



Alco-food-machines

Alco-food-machines ist mit seinen über 40 Jahren Erfahrung nicht nur ein Traditionsunternehmen, sondern auch der Spezialist, wenn es um Maschinen für die Herstellung von Convenience-Produkten geht. Mit seinem breiten Spektrum an Maschinen gehört alco zu den drei weltweit größten Anbietern von Verarbeitungslinien für die Convenience-Industrie.

Durch das umfangreiche Maschinenportfolio von alco stehen durchdachte Kombinationen aus bewährten Eigenschaften und zugleich fortschrittliche Ideen für die Lebensmittelindustrie zur Verfügung. Ob kontinuierliche Gär- oder Ofensysteme, Frittierstraßen, Beschichtungstechnik zum Panieren, Kontaktbratanlagen, Plätter und Steaker für die Fleischbearbeitung oder Fleischwölfe und Mischer – von kleinen bis zu großen Kapazitäten – alco steht mit Know-how und Begeisterung zur Seite.

Die alco-Maschinen sind flexibel sowie vielfältig einsetzbar und ermöglichen so problemlos auch die Erweiterung des Sortiments um Saisonartikel oder Testprodukte. Die Kühl-, Gefrier- und Gärtechnik ist nur eine weitere wichtige Kernkompetenz von alco. Das Planen, Konstruieren und Aufstellen großindustrieller Linien und Einzelmaschinen gehört zum Tagesgeschäft.

Für das Traditionsunternehmen stehen Funktion, Qualität und modernste Technik an oberster Stelle. Alco ist der kompetente Partner, wenn es um die Planung und Umsetzung von Kundenprojekten in der Lebensmittelindustrie geht. Ein ganzheitliches Konzept, die Erfüllung individueller Kundenwünsche und die unkomplizierte Umsetzung sind das Erfolgsrezept und garantieren die Zufriedenheit der weltweit ansässigen Kunden.

Geschäftsführer:

Thomas Kleine-Ausberg,
GF, technische Leitung
Isabelle Kleine-Ausberg,
GF, Controlling & Finanzen
Nicole Algra,
GF, Personalwesen

Sortiment:

Linienkonzepte für die Standardisierung und zur Herstellung von Convenience-Produkten, Wölfe, Mischer, Kochanlagen, Formmaschinen, Plätter, Steaker, Schneidemaschinen, Bemehlungsanlagen, Nass- und Trockenpanierer, Tempura, Trommelpanieranlagen, Fritteusen, Kontaktbräter, Heißluft-Öfen, Froster, Gäranlagen

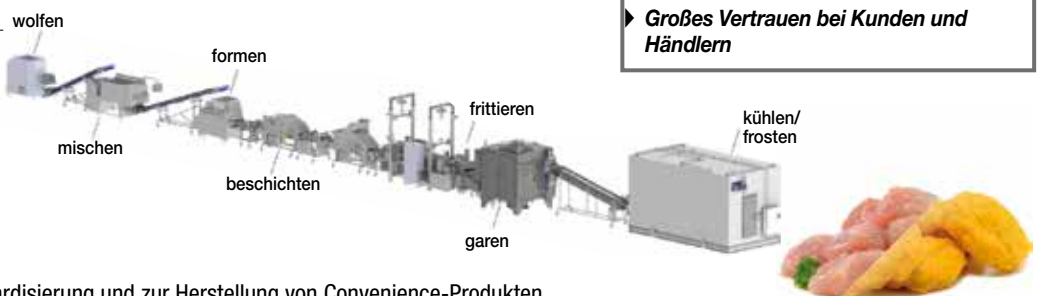
Anwendungen:

Vorbereitung (wölfen, mischen), Weiterverarbeitung (formen, beschichten, braten, garen, kühlen, frosten, gären)

Alleinstellungsmerkmal:

Vollanbieter im Bereich Convenience-Food-Equipment, Eigenprogramme, Einzelplanung/-konstruktion, Produzent der größten Gäranlage Europas

Branche: Entwicklung und Herstellung kundenspezifischer Anlagen/ kompletter Linien für die Nahrungsmittelindustrie



REFERENZEN

- ▶ Original Wagner
- ▶ Müller Fleisch
- ▶ OSI Food Solutions
- ▶ Wolf Wurst
- ▶ RUF
- ▶ Heidemark Geflügel-Spezialitäten
- ▶ Stefri Frischeteam
- ▶ Coburger Milchwerke
- ▶ Goldschmaus
- ▶ Böklunder
- ▶ Nordfrische Center
- ▶ IDB Deutschland GmbH

ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ Hohe Qualitätsanforderungen
- ▶ Stetig optimierte Funktionalität
- ▶ Konsequente und praxisnahe Forschung
- ▶ Modernste Technik
- ▶ Weltweites Händlernetz
- ▶ Individuelle Beratung und Konstruktion
- ▶ Hochmodernes Anwendungstechnikum
- ▶ Großes Vertrauen bei Kunden und Händlern

alco
food-machines

Alco-food-machines GmbH & Co. KG
Kreienbrink 3+5 | D-49186 Bad Iburg
Tel.: +49 (0) 54 03 79 33 0
www.alco-food.com