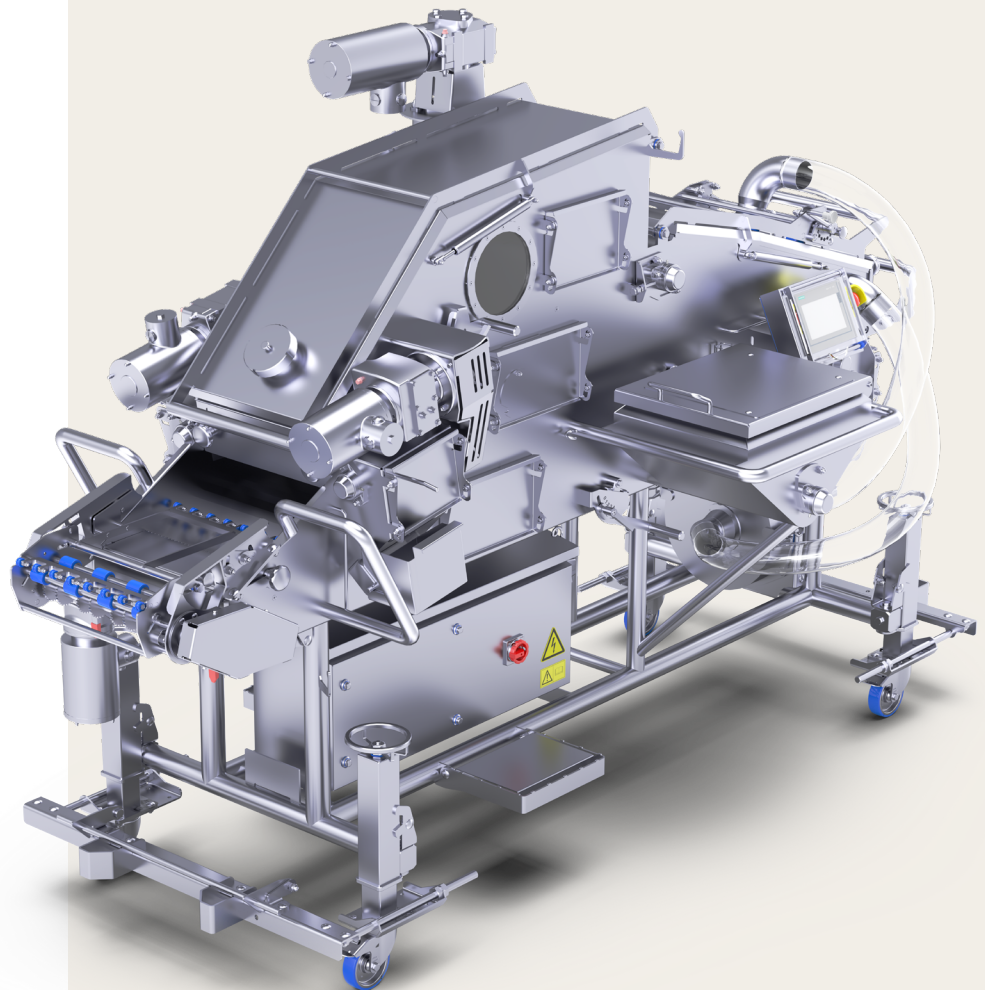




Anbringung von feinkörnigem Mehl,  
Gewürzen, Pulver oder Zucker für ein  
hochqualitatives Beschichtungsergebnis

# alco Preduster

Geschmacklich fein





## Die alco Preduster trägt verschiedene feinkörnige Beschichtungsmaterialien auf die Ober- und Unterseite Ihres Produkts auf und ermöglicht so eine gleichmäßige Verarbeitung in industriellem Maßstab

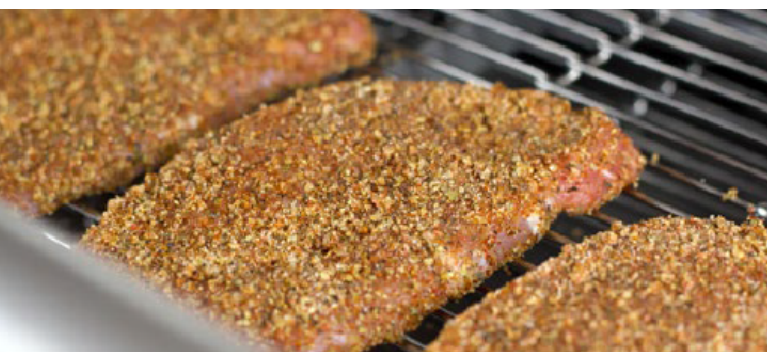
Die Bemehlungsanlage wird in der Regel mit anderen alco Preduster systemen kombiniert, insbesondere mit den Nass- und Trockenpanieranlagen, um saftigen Geschmack und appetitliches Aussehen zu erzielen.

### Vorteile

- Hervorragende Ergebnisse bei einer breiten Palette von Produkten und einer maximalen Ausbeute
- Zwei Gurtsysteme garantieren eine vollständige und gleichmäßige Ummantelung
- Vollständig kontrollierte und effiziente Produktionszeiten
- Fördersystem mit Medienrückführung und minimaler Staubentwicklung
- Regelbare Aufbringungsmengen

### Verspricht nicht nur perfekte Aufnahmemengen und optimalen Halt

- Das Bemehlen sorgt nicht nur für eine gleichmäßige Oberfläche für die anschließende Nasspanadebeschichtung, es kann auch dazu benutzt werden, den Produktcharakter zu verändern und dient auch als Träger von Gewürzen und Aromastoffen
- Ideal für trockene, nicht frei-fließende Medien



## An der Standardausstattung wurde nicht gespart

- Andruckrolle mit anpassbarer Drucklast für einen sicheren Panadehalt
- Mechanisches Gurtvibrationssystem
- Antriebe in Edelstahlausführung
- Konstruiert nach neuesten Hygiene- und Sicherheitsstandards
- Komplett aus rostfreiem Stahl und für die Lebensmittelindustrie zugelassenen Materialien gefertigt

## Moderne Steuerungstechnik

- Die alco PredusterO ist mit einer Siemens SPS-Steuerung samt intuitivem User Interface ausgestattet
- Rezepturverwaltungssystem
- Da jede Beschichtungsanlage der PRO Serie mit einem SPS-Touchpanel ausgestattet ist, wird die Navigation innerhalb der gesamten Produktionslinie immens vereinfacht

## Breite Palette an zusätzlicher Ausstattung

- Mehlabsaugersystem zur kontinuierlichen Entfernung überschüssigen Staubs aus der alco Preduster und gleichzeitige Versorgung des Ablasssystems mit einer Luftzufuhr
- Mehlführtrichter für einen automatisierten, kontinuierlichen und gleichmäßigen Transport des Beschichtungsmaterials in die Bemehlungsanlage
- Zahlreiche Ausstattungsoptionen wie z.B. Ablasssystem, High-Speed Produktband, Flipstation, angepasstes Ein- und Auslaufband, etc.

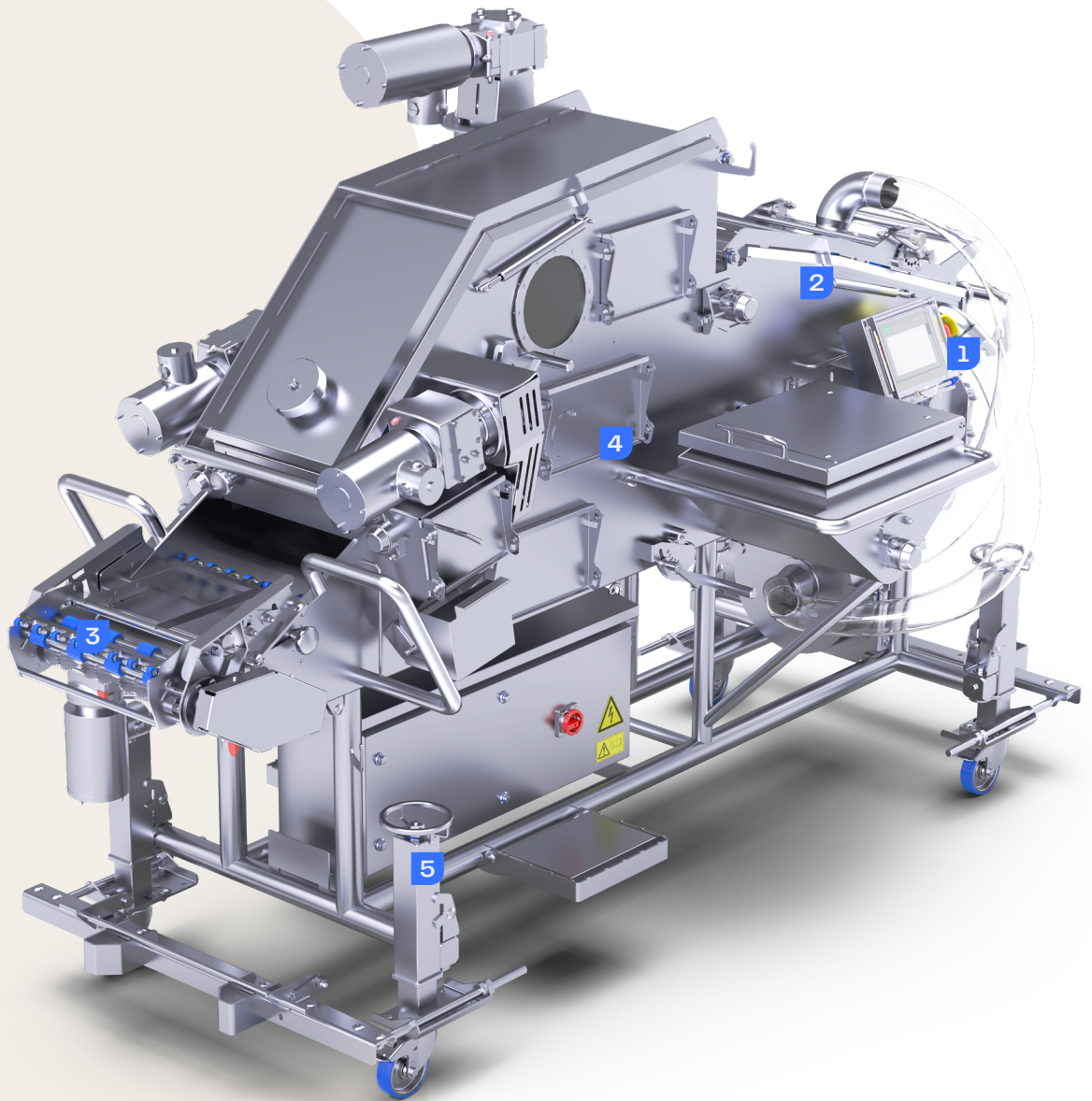


## Flexible Lösungen für Anforderungen und Anwendungen in der Lebensmittelverarbeitung

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 jede alco Preduster kann so konfiguriert werden, dass sie individuelle Anforderungen und eine breite Palette von Anwendungen erfüllt, einschließlich:

- Grillprodukte
- Bemehlte Fischfilets
- Chicken Nuggets
- Mozzarella-Sticks
- Plant-Based Produkte
- Gemüse





# Die alco Preduster – Fein im Geschmack

- 1 SPS-Steuerung**  
Controls the system in a smart and userfriendly way through a touch panel with functions like recipe management, etc.
- Optional  
Air-Knife**  
Entfernt überschüssige Medien von der Oberseite der Produkte über ein regulierbares Ablasssystem mit einem zusätzlich integrierten Medienrücklaufsystem.
- 3 High-Speed Produktband**  
Ermöglicht Bandgeschwindigkeiten bis 30 m/min durch einen leistungsstarken Edelstahlantrieb.
- 4 Rüttelplatte**  
Drückt das Beschichtungsmedium fest an und massiert es in das Produkt ein.
- 5 Spindelhöhenverstellung**  
Stellt die Höhe der Gesamtanlage mittels eines Handrads ein.

