Описание

Глазировочные линии Бенке+Луккау применяются для облагораживания или покрытия шоколадом самых различных продуктов из сладкого мира и например для дальнейшей переработки вафель или печенья.Они прекрасно работают при глазировке грильяжных изделии, которые были сварены и сформированны на грильяжной линии Бенке+Луккау.

Они оснащены обогревом ,шоколадным насосом и температурным контролем в глазировочной зоне.Шоколадная завеса гарантирует покрытие всей поверхности продукта.

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

Технические данные

Рабочая ширина : 275 мм
400 мм
600 мм
800 мм
1000 мм
Длина охладительного канала: 12 bis 50 м
Глазировочная масса : шоколад / глазурь