



ALCO

**Bratanlage**

PRO & ECO Serie



Flexible FrittierEinstellungen für  
schnelles Anfrittieren oder vollständiges  
Garen Ihrer Produkte

FRITTIEREN



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

# alco Bratanlage PRO & ECO Serie

Die alco Fritteusen sind vielseitig einsetzbare, kontinuierlich arbeitende Hochleistungsbratanlagen, mit welchen eine breit gefächerte Produktpalette optimal in Fett oder Öl gegart wird.

Die Bratanlage wird in der Regel mit anderen alco Anlagen kombiniert, insbesondere mit der Beschichtungslinie und dem Spiralofen, um einen saftigen Geschmack und ein appetitliches Aussehen in industriellem Maßstab zu erzielen.

## Vorteile

- Hervorragende Ergebnisse bei einer breiten Palette von Produkten und einer maximalen Ausbeute
- Geringer Energieverbrauch bei konstanter Temperaturhaltung mit entweder elektrisch oder mit Thermalöl betriebenen Heizelementen
- Garprozess wird über Durchlaufzeit und Öltemperatur gesteuert, um den gewünschten Gareffekt, optimale Produktfarbe und optimale Ausbeute zu erzielen



## ECO Serie eignet sich hervorragend für kleinere Produktionskapazitäten

- Kosten- und platzsparende Alternative zur PRO Serie
- Energiesparendes, elektrisches Heizsystem
- Trotz etwas weniger Ausstattung und geringerer Stundenleistung bringt die AGF ECO alles mit, um eine breite Produktpalette mit hoher Ausbeute kontinuierlich zu frittieren



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





## Hohe Hygiene- und Sicherheitsstandards

- Aktuellstes Hygienic Design für höchste Produktsicherheit
- Einfache Bedienung und gründliche Reinigung bei maximaler Sicherheit und Effizienz
- Bewährtes Sicherheitskonzept mit Öl-Überhitzungsschutz, Minimalölmengensicherung, mechanische und elektrische Verriegelungssysteme, akustische und optische Warnsignale, etc.
- Integriertes Schmutztransportsystem, bestehend aus Kratzförderer, Spaltsieb und Sedimentwagen mit Sprinklersystem zur Verhinderung von Brandgefahren
- Komplett aus rostfreiem Stahl und für die Lebensmittelindustrie zugelassenen Materialien gefertigt

## Moderne Steuerungstechnik

- Die JBT ALCO Bratanlage ist mit einer Siemens SPS-Steuerung samt intuitivem User Interface ausgestattet
- Rezepturverwaltungssystem und regulierbare Prozessgeschwindigkeiten, Temperaturen, etc.
- Vernetzung mit Fernwartungsservice und Industrie 4.0

## Das professionellste System, das Sie sich vorstellen können

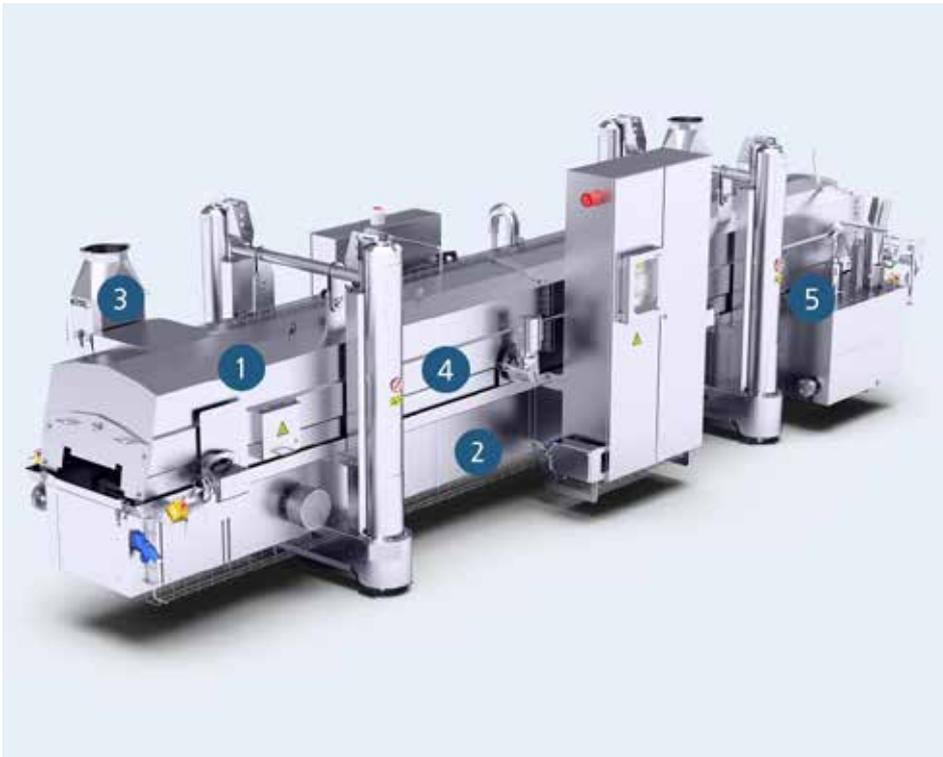
- Ölumwälzsystem mit variabler Pumpenleistung für eine optimale Energieübertragung und gleichmäßige Temperaturverteilung
- Oberband mit einfacher Produkthöhenverstellung zwischen 25 - 80 mm
- Ölniveauregulierung mittels Radarsensor inkl. Ansteuerung eines externen Ölmanagementsystems
- Bandbreiten sind auf marktübliche Standards abgestimmt, um die Linie optimal ausnutzen zu können
- Div. Gurtsysteme zur idealen Anpassung an das Produkt
- Edelstahlgetriebemotor für das Ober- und Unterband

## 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 Bratanlage kann so konfiguriert werden, dass sie individuelle Anforderungen und eine breite Palette von Anwendungen erfüllt, einschließlich:

- Fleischbällchen
- Kartoffelrösti
- Mozzarella-Sticks
- Schnitzel
- Fisch
- Plant-Based Food
- Falafel
- Gemüse

# Die JBT ALCO Bratanlage AGF - Ganz und gar frittieren



## 1 Isolierung

Dampfsperrsystem als Abdichtung zwischen isolierter Anlagenwanne und Haube.

## 2 Leistungsstarke Heizelemente

sorgen für effiziente Wärmeübertragung. Wahl zwischen elektrischen und thermalöl-betriebenen Heizelementen möglich.

## Optional

## 3 Abluftkaminsystem mit Filter

führt die Abluft über Edelstahlkaminrohre von den Absaugstutzen der Fritteuse aus dem Produktionsraum. Optional kann die Abluft der Fritteuse effektiv vorgefiltert werden.

## 4 Querschmutztransport

entfernt Schmutzpartikel frühzeitig.

## 5 CIP

ist ein komplettes Reinigungssystem für den Innenraum der Fritteuse mit vorgeschalteter, automatischer Entleerung.

## 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)