





Böhnke + Luckau est située à Wernigerode, en Allemagne. élabore, fabrique et fourni des machines complètes avec installation à l'industrie du chocolat et de la confiserie dans le monde entier.

En 2007, l'atelier et le bureau ont été construit afin de permettre la conception, le montage et le démarrage des machines selon le besoin de nos clients.

















MADE IN GERMANY





La présence dans le marché international et L'excellente réputation et l'approbation de nos clients, nous permettent de développer d'avantage nos machines et nos matériaux. Les machines créés en Allemagne et livrés par B + L, sont operationnelles dans de nombreux pays comme le CIS, l'Ukraine, La Corée, l'Allemagne, l'Autriche, la Suisse, la Turquie, le Singapour, les Philippines, l'Égypte, l'Iran, l'Algérie et autres pays.



	Pralines, non fourrées, une couleur	06-09
	Pralines, pleines, deux couleurs	14-15 18-19
	Pralines, remplis, de nougat, et chocolat	14-15
	Pralines, gelées ou fondant au centre	18-19 38-39
	Pralines, remplis, caramel, Toffee	18-19 38-39
	Pralines, rayures, (tout en un)	12-15
	Les œufs pleins en chocolat	18-19
	Figures 3D vides	20-21
	Barres de chocolat pleines	06-09
	Tablettes de chocolat, fourrés, noix, ...	06-09 30-33
	Tablettes de chocolat, XL, XXL	22-23
	Pastilles en Chocolat pleines	24-25
	Vermicelle de chocolat, chocolat	48-50
	Dépôt dans le blister	10-11 16-17

	Pralines, remplis de noix ou croquantes	18-19 33
	Pralines, remplis de noix ou croquantes	18-19 32
	Pralines, remplis de fruits, et fondant	18-19 30-33
	Pralines, remplis de gelée ou fondant	36-37
	Pralines, remplis, de cerise, fruits, noix, ...	31
	Pralines, bandes, pleines	14-17
	Pralines, 3D	14-17
	Œufs en chocolat, fourrés	20-21
	Tablettes de chocolat, fourrées	14-17
	Barres de chocolat : gaufrettes, biscuits	18-19 33
	Pastilles de chocolat, en deux couleurs	24-25
	Vermicelle de chocolat, sucre	48-50
	Déposer sur la gaufrettes, biscuits	6-9
	Croquants, durs	42-45

	Ligne de barres pleines, 275mm	6-7
	Ligne de barres pleines 425-100mm, automatique	8-9
	Déposant 275-1000	10-11
	ligne (tout-en-un) 275mm, automatique	12-13
	ligne (tout-en-un)425-1000mm, automatique	14-15
	Déposant en un coup 275-1000	16-17
	Moulage de coquilles 275-1000mm, en ligne	18-19
	Moulage de coquilles 275-1000mm, carrée	20-21
	XXL ligne de moulage des blocs	22-23
	ligne de coulage de drops ( pastilles )	24-25
	système de refroidissement	26-27
	système de Démoulage	28-29
	Systèmes de dosage, croquants, les noix, les fruits	30-33
	plaques de Dépositeur - Moules de depositeur	34-35
	Ligne de depositeur verticale 275-1000	36-37
	depositeur vertical 275-1000	38-39
	ligne d'Enrobage 420-1500mm	40-41
	torréfacteur de Croquant - cuiseur - formage	42-47
	Extrudeuse de Vermicelle	48-51

## Ligne de barres pleines



### Caractéristiques :

Chaîne entièrement synchronisée  
Un seul dépositeur  
Vibration pour les moules  
Armoire de refroidissement rapide, ou lent  
Temps de refroidissement plus de 90 min  
Capacité de refroidissement plus que 40kW  
Armoire de refroidissement complètement isolée.



## Ligne de barres pleines 275 mm



Le SBL 275 est une ligne à petite capacité semi-automatique, d'alimentation et de démoulage manuelle pour les clients qui souhaitent se lancer dans la fabrication de chocolat non fourré ou de produits composés, à petite échelle. Après l'ajout manuel des moules, ces derniers sont préchauffés et remplis. Une section de vibration et deux tours de refroidissement sont installés à la fin de la ligne, ceci permet à l'opérateur de retirer le moule pour le démoulage manuel. Böhnke & Luckau peut ajouter en plus une section de démoulage automatique En option en fonction de la demande.

Puissance électrique : 400 volts, 3 phases, 50 Hz  
Couleur : RAL 9007 en acier inoxydable  
Taille des Moules : 275 x 175 / 205  
Schéma : en ligne  
Capacité production : jusqu'à 15 - 22 moules / min  
Long. : plus de 1500 kg / h  
Long. : env. 15 - 20m



## Ligne de barres pleines automatique



### Caracteristiques :

- chaîne de transport entièrement synchronisée
- magasin d'alimentation des moules avec control
- le préchauffage des moules à température réglable à l'aide d'un système infrarouge à deux faces.
- depositeur simple ou double avec une reception de contrôle par SPS
- vérification des moules avant le dépôt
- vibration des moules réglable.
- Tour de refroidissement rapide ou lentes avec un control de température par SPS
- Temps de refroidissement jusqu'à 90 min
- Capacité de refroidissement jusqu'à 40kW
- Tours de refroidissement complètement isolées
- Démoulage automatique
- Double unité de séparation des moules
- Station à basculer et a vider avec
- station double frappe
- Systeme automatique de dépôt et retrait des moules
- Magasin combiné de changement des moules
- Bande de transport des produits et bord de bruit réglable.



## Ligne de barres plaines 425-1000mm automatique



La toute automatique SBL425-1000 est pour une production entièrement automatique, de chocolat non fourré, mono ou produits composés de moyenne à haute capacité. Les moules sont automatiquement ajoutés à partir du magasin des moules vides, et, enfin, automatiquement démoulés et restitués après vérification automatique de moules à la station de préchauffage et dépôts. Un écran de contrôle tactile permet à l'opérateur de faire fonctionner facilement la ligne.

### Données techniques

Puissance électrique	: 400Volt, 3 phases, 50 Hz
Couleur	: RAL 9007 en acier inoxydable
Taille des Moules de	: 475 x 175 / 205 600 x 175 / 205 800 x 175 / 205 / 275 1000 x 175 / 205 / 275
Schéma	: dans la ligne
Production	: plus de 1500kg/h
Capacité	: plus de 15 - 22 moules / min
Long.	: approx.25m



## Ligne de depositeur de barres pleines



Le principe du dépositeur c'est un seul cerveau moteur à système de piston d'un côté avec un seul piston rotatif pour guider et distribuer la masse de chocolat aux buses à la plaque de buses multi rangées de la remplisseuse.

Largeur de travail: de 275, 425, 600, 800, 1000mm  
mouvements par minute: 15 - 22



## Depositeur 275 - 1000 – ligne de Barres pleines



La gamme de remplisseuses pour les lignes de moulage des produits pleins sont spécialement conçues pour déposer du chocolat ou composés pour pralines, des barres de chocolat et d'autres produits de chocolat avec seulement une seule masse de chocolat.

## Ligne (tout-en-un) automatique



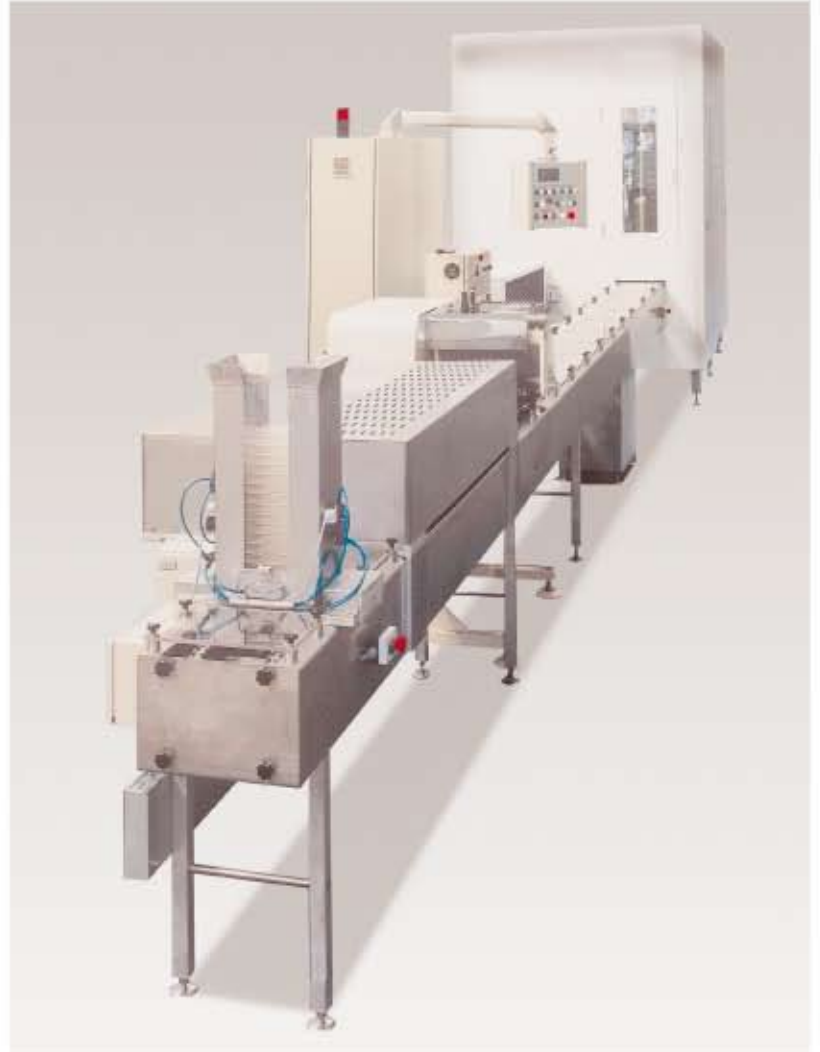
### Données techniques

Puissance électrique	: 400Volt, 3 phases, 50 Hz
Couleur	: RAL 9007 en acier inoxydable
Taille des Moules de schéma	: 275 x 175 / 205 : dans la ligne
Capacité	: jusqu'à 15 - 22 moules / min

## Ligne automatique (tout-en-un) 275 mm

(tout-en-un) sens d'un taux de remplissage de 70/30 pour remplir le centre des pralines. Pour entrer dans ce marché, nous avons développé notre petite ligne (tout-en-un) OSL275 pour une taille des moules de 275mm, pour les clients qui cherchent un petit rendement.

Les lignes sont entièrement automatiques eigher, ou peut être aussi réglé semi-automatique, en fonction de la nécessité et des investissements initiaux.



## Ligne automatique (tout-en-un)



### Données techniques

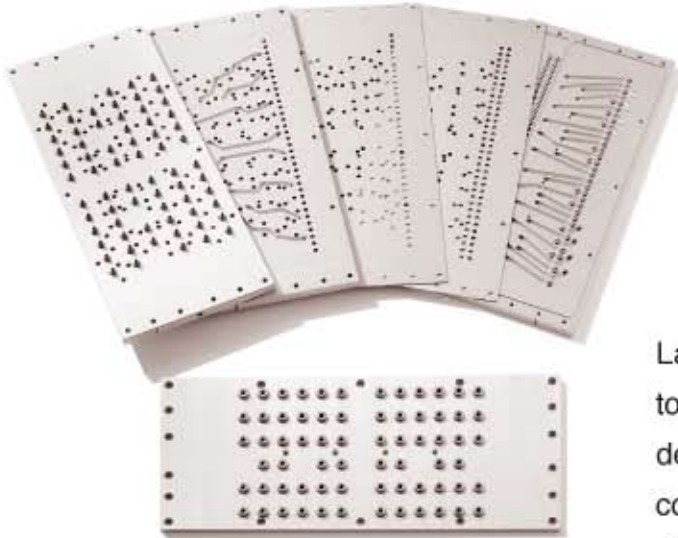
Puissance électrique :	400Volt, 3 phases, 50 Hz
Couleur :	RAL 9007 en acier inoxydable
Taille des Moules de :	275 x 175 / 205 600 x 175 / 205 800 x 175 / 205 / 275 1000 x175 / 205 / 275
schéma :	dans la ligne
Capacité :	jusqu'à 15 - 22 moules / min

## Ligne tout-en-un 425-1000 mm automatique

Les lignes tout-en-un automatique OSL425 à 1000 sont conçus pour la production du pralines fourées au milieu, les barres ou d'autres produits de (tout-en-un)de grandes production avec une opération complètement automatique, Les lignes sont contrôlées par un écran tactile et graphique sont équipées d'une station de démoulage automatique des moules. Vérifier le retour du transporteur.



## Ligne de moulage tout-en-un



La gamme des lignes des dépositeurs de produits tout-en-un sont spécialement conçues pour produire des fourrages, ou deux couleurs de chocolat ou composés pralines, des barres de chocolat et d'autres produits de chocolat avec plus d'une masse de matière grasse.





## Ligne de moulage 275-1000 – (tout-en-un)



Le principe du dépositeur est un système double côté de pistons à cerveau-moteur avec deux pistons relatifs pour guider et distribuer la masse de chocolat au niveau des tuyères à la plaque de la buse multi ligne du dépôt.

Largeur de travail: de 275, 425, 600, 800, 1000mm  
Coups par minute: 15 - 22



## Moulage de Coquilles en ligne



### Données techniques

Puissance électrique	: 400Volt, 3 phases, 50 Hz
Couleur	: RAL 9007 en acier inoxydable
Taille des Moules de	: 275 x 175 / 205 600 x 175 / 205 800 x 175 / 205 / 275 1000 x175 / 205 / 275
schéma	: dans la ligne
Capacité	: jusqu'à 15 - 22 moules / min

LIGNE DE BARRE PLEINE POUR LOLLIES



LIGNE DE BARRE PLEINE 800 mm



## Moulage de coquilles 275-1000mm – en ligne

Le SML275 est une ligne de moulage de coquilles pour la production d'un volume petit et moyen de fourrage des pralines. Les barres et d'autres produits, avec de différentes viscosités, au centre de coquilles. Aussi des inclusions comme noix ou fruits croquants et possible d'être ajoutées avec cette technologie.

Les lignes sont faites sur mesure en fonction du produit individuel final et elles sont équipées avec au moins d'un dépositeur pour les coquilles, un dépositeur pour fourrage et un dépositeur pour le fond du bas.

Le type de dépositeur peut être varié d'un simple (tout-en-un) au dépositeur pour les masses de bases. Après chaque coulée les moule passent par une tour de refroidissement.



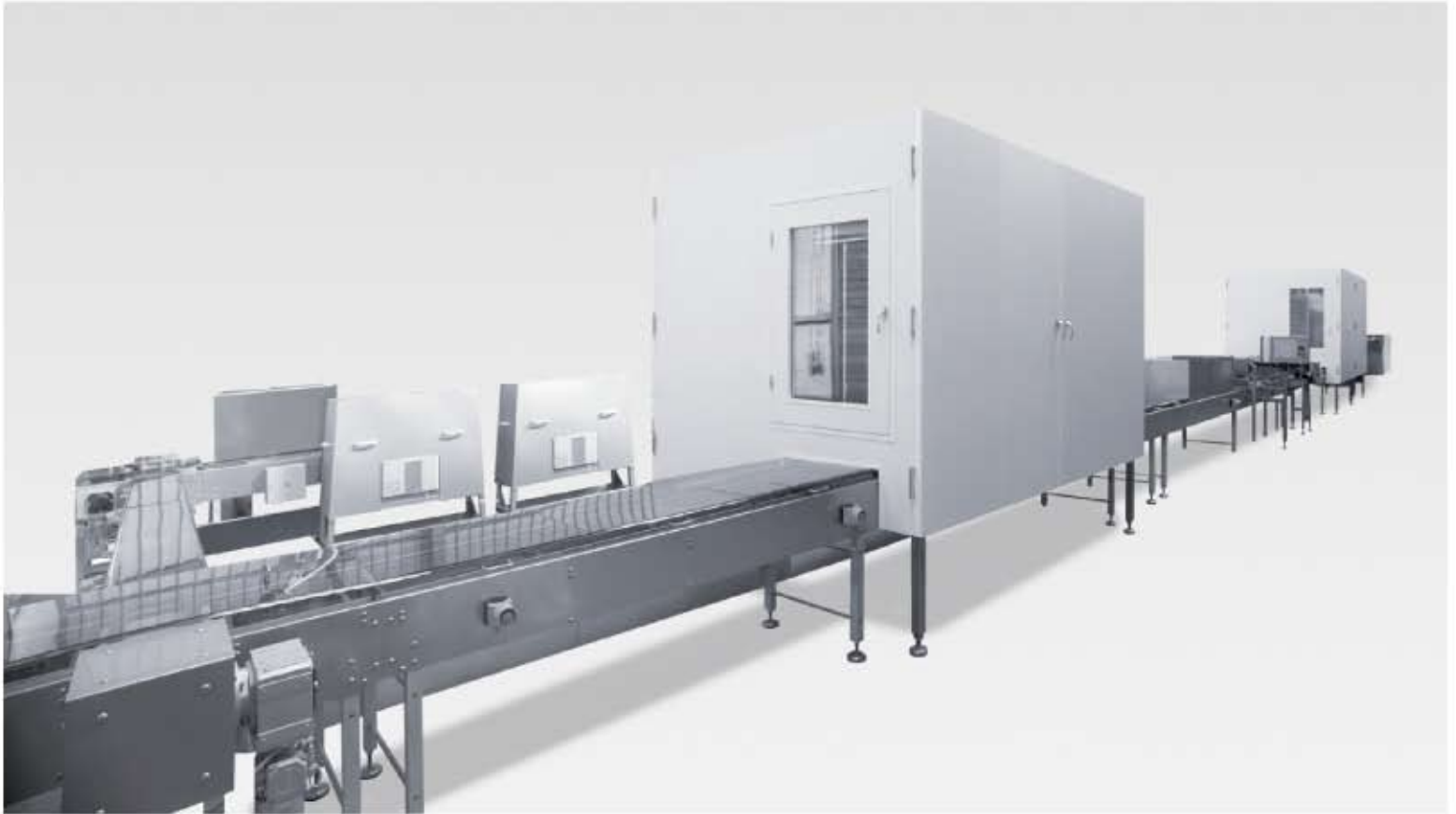
## Ligne de moulage de coquilles - carrée



### Données techniques

puissance électrique	: 400 volts, 3 phases, 50 Hz
Couleur	: RAL 9007 en acier inoxydable
Taille Moules	: 275 x 175 / 205 425 x 175 / 205 600 x 175 / 205 800 x 175 / 205 / 275 1000 x 175 / 205 / 275
schéma	: carrée
Capacité	: jusqu'à 15 - 22 moules / min

## Ligne de moulage de coquilles 275-1000mm - carrée



La SML- carrée coquilles lignes de moulage sont pour la production de moyen aux grands volumes de fourrage aux centres des pralines. des barres et d'autres produits, avec de différentes viscosités variées Du fourrage aux coquilles. Les lignes sont faites sur mesure ce ci depend du produit final individuel et elles sont équipées avec au moins d'un dépositeur pour les coquilles, d'un dépositeur pour le fourrage et d'un dépositeur pour le bas. La conception carrée des lignes permet de déposer et d'insérer les ingrédients Pendant que les moules sont retournés.



## Ligne de moulage des blocs XXL



### Données techniques

Puissance électrique	:400 volts, 3 phases, 50 Hz
Couleur	:RAL 9007 en acier inoxydable
Moules de taille	: 600 x 175 / 205 800 x 175 / 205 / 275 1000 x 175 / 205 / 275
schéma	:en ligne
Capacité	:1500 - 2500 kg / h
Tailles des Blocs	:1 kg / 2,5 kg / 5 kg

## Ligne de moulage des blocs XXL



Lignes de hautes capacités pour le moulage de chocolat ou de composés de moyens aux gros blocs jusqu'à 5000grs.

Cette ligne de moulage des blocs avec une spéciales fixations des moules pour les grandes capacités et spéciale temps de refroidissement aux milieu des blocs.

Les moules sont alimentés, sans transfert fixés dans la chaîne à travers l'ensemble de la ligne et retournent à la station de dépôt.





## Logne de Dépôt de Drops



## Ligne de dépôt de drops 275-600mm



Les lignes spéciales de dépôt de drops sont principalement combinées a un standard tunnel de refroidissement a ceinture de chocolat, où un grand nombre de drops déposées avec un coup, au meme temps sur la ceinture PU.

### Données techniques

Puissance électrique	:400 volts, 3 phases, 50 Hz
Couleur	: RAL 9007 en acier inoxydable
Largeur de travail	: 275 - 600mm
Dimension des drops	: d = 5 - 15mm
forme des drops	: plates / drop
Poids des Drops	: 1,2 - 18 g
Schéma	: en ligne
Capacité	: jusqu'à 30 coups / min



## Systemes de refroidissement



**Paternoster** Le principe de nos armoires de refroidissement c'est le concept le plus valable dans le marché pour l'économie d'espace. La tour standard de refroidissement est découpée en deux sections. Pour le vrai chocolat la première zone de refroidissement sera ajustée à un refroidissement doux, suivi par la seconde zone. Pour un composé la première zone sera convertie à un choc de refroidissement suivi par la deuxième zone. La conception de l'armoire de refroidissement est sanitaire (propre) et totalement isolés afin d'éviter la perte d'énergie.



## Système de refroidissement

Le cabinet de refroidissement disponible à partir 100 / 275 / 425 / 600 / 800 et 1000 mm de largeur. Selon les tailles des moules et du temps de refroidissement de 20 ou 30 niveaux sont remplis avec des moules pour obtenir un temps de refroidissement d'environ 90 - 130min. Hauteur maximale est d'env. 2900mm et peuvent être réalisés sur mesure pour des usines nouvelles ou existantes. Le contrôle de la température est automatique, et réglable selon l'accumulation dans le contrôle PLC.



## Systemes de Démoulage



Pour les lignes de moulage entièrement automatisées, systèmes de démoulage de 275 / 425 / 600 / 800 et 1000 mm de largeur sont conçus. Le système comprend une station double twist, l'unité d'inclinaison, la station de frappe. un contrôles automatique de moule sales, sont repérés et éjecté avant de retourner vers l'avant de la ligne.

## Systeme de démoulage



La station de démoulage transfère les démoulés et les produits alignés sur une ceinture de transport PU. Après cela, les produits peuvent être alimentés directement vers la ligne d'emballage.



## Systemes de Dosage des noisettes,



## ...fruits confits ou fruits secs



Systèmes de dosage pour un dépôt volumétrique en douceur le dépôt des ingrédients secs comme les noisettes, le riz par exemple, les fruits sont disponibles et peuvent être attachés dépendant du produit final. Le tambour du système de dosage est d'une simple conception et pour la plupart des produits, une solution optimale.



L'alimentation de la trémie peut être soit manuel ou automatique. Construit dans une forme rotative le tambour prend en douceur un bon nombre de la surface et les déposes en bas dans le moule de chocolat.

Largeur de travail : 275 mm  
 425 mm  
 600 mm  
 800 mm  
 900 mm  
 1000 mm





## Système de dosage pour les fruits à coque,



Systèmes de dosage pour positionnement individuel et de l'ajout des noisettes ou de fruits secs sont conçus pour tout type de lignes de moulage. Le type de design spéciale de la chaîne, permet un très bon dosage précis et le placement le plus juste des ingrédients. Une brosse enlève l'excédent des ingrédients. Du matériel supplémentaire pour la mise des noix ou de fruits secs dans le centre et d'un dispositif destiné à les pousser et les presser dans la masse de chocolat est nécessaire pour les produits finis spéciaux.



Largeur de travail :275 mm  
425 mm  
600 mm  
800 mm  
1000 mm



## ...les fruits croquant ou secs



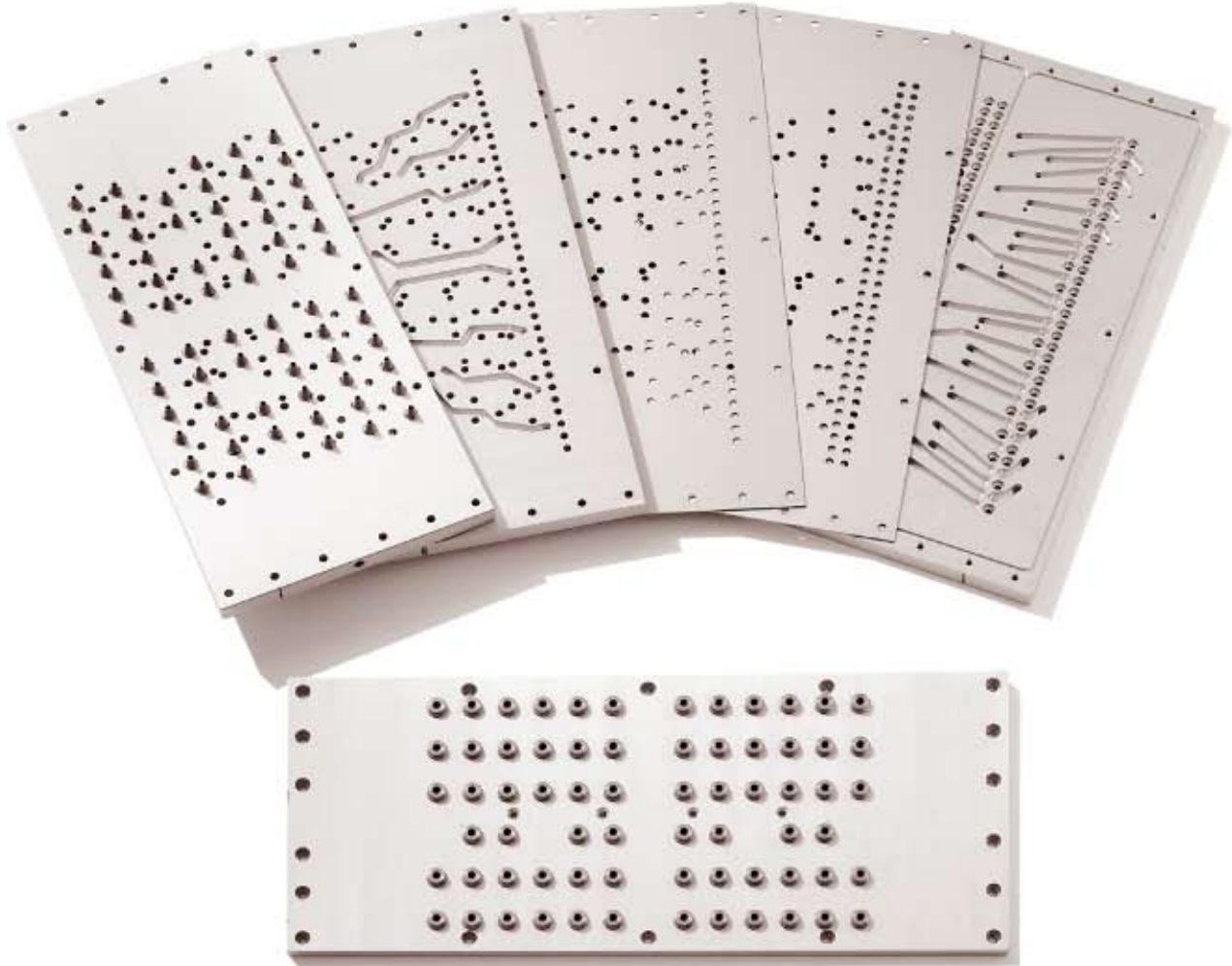
Systèmes de dosage pour le remplissage des masses ou la masse de chocolat mélangé avec des noix ou des croquants de riz avant le dépôt dans le moule, complète la gamme des ingrédients en vrac universelle des systèmes de dosage.



Le système d'alimentation des gaufrettes ou biscuits peut être combiné avec une ligne de coquille de moulage ou ligne de barre solide. le remplissage du magasin empileur est réalisé manuellement par l'opérateur. Les gaufrettes ou biscuits sont placées sur la bande.



## Plaques de dépositeurs



Special design pour les plaques de dépositeur pour un simple, one-shot et Triple Shot applications sont tenus de déposées du chocolats, composés, des crèmes des masses qui sont à base de graisses ainsi que des masses à base de sucre comme fondant crème, la gelée et caramel.

largeur du travail : 275 mm

425 mm

600 mm

800 mm

900 mm

10000 mm

## Moules de dépositeur



Pour chaque ligne livrés, nous recommandons le fournisseur des moules les plus appropriés pour nos lignes. Nos lignes n'ont pas besoin des moules particulières ou très spécifiques, comme notre Principe de travail est basé sur le système de moule libre qui nous permet d'être une forme indépendante de tout fournisseur moule. le plus important, c'est que les moules sont fiables les dimensions et les surfaces sont adaptés pour les machines industrielles. S'il vous plaît n'hésitez pas à nous contacter si vous avez besoin d'un soutien.



## Ligne dépositeur à dépositeur vertical 275 - 1000mm



## Pour les gelées, fondants et de caramel



Pour les masses à base de sucre comme fondant, gelées et de caramel, Böhnke & Luckau a développée une gamme de machines verticales à déposer basées sur un système de piston vertical. Basé sur le même système de moule libre même les lignes peuvent fonctionner soit en universel sur base de matière grasse ou de sucre à base de masses

### Données techniques

Puissance elec.	:400Volt, 3 phases, 50 Hz
Couleur:	:RAL 9007 en acier inox
Taille des Moules de	:275 x 175 :425 x 175 / 205 :600 x 175 / 205 :800 x175 / 205 / 275
Mould	:silicone
schéma	:dans la ligne
Capacité	:jusqu'à 15 - 22 moules / min



Pour le déposer la gelée ou fondant directement dans le moule, des moules spéciaux en silicone sont conçus et livrés au même temps avec la ligne. différents formes de produits sont disponibles.

Largeur des moules : 275 mm

425mm

600mm

800mm



## Dépositeur Vertical de 275 - 800mm



Le principe du dépositeur est un système de serveau moteur vertical du piston avec deux piston rotatif pour guider et distribuer la masse de gelée ou de sucre à la plaque de becs pour la multi rangées du dépositeur. la masse de sucre remplit par gravité les chambres de piston supérieure, et sont forcés à travers la tête du dépositeur vers les becs. l'ensemble du système est chauffé pour que les températures de produits restent stables avant les becs du dépositeur.

Largeur du travail : de 275, 425, 600, 800mm

Moules par minute : 15 - 22





## Ligne d'enrobage



## Ligne d'Enrobage



Le B & L lignes d'enrobage sont en fonctionnement, pour enrober des différents centres ou de centres basés sur la gauffrette ou biscuit. machines d'enrobage couvrent la plupart des exigences. Construite des chauffage de radiations qui contrôlent la température dans la zone d'enrobage. un double rideaux de chocolat flottent les centres à partir du haut

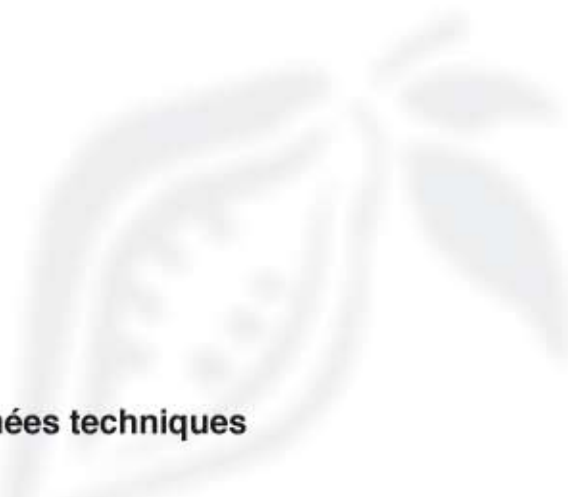


### Données techniques

largeur du travail : 275 / 400 / 600 / 800 / 1000mm  
Long. du Tunnel de refroidissement : 12 à 50 m  
Masse de revêtement : chocolat / composé

## Croquant et de cuisson





Le KR 50 une cuisinière universelle pour le traitement de croquant particulier ainsi que pour d'autres applications comme noix fragile, toffée, masse praliné , caramel, le sucre de fusion et de traitement des colorants alimentaires. pour le traitement de croquant, le sucre est chauffé et fondu avant d'ajouter les noix calibrés, les amandes, sésame ou autres ingrédients . un agitateur spéciale avec deux vitesses de rotation rapide et une vitesse lente, i'assure un mélange homogène au cours du temps de chauffage. Le lot prêt peut être assemblé soit met dans des bacs de collecte ou de l'introduire directement à la ligne du formage de croquant de Böhnke & Luckau en PA 200, PA 300, PA 400 or P600 via un convoyeur à bande intermédiaire en continu

### Données techniques

Taille du patche	: 20 - 50 kg
Capacité	: env. 20 à 150 kg / h
Chauffage	: GPL ou au gaz de ville
Dimensions	: 1300 x 1600 x 2500 mm

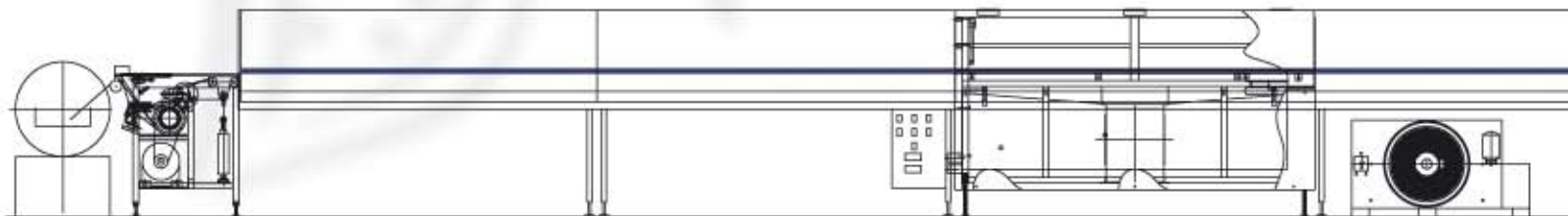


## Croquant - gaufrage et formage



### Données techniques

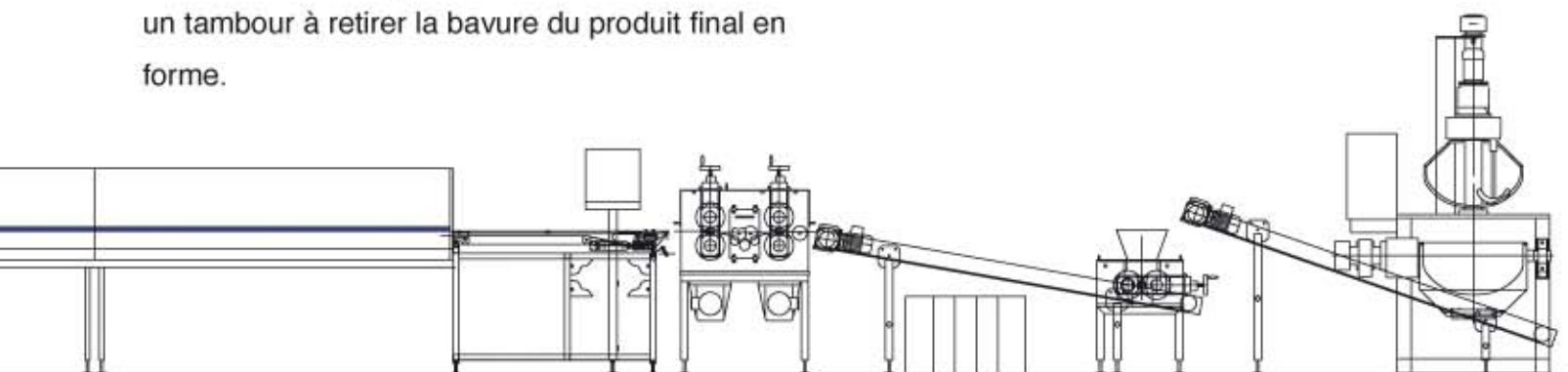
Travailler avec	:200mm / 300mm / 400mm/600mm
Capacité	:env. 100 à 500 kg / h
Dimensions	:14000 x 800 x 2500 mm
Consommation électrique	: 37, 0 kw





Pour le gaufrage et la formation de barres croquant, des coquillages, comme forme d'oeuf, forme de boule ou des étoiles, Böhnke & Luckau fabrique une gamme de machines de calibration, de gaufrage et la formage de type PA 200, PA 300, PA 400 et PA 600.

La masse de sucre chaude provenant de la cuisinière sous forme KR50 via une alimentation temperée sur une ceinture continu dans la trémie d'alimentation de la station pré calibration. La dalle est ensuite formée, gaufrée. Laisse les formes dans le tunnel de refroidissement et tempérage, suivi d'un poste de rupture dans un tambour à retirer la bavure du produit final en forme.



## Croquant Rôtissoire – NOUGAMA



Le Torréfacteur NOUGAMA est spécialement conçu pour le traitement de miettes croquants fragiles fabriqués à partir de noisettes cacaouettes, les amandes, par exemple en combinaison avec le sucre. Pendant le traitement du sucre n'est pas fondu, mais chauffé de telle sorte que les noix sont couvertes par du sucre pour maintenir la saveur. Ce produit croquant fragiles enfin peut être mélanger à une masse praliné, ou peut être utilisé pour le gâteau sur la décoration de la crème glacée. Flocons de noix de coco peut être conservé par la torrefaction dans le NOUGAMA pour prolonger la durée de vie et la saveur d'amélioration

### Données techniques

Taille du patche	: env. 50 -80 kg
Capacité	: env. 100 à 150 kg / h
Dimensions	: 1400 x 800 x 2500 mm
Consommation électrique	: 37,0 kw

Le torréfacteur NOUGAMA est une unité de fonctionnement en discontinu et peut être livrée comme une unité autonome ou en combinaison avec un système de levage à commande automatique et une ceinture de décharge pour le traitement semi automatique. Le tambour supérieur de torréfaction est chauffé au gaz pour l'amélioration d'une excellente saveur au cours du processus de la torréfaction. Un second tambour inférieur recueille après la torréfaction du lot immédiatement et refroidit le granulat.





## Extrudeuse de vermicelle





Le STR vermicelle ou brin extrudeuse est une machine très compacte pour former de différents types de formes de vermicelles. Dépend de matière grasse ou de sucre, différentes capacités peuvent être atteintes. Cette extrudeuse peut être livrée soit comme une unité seule ou pour de grandes capacités peuvent être combinées en double ou triple..., et combinées à un tunnel de refroidissement. Un changement facile et rapide du tamis d'extrusion permet à un facile changement de forme vers l'autre.

### Données techniques

Travailler avec:	:600/1300/1800 mm
Capacité	: env. 100 - 1000kg/hr
Dimensions	: 8000 mm de long.
Consommation électrique	: 10 à 30 kw

## Extrudeuse de vermicelle



### Capacités:

Vermicelle de chocolat

D= 0,9 mm - approx. 130kg/hr

D= 1,1 mm - approx. 300kg/hr

D= 2,0 mm - approx. 420kg/hr

Vermicelle de sucre

D= 0,9 mm - approx. 100kg/hr

D= 1,1 mm - approx. 210kg/hr

D= 2,0 mm - approx. 320kg/hr

## Laboratoire de chocolat

Böhnke & Luckau GmbH a mis en place un laboratoire de 50 m<sup>2</sup>, où les clients ont la possibilité de voir les machines en fonctionnement. Une ligne (tout- en –un ) de moulage, une cuisine de croquant et la ligne de formation ainsi que la ligne d'extrusion vermicelles sont disponibles pour des essais avec le produit.



S'il vous plaît n'hésitez pas à nous contacter!