

All-Rounder für Saucen,
Fertiggerichte, Eintöpfe

alco HotCook

Mischen, Anbraten, Garen, Kochen,
Reduzieren und Rückkühlen von Produkten
in nur einer Maschine





Der alco HotCook vereint die Funktion einer Misch- und Bratanlage und bereitet Produkte besonders effizient und schonend zu, für eine gleichmäßige Verarbeitung in industriellem Maßstab.

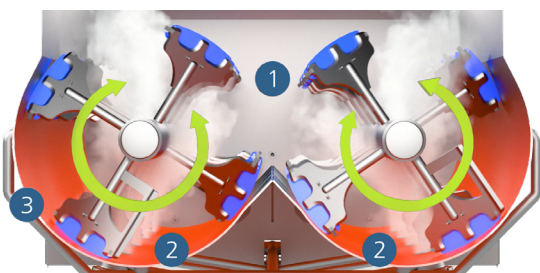
Eine hocheffiziente und schnelle Wärmeübertragung sorgt beim HotCook dafür, dass angebratene Lebensmittel ihren frischen Geschmack beibehalten.

Vorteile

- Hervorragende Ergebnisse bei einer breiten Palette von Produkten und einer maximalen Ausbeute
- Beheizbare Spezial-Doppelwandkonstruktion mit Doppelwellen-Paddelmischwerkzeug und Abstreifern
- Vollständig kontrollierte und effiziente Produktionszeiten
- Pneumatisch angetriebene Austragsklappen für ein einfaches Entleeren in Standard-Transportwagen oder Sonderbehälter

Herausragendes Angebot an verschiedenen Ausstattungsoptionen

- Wahlweise mit Thermalöl oder Dampf beheizt
- Praktische Dosiervorrichtung und Wägeeinheit zur einfachen Zusammenstellung der Rezeptur
- Rasches Abkühlen der Produkte durch optionale Vakuümkühlung oder die Einsprühung von kryogenen Medien



Hohe Hygienestandards

- Austragsseitige Gleitlager und Dichtungen zur Reinigung leicht demontierbar
- Antriebsseitige Dichtungen: hygienische Gleitringdichtungen mit Fettpolster, bedingt auch Trockenlauf geeignet
- Totraumarme Konstruktion
- Konstruiert nach aktuellen Hygiene- und Sicherheitsstandards

Moderne Steuerungstechnik

- Der HotCook ist serienmäßig mit einer Siemens SPS-Steuerung ausgestattet, samt intuitivem User Interface und Überwachung der Produktqualität wie auch des Energieverbrauchs
- Rezepturverwaltungssystem
- 4 Temperatursensoren zur Messung der Produkttemperatur und Vorlauf-/Rücklauftemperatur für eine genaue Produktionskontrolle



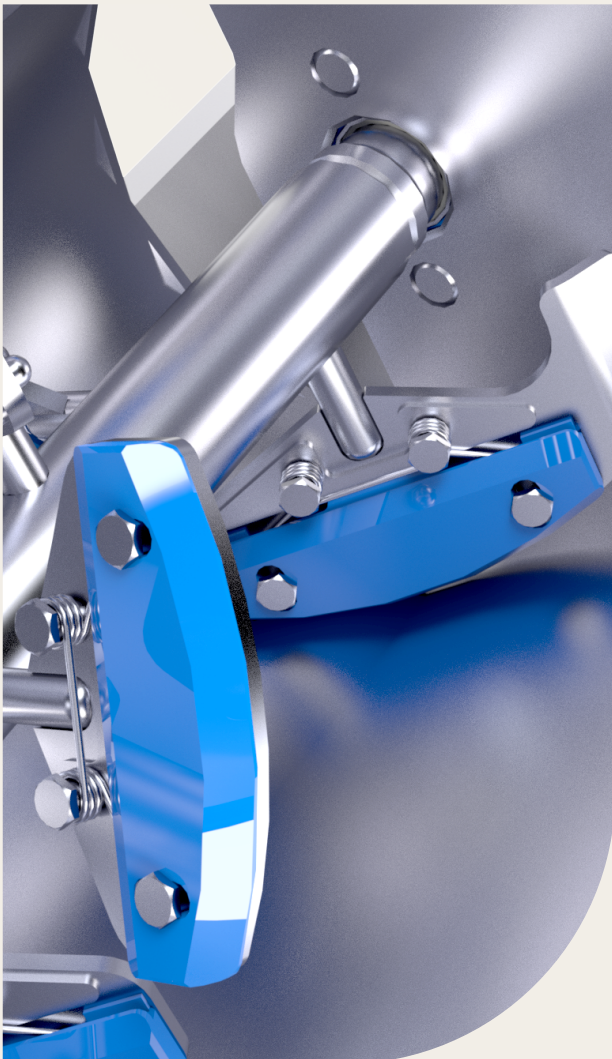
Hohe Flexibilität bei Sonderanforderungen

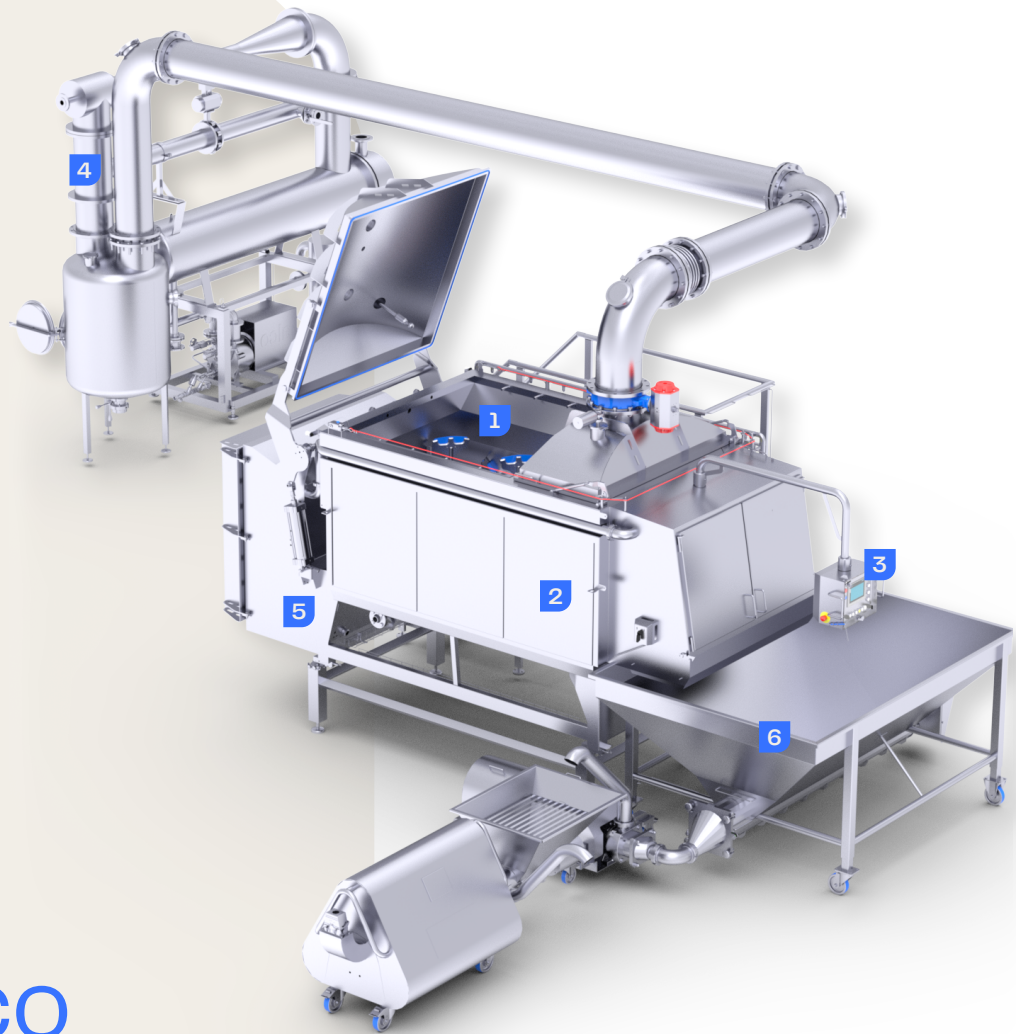
- Hohe Oberflächentemperaturen von bis zu 200 °C in Kombination mit direkter Reaktion der Heizfläche, sind der Schlüssel zu idealen Ergebnissen
- Kochen mit Überdruck 0.4 bar und 110 °C für reduzierte Kochzeiten
- Zahlreiches Zubehör, wie z.B. individuelle Puffertrichter, effiziente Food Pumpen, Austragsventile für Flüssigkeiten, verstärkte Antriebe und mehr helfen, die Maschine perfekt an Ihre Bedürfnisse anzupassen

Flexible Lösungen für Anforderungen und Anwendungen in der Lebensmittelverarbeitung

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

- Suppen, Soßen und Eintöpfe
- Fertiggerichte, Pasta
- Pfannengerichte
- Fischgerichte
- Plant-Based Food
- Vegetarische / vegane Gerichte
- Süßwaren





Der alco HotCook – Der perfekte All-Rounder

- 1 Riesiges Fassungsvermögen mit innovativer Technologie**
kocht bis zu 4000l Produktmasse bei Wunschttemperatur mit Mischerpaddeln und temperaturbeständigen Abstreifern.
- 2 Spezial-Doppelmantelkonstruktion**
sorgt für hohe Oberflächentemperaturen der Mischerwandung mit optimalem Wärmetransfer inkl. isolierter Maschinenwandung.
- 3 SPS-Steuerung**
steuert die Anlage smart und bediener-freundlich über ein Touchpanel mit Funktionen wie Rezepturverwaltung etc.
- Optional**
4 Vakuumkühlunit
schnellste Produktkühlung durch Absaugen der Dampfbräsen unter Hochleistungsvakuum.
- 5 Direktdampfeinsprühung**
Beheizung über direkte Dampfeinsprühung in das Produkt für schnellere Erreichung der Gartemperaturen.
- 6 Puffertrichter mit Förderschnecke**
ist für die Verwendung als Empfängertank oder Zwischenspeicher optimiert..

