



ALCO

**Dipper**

PRO Serie



Anwendung von dickflüssigen, nicht pumpfähigen, schweren Medien für eine hochwertige Produktpanade



# alco Dipper PRO Series

Der alco Dipper bringt verschiedene, dickflüssige Beschichtungsmedien auf die Ober- und Unterseite des Produktes auf und ermöglicht so eine gleichmäßige Verarbeitung in industriellem Maßstab

Der Dipper 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
- Produktführung durch ein Beschichtungsbad; das Beschichtungsmedium wird nicht gepumpt
- Vollständig kontrollierte und effiziente Produktionszeiten
- Regulierbares Ablasssystem zum Entfernen von überschüssigem Beschichtungsmedium von der Ober- und Unterseite der Produkte inkl. Medienrücklaufsystem



## Auftragen von Tempura oder Marinaden

- Der Dipper wird am häufigsten zum Auftragen von hochviskosen Nasspanaden verwendet, die Backtriebmittel enthalten
- Da diese speziellen Nasspanaden nicht gepumpt werden dürfen, werden die Produkte im Dipper im Tauchverfahren durch die Maschine geführt
- Die Tempuramasse kann somit aufgehen und eine leckere, appetitliche Ummantelung bilden

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





## Hohe Hygienestandards

- Konstruiert nach neuesten Hygiene- und Sicherheitsstandards
- Komfortable Entleerung und Reinigung der Anlagenwanne durch Auslassöffnungen
- Ober- und Unterband zur Reinigung klappbar
- Komplett aus rostfreiem Stahl und für die Lebensmittelindustrie zugelassenen Materialien gefertigt

## Moderne Steuerungstechnik

- Der Dipper ADT 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 zusätzlichen Ausstattungsoptionen

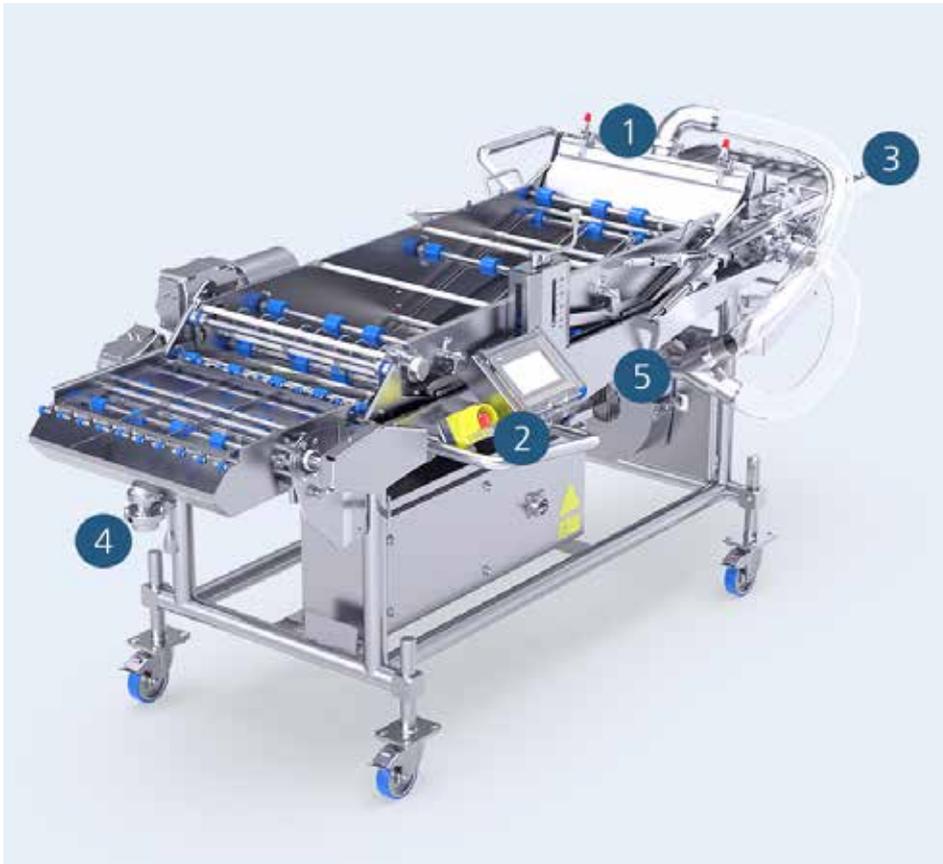
- Separates Einlauf- und Auslaufband für eine präzise Produktübergabe an nachfolgende Anlagen
- Optionale doppelwandige Ausführung für den Einsatz eines Kühlmittels zur Kühlung des Beschichtungsmaterials für eine hochwertigere Verarbeitung
- Zahlreiche Ausstattungsoptionen wie z.B. Füllstandsensoren, High-Speed Produktband, geteiltes Gurtsystem, 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 jeder alco Dipper kann so konfiguriert werden, dass er individuelle Anforderungen und eine breite Palette von Anwendungen erfüllt, einschließlich:

- Grillprodukte
- Tempura-beschichtete Produkte
- Käseprodukte, z.B. Mozzarella-Sticks
- Frittierte Fisch
- Plant-Based Produkte
- Gemüse

# Der JBT ALCO Dipper ADT - Schonend getaucht



## 1 Air-Knife

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

## 2 SPS-Steuerung

steuert die Anlage smart und bedienerfreundlich über ein Touchpanel mit Funktionen wie Rezepturverwaltung etc.

## 3 Schwenkbare Auslaufband

übergibt das Produkt optimal an die nachfolgende Anlage.

## 4 Auslassöffnungen

entleert und reinigt die Anlagenwanne komfortabel.

### Optional

## 5 Doppelmantel

ermöglicht Einspeisen eines Kühlmediums zur Kühlung des Beschichtungsmediums durch doppelwandige Konstruktion.

## 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](http://jbt.com/foodtech)