

Beschreibung

Die Überziehungsanlagen von Böhnke & Luckau werden zur Veredelung oder Überziehung von verschiedenen Süßwaren benutzt, aber auch zur weiteren Verarbeitung von Keks- und Waffelprodukten. Die Überziehanlagen sind für die meisten gängigen Produkte einsetzbar. Sie sind ausgerüstet mit einer Heizstation, Umlaufpumpe und Temperaturkontrolle im Überzugbereich.

Die Anlagen sind ideal geeignet für das Überziehen von Krokantpralinen die auf der B&L Krokantlinie hergestellt wurden oder beim Überziehen von Waffeln oder Keksen. Die Überziehmaschine erfüllt die Anforderungen die die meisten zu überziehenden Produkte stellen. Integrierte Strahlungsheizer kontrollieren die Temperatur im Überziehbereich. Ein doppelter Überziehschleier überfließt die Pralinen von oben.

{gallery}../boelu/images/ueberziehanlage{/gallery}

Technische Daten

Arbeitsbreiten	: 275mm
400 mm	
600 mm	
800 mm	
1000 mm	
Kühltunnel Längen	: 12 bis 50m
Überzugsmassen	: Schokolade / Schokoladenersatzmasse