

Описание

Глазирочные 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 изделий, которые были сварены и сформированы на грильяжной линии Бенке+Луккау.

Они оснащены обогревом ,шоколадным насосом и температурным контролем в глазирочной 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 м

Глазирочная масса : шоколад / глазурь