



Garen oder Bräunen Ihrer Produkte mit Dampf, heißer Umluft, oder beidem

alco Spiral Oven

Eine smarte Art, Ihre Produkte zu garen





Der alco Spiral Oven führt Produkte mithilfe eines spiralförmig laufenden Förderbandes, das bei Bedarf auch erweitert werden kann, langsam und schonend durch den Garprozess.

Der alco Spiral Oven wird in der Regel mit weiteren alco Anlagen kombiniert, insbesondere mit Beschichtungsanlagen und Durchlauffritteusen, um saftigen Geschmack und appetitliches Aussehen zu erzielen.

Vorteile

- Hervorragende Ergebnisse bei einer breiten Palette von Produkten und einer maximalen Ausbeute
- Geeignet für Produkte verschiedenster Größen durch wählbaren Abstand zwischen den einzelnen Etagen
- Gezielte Luftströme im Ofen garantieren eine optimale und gleichmäßige Wärmeverteilung, einen idealen Kocheffekt und Produktfarbe sowie beste Erträge

Herausragendes Angebot an verschiedenen Ausstattungsoptionen

- Dampfeinsprühleisten zur Einstellung der gewünschten Luftfeuchtigkeit
- Wahlweise elektrisch, mit Thermalöl und/oder mit Dampf beheizt
- Optionale Taupunktsteuerung zur Maximierung der Ausbeute



Hohe Hygiene- und Sicherheitsstandards

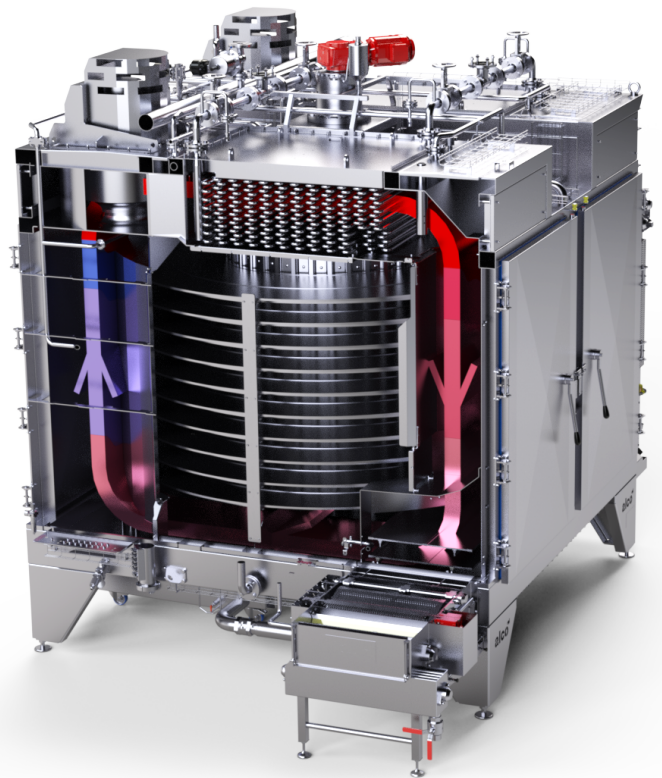
- Isolierte Gehäusekonstruktion zur Vermeidung von Energieverlusten
- Einfache Bedienung und gründliche Reinigung bei maximaler Sicherheit und Effizienz
- Automatisches, kontinuierliches Bandwaschsystem in Kombination mit CIP-Düsen im Innenraum des Ofens sorgen für eine perfekte Reinigung und verlängerte Produktionszeiten

Moderne Steuerungstechnik

- Der alco Spiral Oven ist mit einer Siemens SPS-Steuerung samt intuitivem User Interface ausgestattet
- Rezepturverwaltungssystem und regulierbare Garparameter, wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Garzeit, oder Luftgeschwindigkeit
- Vernetzung mit Fernwartungsservice und Industrie 4.0

Ausgereifte und bewährte Prozesslösung

- Die Produkte werden mithilfe eines Spiralsystems transportiert, das eine beträchtliche Garlänge bei geringem Platzbedarf ermöglicht
- Große Produktmengen können äußerst effizient und gleichmäßig gegart werden, wodurch das Produkt eine optimale Konsistenz erhält und Feuchtigkeitsverluste minimiert werden
- Ein gezielter, horizontaler Luftstrom sorgt dafür, dass die Wärme gleichmäßig über die gesamte Breite des Transportbandes verteilt wird
- Die effiziente Wärmeübertragung ermöglicht eine hohe Ausbeute an saftigen, gegarten, gebräunten und visuell ansprechenden Produkten

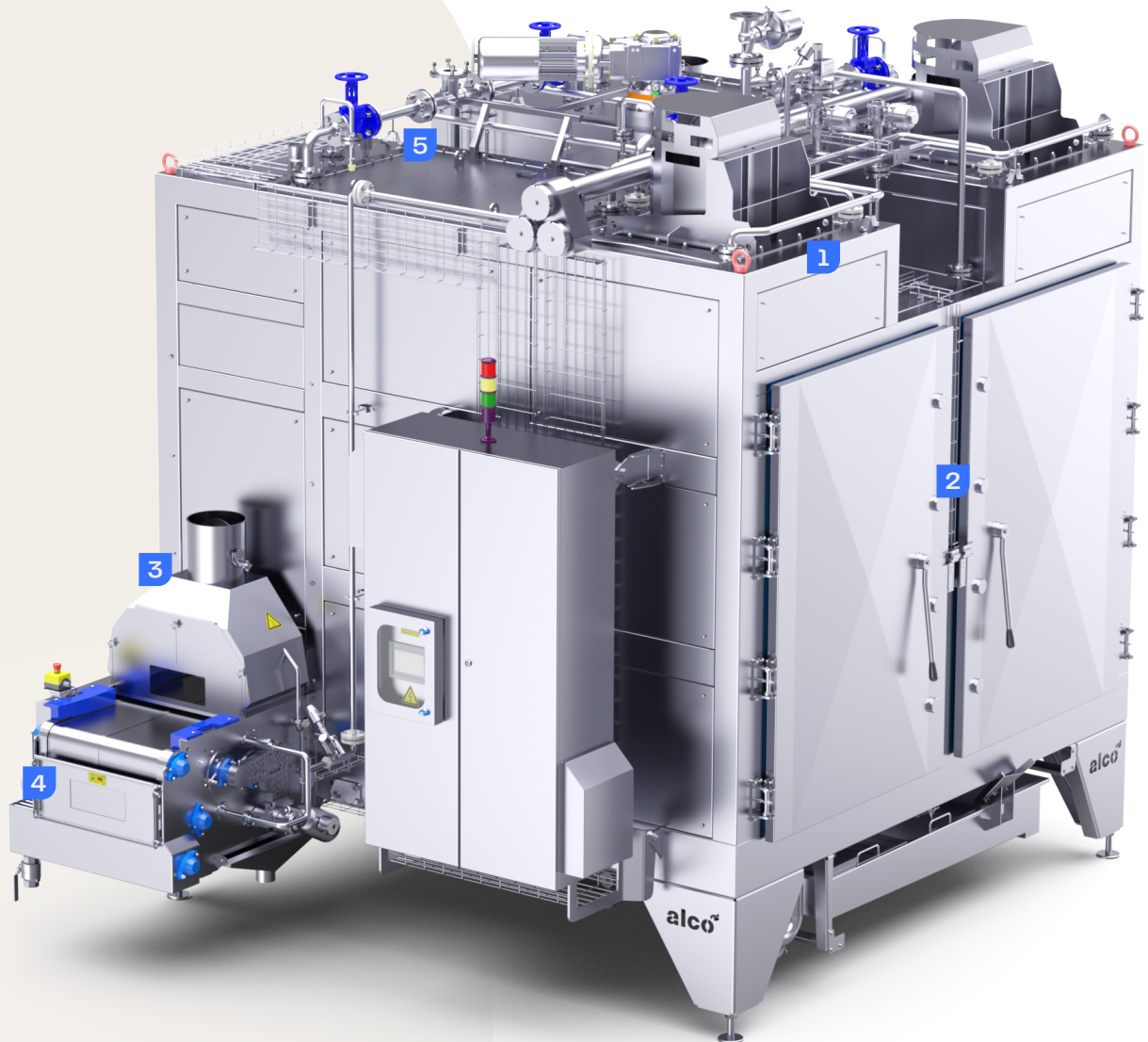


Flexible Lösungen für Anforderungen und Anwendungen in der Lebensmittelverarbeitung

Alle JBT Marel Maschinen entwickeln sich mit den Anforderungen der Industrie, in der Innovation, Vielseitigkeit und Zuverlässigkeit entscheidend sind. Flexible Lösungen können für alle Lebensmittelproduzenten entwickelt werden, ob groß oder klein, und jeder alco Spiral Oven kann so konfiguriert werden, dass er individuelle Anforderungen und eine breite Palette von Anwendungen erfüllt, einschließlich:

- Fleischbällchen
- Schnitzel
- Falafel
- Leberkäse
- Ganze Hähnchen
- Plant-Based Produkte
- Burger Patties
- Gemüse





Der alco Spiral Oven – Bietet die Möglichkeit, mehr zu erreichen

- 1 Leistungsstarke Heizelemente**
sorgen für effiziente Wärmeübertragung. Wahl zwischen elektrischen, thermalöl- und dampfbetriebenen Heizelementen möglich.
- 2 Variables Etagen-Gurtsystem**
ermöglicht die Auswahl von 5 bis 10 Etagen.
- 3 SPS-Steuerung**
steuert die Anlage smart und bedienerfreundlich über ein Touchpanel mit Funktionen wie Rezepturverwaltung etc.
- 4 Bandwaschsystem**
reinigt das Förderband kontinuierlich mittels rotierender Bürsten und Wassersprühlanzen.
- Optional Dampfdufen**
5 beheizen das Produkt zusätzlich über Direktdampfeinsprühung.

