Descripción

Las líneas envolvedoras de B+L están en operación para envolver los diferentes centros, sean de las líneas de moldeo de B+L o de centros de formas crocantes o centros de waffer o galleta. Las máquinas envolvedoras pueden ser utilizadas en la mayoría de los productos en circulación. Calentadores con emisión empotrada controlan la temperatura en el área de envoltura. Una cortina doble de chocolate envuelve los centros desde arriba.

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

Datos técnicos

Ancho de área de trabajo: 275mm
- 400 mm
- 600 mm
- 800 mm
- 1000 mm

Largo del túnel de enfriamiento: de 12 a 50m
Masa de revestimiento : chocolate / compuesto