



visions of food-systems



alco[®]
food-machines



equal | flat

La máquina aplanadora alco tipo ASP

Modelo estándar

- zona aplanadora con varios pares de cilindros de compresión por aplanar suavemente y persistente
- ajuste de altura por medio de un volante para el reglaje del espesor deseado del producto (distancia del aplanamiento)
- la cinta superior y la cinta inferior son propulsadas independientemente, cada con velocidad variable regulable
- tambores motriz engomados – la banda no puede resbalar
- regleta para rociar agua para evitar la pegadura de proteínas
- cinta de salida ajustable para una transmisión óptima a la máquina siguiente
- caja de distribución eléctrica de acero inoxidable y a prueba de agua (IP 65)
- construcción robusta y rodamiento a bolas inoxidable
- la máquina es completamente de acero inoxidable y de material plástico apto para alimentos; las bandas son de material plástico autorizado para la industria alimentaria
- la máquina es móvil sobre 4 rodillos para cargas pesadas que son rotables de 360°, con freno de estacionamiento
- dispositivo de sujeción de las bandas con un sistema de ajuste rápido para una limpieza más fácil
- cubeta de retención para los restos del producto

Aplicaciones

Las máquinas aplanadoras del tipo ASP son especialmente aptas para aplanar y laminar todos los productos frescos y un poco congelados.

Se necesita el proceso de aplanamiento para obtener un espesor normalizado y homogéneo de los productos que son cocidos o freídos después. Un espesor homogéneo del producto tiene por resultado un tiempo de cocción constante. De esta manera se pueden realizar tiempos de cocción más cortos con menos pérdidas de líquidos.



Especialmente apto para productos moldeados naturalmente. Se obtiene una ampliación de la superficie por lo que se consigue un rendimiento más alto durante los siguientes procesos de recubrimiento como empanar, marinar etc.

Los productos son puestos en la zona de entrada de la máquina o son transferidos a través de dispositivos antepuestos. Después los productos pasan por la zona aplanadora durante los cuales son llevados por una cinta superior y una cinta inferior de material plástico.

En la zona aplanadora los productos son prensados y destensados varias veces (efecto de golpeo) de modo que obtengan un espesor reducido y una superficie ampliada.

Ejemplos de productos

Escalopes, bistecs, filetes y muslos de carne de ave, rollos, kebabs, gyros, cordon bleu, albóndigas así como otros productos de distintos tipos de carne y SU PRODUCTO.

Opciones

- control de velocidad a través de un convertidor de frecuencia
- cinta de pisador del producto al lado de la salida
- bandas especiales (azules) con recubrimiento antimicrobiano
- versión prolongada con doble cinta superior

Modelo especial HDN

- set de desmontaje rápida de la banda (apertura hacia un lado del bastidor)
- extremadamente alto rendimiento por hora / productos pesados
- guía de la cinta para evitar deterioros laterales de la cinta

Anchos de la cinta

- 250 mm
- 400 mm
- 600 mm
- 1000 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
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