuentes de energía elementos de calentamiento eléctricos, registros de tiro de aceite termal, registros de tiro de vapor y/o vapor directo.



0°



90°



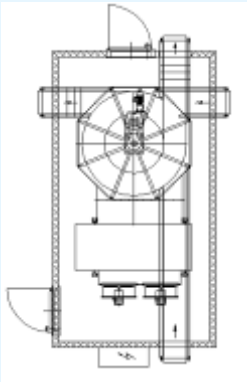
180°

Variantes de entrada y de salida

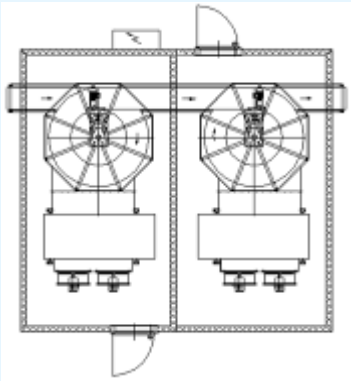
Opciones quick|freeze spiral|heat spiral|turn

- dispositivo de lavado y de secado de las cintas, baño de lecitina (solo con la espiral de aire caliente)
- sistema CIP para todo el interior
- cintas especiales de material plástico o de acero inoxidable con límites, separadores, módulos de fricción y distintas recepciones de productos
- evaporador de acero inoxidable
- descongelación secuencial
- ventiladores del evaporador abatibles para una limpieza fácil
- ventiladores con un número ajustable de revoluciones
- revestimiento exterior de acero inoxidable
- cinta alimentadora tangencial
- cinta transportadora

especial diseño



Duplex



Twin

Siempre de alta calidad

Nos reservamos modificaciones de los datos.

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