



ALCO

Nasspanieranlage

PRO & ECO Serie



Verarbeitung flüssiger Medien
unterschiedlichster Viskosität für eine
hochwertige Produktpanade



alco Nasspanieranlage PRO & ECO Serie

Die alco Nasspanieranlage trägt verschiedene, flüssige Beschichtungsmedien auf die Ober- und Unterseite des Produkts auf und ermöglicht so eine gleichmäßige Verarbeitung in industriellem Maßstab

Die Nasspanieranlage wird in der Regel mit anderen alco Anlagen kombiniert, insbesondere mit den Bemehlungs- und Trockenpanieranlagen, um saftigen Geschmack und appetitliches Aussehen zu erzielen.

Vorteile

- Hervorragende Ergebnisse bei einer breiten Palette von Produkten und einer maximalen Ausbeute
- Vollständiges Benetzen der Produkte von allen Seiten durch Überlaufvorrichtungen mit Medienschleier
- Vollständig kontrollierte und effiziente Produktionszeiten
- Regulierbares Ablasssystem zum Entfernen von überschüssigem Beschichtungsmedium von der Ober- und Unterseite der Produkte inkl. Medienrücklaufsystem



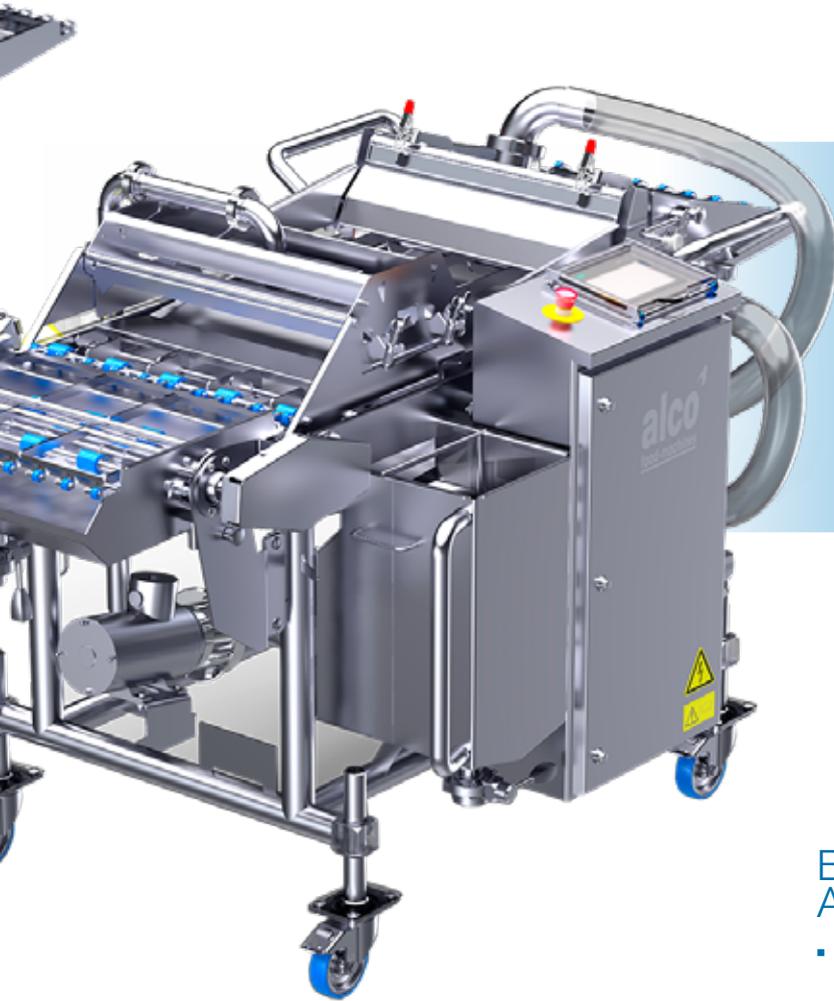
ECO Serie eignet sich hervorragend für kleinere Produktionskapazitäten

- Kosten- und platzsparende Alternative zur PRO Serie
- Ausgestattet mit leistungsstarkem, regulierbarem Pumpensystem, regulierbarem Ablasssystem, Abblaserantrieb in Edelstahlausführung und elektrochemisch-polierter Teile der Medienpumpe
- Konstruiert nach Hygiene- und Sicherheitsstandards



Besuchen Sie die voll ausgestatteten Lebensmitteltechnologiezentren von JBT in Helsingborg, Schweden, Livingston, Großbritannien oder Bad Iburg, Deutschland und testen Sie die alco Beschichtungsline mit eigenen Produkten und Rezepten.





Hohe Hygienestandards

- Komfortable Entleerung und Reinigung der Anlagenwanne und des Behälters durch Auslassöffnungen
- Gurtsystem und Rahmen klappbar, für eine gründliche, leichte Reinigung
- Komplett aus rostfreiem Stahl und für die Lebensmittelindustrie zugelassenen Materialien gefertigt

Moderne Steuerungstechnik

- Die Nasspanieranlage APN PRO 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

- Nasspanademischer für eine verbesserte Automatisierung von Produktionsprozesse
- Nasspanadefilter für geringere Produktionskosten und zur Umsetzung einer nachhaltigen Verarbeitung
- Zahlreiche Ausstattungsoptionen wie z.B. Kühlmantel, High-Speed Produktband, produktspezifische Pumpen, anpassbare Einlauf- und Auslaufbänder, etc.

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

- Fleisch- und Geflügelprodukte
- Fischstäbchen
- Käseprodukte, z.B. Mozzarella-Sticks
- Plant-Based Produkte
- Gemüse

Die JBT ALCO Nasspanieranlage APN PRO - Rundum panieren



1 Air-Kife

entfernt überschüssige Medien von der Ober- und Unterseite der Produkte über ein regulierbares Ablasssystem mit einem zusätzlich integrierten Medienrücklaufsystem.

2 Mediensleier

beschichtet Ihr Produkt optimal von oben und unten.

Optional

3 Kühlmantel

ermöglicht die Kühlung des Beschichtungsmediums über das Einspeisen eines Kühlmediums in die doppelwandig konstruierte Anlagenwanne.

4 High-Speed Produktband

ermöglicht Bandgeschwindigkeiten bis 29 m/min durch einen leistungsstarken Edelstahlantrieb.

5 Drehkolbenpumpe

fördert auch weniger fließfähige Beschichtungsmedien zuverlässig.

WIR SIND IHRE QUELLE FÜR PROFITABLE VERARBEITUNGSLÖSUNGEN

JBT ist ein führender Anbieter von integrierten Lösungen für die Lebensmittelverarbeitung. Von einzelnen Maschinen bis hin zu kompletten Verarbeitungslinien steigern wir den Wert und sichern die Qualität, den Nährwert und den Geschmack von Lebensmittelprodukten. Mit einer lokalen Präsenz auf sechs Kontinenten ist JBT in der Lage, unseren Kunden und Partnern in der Lebensmittelindustrie schnell das Know-how, den Service und die Unterstützung zu bieten, die sie benötigen, um auf dem heutigen wettbewerbsorientierten Markt erfolgreich zu sein.



North America

JBT Corporation
1622 First St.
Sandusky, OH 44870
USA
Phone: +1 419 626 0304
E-mail: process-solutions@jbt.com

Europe

John Bean Technologies AB
Rusthällsgatan 21, Box 913
SE-251 09 Helsingborg
SWEDEN
Phone +46 42 490 4000
info-europe@jbt.com

Asia

John Bean Technologies Ltd.
No. 2525 FYI Center Building 2, 9th Floor
Unit No. 2/901-2/903, Rama IV Road
Klongtoei, Bangkok 10110, THAILAND
Phone: +66 2257 4000
E-mail: infoasia-jbtfoodtech@jbt.com

Latin America

John Bean Technologies
Máquinas e Equipamentos Industriais Ltda.
Av. Eng. Camilo Dinucci 4605
14808-900 Araraquara, São Paulo, BRAZIL
Phone: +55 16 3301 2000
E-mail: latinamerica.info@jbt.com



We're with you, right down the line.™

jbt.com/foodtech