



Böhnke **L**uckau

machines for the confectionery industry



SCHOKOLADE/
CHOCOLATE

Firmenporträt/ Company portrait.....	3
Blockfüllanlagen / Block moulding lines.....	5
Eintafelanlagen / Tablet moulding lines.....	7
One-Shot-Anlagen / One-Shot lines.....	9
Schokoladenhülsenanlagen / Shell moulding lines.....	11
Tropfenanlagen / Drop and button lines.....	13
Halbautomatische Anlagen / Semi-automatic lines.....	15
Nachrüstbare Gießmaschinen / Retrofit depositors.....	17
C-Gießmaschinen / C-Depositors.....	19
Silikonform Fondant- und Gelee-Anlagen/ Silicon mould fondant and jelly lines.....	21
One-Shot-Gelee- und Fondant-Anlagen / One-Shot jelly and fondant lines.....	23

FONDANT
UND GELEE/
FONDANT
AND JELLY

INHALTSVERZEICHNIS / TABLE OF CONTENTS

KROKANT/ CROQUANT	KR 50 Krokantkocher / KR 50 croquant cookers.....	25
	Prägeanlagen / Forming lines.....	27
	Nougama-Röster/ Nougama roasters.....	29
	Überziehanlage / Enrobing lines.....	31
	Kühlkanäle / Cooling channels.....	33
STREUSEL/ VERMICELLI	Streusel-Extruder / Vermicelli extruders.....	35
	Streusel-Anlagen / Vermicelli lines.....	37
	Dragiertrommeln / Panning drums.....	39
EINLEGER/ INFEEDER	Einlegevorrichtungen / Infeeders.....	41
Dienstleistungen/ SERVICES	Dienstleistungen/ Services.....	43



[DE]

- Höchst innovative und effektive Produktionsanlagen
- Flexible Lösungen für kleine und große Projekte
- Professionelle Beratung und Unterstützung
- Beste Bauteile deutscher Herstellung
- Hygienisches und robustes Design
- Energieeffiziente Lösungen

[ENG]

- Best quality "Made-in-Germany" components
- Flexible solutions for small and big projects
- Technical guidance and support
- Professional customer support
- Hygienic and sturdy design
- Energy efficient solutions

FIRMENPORTRÄT / COMPANY PORTRAIT



[DE]

Die Firma Böhnke & Luckau verbindet erfolgreich Tradition und Innovation miteinander und ist am Weltmarkt der Süßwarenbranche eine feste Größe. Sie führt die traditionsreiche Maschinenpalette der Vorgängerfirma Hoppe Maschinenbau weiter und entwickelt heute höchst innovative und effektive Produktionsanlagen für die Süßwarenindustrie. Böhnke & Luckau steht für flexible Lösungen kleiner und großer Projekte. Jede Anlage ist nach den individuellen Anforderungen unserer Kunden konzipiert und trotzdem modular aufgebaut. Das Hauptaugenmerk unserer Ingenieure liegt auf Langlebigkeit, Bedienerfreundlichkeit, hygienische Konstruktion, Wirtschaftlichkeit und Energieeffizienz. Nur die besten deutschen Komponenten finden einen Platz in einer Böhnke & Luckau-Anlage.

[ENG]

Böhnke & Luckau combines the traditional machinery palette of our predecessor "Hoppe Maschinenbau" with highly innovative and effective production lines to position itself as a global market leader in confectionery engineering. Böhnke & Luckau stands for flexible solutions for small and big projects. Every modular composition production line is designed to meet the individual requirements of our customers. Our engineers focus on durability, user friendliness, sanitary design, cost effectiveness and energy efficiency. Only the best German components are integrated into each Böhnke & Luckau production line.



FIRMENPORTRÄT
COMPANY PORTRAIT

BLOCKFÜLLANLAGEN / BLOCK MOULDING LINES



- Zeitloses und solides Design im Edelstahl
- Schneller Formen- und Massewechsel
- Leichte Reinigung und Wartung
- Genaue Kühlungstemperaturen
- Hochpräzise Abfüllgewichte

[DE]

Kapazität	300 kg/h - 2500 kg/h
Blockgröße	von 0.5 bis 5 kg
Arbeitsbreite	275/ 425/ 600/ 800/ 1000 mm
Geschwindigkeit	bis zu 10 Formen/Minute
Type	voll-/ halbautomatisch

- Timeless and durable stainless steel design
- Quick mould- and mass changeover
- Highly precise depositing weights
- Perfect cooling temperature
- Easy to clean and maintain

[ENG]

Capacity	300 kg/h - 2500 kg/h
Blocksize	0.5 to 5 kg
Working Width	275/ 425/ 600/ 800/ 1000 mm
Velocity	up to 10 moulds/minute
Type	Fully/ Semi-automatic



SCAN FOR MORE
INFORMATION

BLOCKFÜLLANLAGEN / BLOCK MOULDING LINES

Böhnke Luckau 
machines for the confectionery industry

[DE] Blockfüllanlagen werden zur Herstellung von großen Schokoladen- oder Kuvertüreblöcken mit bis zu 5 kg genutzt. Dabei zeichnen sich Böhnke & Luckau-Blockfüllanlagen besonders durch die hochpräzisen Abfüllgewichte aus. Des Weiteren werden Kühlzeiten von bis zu 150 Minuten realisiert, um eine schonende Kühlung in mehreren Zonen zu erreichen. Bei Massen mit echter Kakaobutter wird dadurch die Bildung von Fettreif verhindert.

[ENG] Block moulding lines are used to produce large blocks of chocolate or chocolate compound up to 5kg in weight. Böhnke & Luckau block moulding lines feature precise depositing weights. Cooling times of up to 150 minutes are realized to provide gentle cooling in several zones. This prevents buildup of fat blooming that can damage masses made with real cocoa butter.



SCHOKOLADE
CHOCOLATE

EINTAFELANLAGEN / TABLET MOULDING LINES



- Optimale Schokoladeneinmischungsverteilung
- Modularer Aufbau und hohe Kapazitäten
- One-Shot, Bandguss oder Punktguss
- Zahlreiche Einmischungsvariationen

[DE]

Kapazität	300 kg/h - 3000 kg/h
Arbeitsbreite	275/ 600/ 800/ 1000/ 1200/ 1500 mm
Geschwindigkeit	bis zu 28 Formen/Minute
Type	voll-/ halbautomatisch, taktend/ kontinuierlich laufend, im Viereck/ in Linie
Optionen	Zutatenförderer/ Zutatenmischer, Vorwärmpaternoster, Wasser-/ Luft-/ Sole- Kühlung

- One-Shot, Ribbon- or Spot depositing
- Modular design and high capacities
- Numerous inclusion variations
- Optimal mass distribution

[ENG]

Capacity	300 kg/h - 3000 kg/h
Working Width	275/ 600/ 800/ 1000/ 1200/ 1500 mm
Velocity	up to 28 moulds/minute
Type	Fully/ Semi Automatic, intermittent/ continuous running, race track/ in line
Options	Ingridients feeder/ mixer, mould heating paternoster, water-/ air-/ bryne cooling



SCAN FOR MORE
INFORMATION

EINTAFELANLAGEN / TABLET MOULDING LINES

[DE] Eintafelanlagen dienen zur Herstellung von Schokoladentafeln und Riegeln aller Art. Ob gefüllt, mit Frucht- und Nusseinmischung oder massiv. Der Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt. Die Anlage ist mit einer schweren Pendel-Gießmaschine ausgestattet. Die Kopfbewegung verteilt beim Gießvorgang die Schokoladenmischung optimal in der Kavität der Form. Punktguss oder One-Shot mit verschiedenen Massen sind ebenfalls möglich und garantieren somit maximale Flexibilität.

[ENG] A tablet moulding line is used for the production of a large variety of chocolate tablets, including plain, filled, and fruit- and nut inclusions. The line is equipped with a heavy ribbon depositor. The heavy ribbon depositor features a moving head that distributes the chocolate mixture in an optimal manner. Other techniques such as Spot depositing or One-Shot are also possible thereby guaranteeing maximum production flexibility.



SCHOKOLADE
CHOCOLATE

ONE-SHOT-ANLAGEN / ONE-SHOT LINES



SCAN FOR MORE
INFORMATION

- Verschieden Füllmassen möglich
- Nussbeimischung möglich
- Hoher Füllungsgrad
- Triple-Shot möglich
- Blisterform Option

[DE]	Kapazität	300 kg/h - 2000 kg/h
	Arbeitsbreite	275/ 600/ 800/ 1000/ 1200/ 1500 mm
	Geschwindigkeit	bis zu 28 Formen/Minute
	Type	voll-/ halbautomatisch, taktend/ kontinuierlich laufend, im Viereck/ in Linie
	Optionen	Blister Formen, Meeresfrüchte-Effekt, Zutateneinleger/ Vorwärmpaternoster

- A variety of filling masses possible
- Nut inclusions possible
- Triple-Shot available
- Blister form option
- High filling ratio

[ENG]	Capacity	300 kg/h - 2000 kg/h
	Working Width	275/ 600/ 800/ 1000/ 1200/ 1500 mm
	Velocity	up to 28 moulds/minute
	Type	Fully-/ Semi-automatic, intermittent/ continuous running, race track/ in line
	Options	Blister moulds, seafruit effect, ingredients- infeeder, mould heating paternoster, Triple-Shot

ONE-SHOT-ANLAGEN / ONE-SHOT LINES

[DE] Unter dem One-Shot Verfahren versteht man in der Süßwarenindustrie die Herstellung gefüllter Schokoladenprodukte in einem Arbeitsgang. Auf einer Böhnke & Luckau-One-Shot-Anlage können gefüllte Pralinen, Tafeln, Flaschen, Kugeln und viele andere Artikel produziert werden. Diese Schokoladenartikel können mit Fettcreme, Karamell-, Fondant-, Schokoladen-, Likör-, Nugat-, Gianduja- oder Trüffelmassen gefüllt werden. Nussbeimischungen sind ebenfalls möglich. Die Besonderheit bei unseren Anlagen ist die präzise Formenpositionierung und Servoaushebung, die es unseren Kunden ermöglicht, bis zu 70% Füllmasse einzubringen.

[ENG] The One-Shot method is known in the confectionery industry as the process of moulding a filled chocolate piece in one working step. On a Böhnke & Luckau One-Shot line, pralines, tablets, bottles, balls, and many other shapes can be filled with fatcream, caramel, fondant, chocolate, nougat, gianduja or truffle masses. Nut inclusions are also possible. What makes our lines so special is the precise mould clamping unit and the servo lifting station, which allow for filling rates of up to 70%.



SCHOKOLADE
CHOCOLATE



SCHOKOLADENHÜLSENANLAGEN / SHELL MOULDING LINES

- Hygienische und saubere Konstruktion
- Einfach einstellbare Hülsendicke
- Exakte Produktgewichte
- Vielfältige Einleger
- 3D Produkte

[DE]

Kapazität	300 kg/h - 2000 kg/h
Arbeitsbreite	275/ 600/ 800/ 1000 mm
Geschwindigkeit	bis zu 22 Formen/Minute
Typ	voll-/ halbautomatisch, taktend/ kontinuierlich laufend, im Viereck/ in Linie
Optionen	Einleger (Nüsse/ Rosinen/ Granulat/ Crispy/ Waffeln/ Mandeln/ Sticks/ Marzipan/ Persipan), Klapp- / Aufklappstation

- Easy adjustable shell thickness
- Hygienic and clean design
- Exact product weights
- Variety of infeeders
- 3D Products

[ENG]

Capacity	300 kg/h - 2000 kg/h
Working Width	275/ 600/ 800/ 1000 mm
Velocity	up to 22 moulds/minute
Type	Fully-/ Semi Automatic, intermittent/ continuous running, race track/ in line
Options	Infeeder (Nuts/ Raisins/ Granules/ Crispy/ Wafers, Almonds/ Sticks/ Marzipan/ Persipan and others), Bookmould/ Demould station



SCAN FOR MORE
INFORMATION

SCHOKOLADENHÜLSENANLAGEN / SHELL MOULDING LINES

Böhnke Luckau 
machines for the confectionery industry

[DE] Die Süßwarenindustrie setzt, um den bestmöglichen Füllungsgrad von Schokoladenprodukten zu erreichen, Böhnke & Luckau-Schokoladenhülsenanlagen ein. Der integrierte Hülsenbilder ermöglicht es, stabile Schokoladenhülsen von leicht steuerbarer Dicke herzustellen. Diese werden dann in den folgenden Arbeitsschritten mit gießfähigen und extrudierbaren Massen gefüllt oder auch mit Nüssen, Trockenfrüchten und Granulaten aufgewertet. Böhnke & Luckau-Schokoladenhülsenanlagen können zusätzlich mit Klapp- und Aufklappvorrichtungen ausgerüstet werden, um gefüllte oder ungefüllte Hohlkörper herzustellen. Die vielfältigen Einlegevorrichtungsoptionen machen diese Anlage zu einer der flexibelsten Lösungen auf dem heutigen Markt.

[ENG] Confectionery companies use Böhnke & Luckau shell moulding lines to reach the highest possible filling ratio of chocolate products. The integrated shell maker allows the production of stable chocolate shells of adjustable thickness. In a series of easy steps, these shells are filled with depositable or extrudable masses or with fruits, nuts and granules. Böhnke & Luckau shell moulding lines can also be equipped with a book mould and book demould station to manufacture filled and hollow figures like eggs and balls. The variety of infeed options make this line one of the most flexible solutions on the market.



SCHOKOLADE
CHOCOLATE



SCAN FOR MORE
INFORMATION

TROPFENANLAGEN / DROP AND BUTTON LINES

- Einheitliche Erscheinung der Tropfen
- Hohe Taktgeschwindigkeiten
- Hygienische Konstruktion
- Exakte Tropfengewichte
- Mehrfarbige Tropfen

[DE]

Kapazität	300 kg/h - 1500 kg/h
Arbeitsbreite	600/ 1000/ 1300 mm
Geschwindigkeit	bis zu 22 Takte/Minute
Typ	kontinuierlich laufendes Transportband, taktendes Transportband
Art	mit Zipfel/ flach, einfarbig/ zweifarbig

- Uniform appearance of drops
- Multiple color drops
- Exact drop weights
- High clock speed
- Hygienic design

[ENG]

Capacity	300 kg/h - 1500 kg/h
Working Width	600/ 1000/ 1300 mm
Velocity	up to 22 cycles/minute
Type	Continuous running/ intermittent belt
Kind	Drops/ Buttons, one color/ two colors

TROPFENANLAGEN / DROP AND BUTTON LINES

[DE] Schokoladen- und Kuvertüretropfen lassen sich aufgrund ihrer großen Oberfläche leicht aufschmelzen und einfach dosieren. Tropfenanlagen sind eine Kombination von einem Tropfendepositor und einem Kühlkanal. Durch einen Servo-gesteuerten Kolbenhub bieten Böhnke & Luckau-Tropfen-gießmaschinen gleichmäßige Tropfengewichte und Größen. Tropfen können einfarbig oder mehrfarbig hergestellt werden. Der Kühlkanal kann mit wassergekühlten Bodenblechen ausgestattet werden. Zusätzlich kann zwischen Strahlungs- und Konvektionskühlung oder einer Kombination von beidem gewählt werden.

[ENG] Due to their large surface area, chocolate and compound drops can easily be melted for further processing. Additionally these drops are easy to dose. They are produced on drop lines, which are a combination of a drop depositor and a cooling channel. Böhnke & Luckau drop depositors offer exact dosing weights through their servo controlled piston stroke system. The cooling channel can be equipped with bottom water cooling. Radiation cooling, convection cooling or a combination of both can also be selected by the operator.





SCAN FOR MORE
INFORMATION

HALBAUTOMATISCHE ANLAGEN / SEMI-AUTOMATIC LINES

- Erweiterbar auf eine Vollautomatische Linie
- Gleichbleibende hohe Produktqualität
- Geringe Anfangsinvestition
- Einfache Bedienung
- Modularer Aufbau

[DE]	Kapazität	300 kg/h - 800 kg/h
	Arbeitsbreite	275/ 425/ 600 mm
	Geschwindigkeit	bis zu 25 Formen/Minute
	Typ	kontinuierlich laufend/ taktend
	Art	One-Shot Funktion, Frucht/ Nusseinsmischungen, Blistertrays, Meeresfrucht effekt

- Expandable to fully automatic line
- Consistent high product quality
- Low initial investment
- Simple operation
- Modular design

[ENG]	Capacity	300 kg/h - 800 kg/h
	Working Width	275/ 425/ 600 mm
	Velocity	up to 25 moulds/minute
	Type	continuous running/ intermittent
	Kind	One-Shot function, fruit/ nut ingredients, blister trays, seafruit effect

HALBAUTOMATISCHE ANLAGEN / SEMI-AUTOMATIC LINES

[DE] Böhnke & Luckau bietet halbautomatische Produktionsanlagen als Einstieg in die industrielle Schokoladenverarbeitung an. Diese Anlagen beinhalten mindestens einen Formtransport mit einer Formenaushebung und einer Gießmaschine. Des Weiteren gibt es verschiedene Ausbaustufen mit Formenmagazinen, Einlegevorrichtungen und Kühlpaternostern. Die Vorteile einer halbautomatischen Herstellung gegenüber der manuellen Arbeit liegen in der Abfüllgenauigkeit und der gesteigerten Hygiene bei gleichbleibend höchster Qualität und Kapazitätssteigerung. Die Anlagen lassen sich durch unseren modularen Aufbau zu einem späteren Zeitpunkt zu vollautomatischen Lösungen erweitern.

[ENG] Böhnke & Luckau offers semi-automatic lines as an introduction to the industrial production of chocolates. This line consists of at least one mould transport channel with a mould lifting station and one depositor. There are several expansion stages available with mould magazines, infeeders and cooling paternosters. The advantages of semi-automatic moulding versus the manual work are dosing accuracy, increased hygiene, consistent high quality and an increase in capacity. Through our modular design, this type of line can be expanded at a later stage to a fully automatic solution.



SCHOKOLADE
CHOCOLATE



SCAN FOR MORE
INFORMATION

NACHRÜSTBARE GIEßMASCHINEN / RETROFIT DEPOSITORS

- Einfache Kommunikation mit Produktionslinie
- Für Anlagen aller Hersteller
- Alle Arbeitsbreiten möglich
- Individuelle Konstruktion
- One-Shot-fähig

[DE]

Kapazität	produktabhängig
Arbeitsbreite	275/ 425/ 600/ 800/ 1000/ 1300/ 1500/ 1800 mm und andere Maße
Geschwindigkeit	bis zu 30 Formen/Minute
Typ	One-Shot/ Gießkopfbewegung/ Punktguss, Frucht-/ Nusseinmischung

- Easy communication between production line
- For lines of all manufacturers
- All working widths possible
- One-shot ready
- Custom made

[ENG]

Capacity	depending on product
Working Width	275/ 425/ 600/ 800/ 1000/ 1300/ 1500/ 1800 mm and other dimensions
Velocity	up to 30 moulds/minute
Type	One-Shot/ oscillating pump block/ spot depositing/ fruit- / nut inclusions

NACHRÜSTBARE GIEßMASCHINEN / RETROFIT DEPOSITORS

[DE] Für den Fall, dass ältere Gießmaschinen den Ansprüchen unserer Kunden nicht mehr genügen oder neue Produktionstechnologien benötigt werden, bieten sich unsere nachrüstbaren Depositor an. Dabei wird die Gießmaschine speziell nach den Kundenwünschen und Platzverhältnissen konstruiert. Die Kommunikation zwischen alter Anlage und dem neuen Böhnke & Luckau-Depositor wird von unseren Ingenieuren abgesichert. Anlagen aller Hersteller können mit unseren nachrüstbaren Depositor versehen werden.

[ENG] In case depositors are worn on older lines or new product requirements call for new moulding equipment, we offer our retro fit depositors. These machines are specifically designed to customer requirements and space availability. The communication between the old line of equipment and a new Böhnke & Luckau depositor is completed by our experienced engineers. Lines of all manufacturers can be combined with our retrofit depositors.



SCHOKOLADE
CHOCOLATE

C-GIEßMASCHINEN / C-DEPOSITORS



- Kombinierbar mit Kühlkanälen aller Hersteller
- Hoher Anteil an Nüssen oder Früchten
- Schnelle und einfache Säuberung
- Hohe Abfüllgenauigkeit
- [DE] • Hohe Taktzahl

Kapazität	produktabhängig
Arbeitsbreite	320/ 520/ 720 mm
Geschwindigkeit	bis zu 50 Takte/Minute

- Cooling tunnels of all manufacturers possible
- Outstanding dosing accuracy
- Quick and easy cleaning
- High nut and fruit ratio
- [ENG] • High clock time

Capacity	depending on product
Working Width	320/ 520/ 720 mm
Velocity	up to 50 cycles/minute



SCAN FOR MORE
INFORMATION

C-GIEßMASCHINEN / C-DEPOSITORS

[DE] Die C-Gießmaschine von Böhnke & Luckau ist speziell dafür konzipiert, Produkte herzustellen, die einen geringen Schokoladenanteil haben. Mögliche Beimengungen sind Nüsse, Mandeln, getrocknete Früchte und Cerealien. Die vorgemischte Masse wird in einem Trichter gesammelt und durch die Öffnungen einer Dosiertrommel Volumen genau auf das kontinuierlich laufende Transportband gegeben. Die Dosiertrommel ist leicht zu entfernen, um einen Formatwechsel durchzuführen oder die Maschine zu säubern. Mögliche Formen sind rund, quadratisch oder rechteckig.

[ENG] The C-Depositor of Böhnke & Luckau is specifically designed for products that have a very small chocolate part. Possible ingredients are nuts, almonds, dried fruits and cereals. The depositor is placed over a Böhnke & Luckau cooling channel to cool the formed product in an optimal manner. Possible shapes are round, square and rectangular. The premixed mass is filled into a hopper. From there it is placed with precise weight on the continuously running belt after passing through a dosing drum. The removable drum allows for a quick change to a different shape and makes the machine easy to clean.



SCHOKOLADE
CHOCOLATE

SILIKONFORM FONDANT- UND GELEE-ANLAGEN / SILICON MOULD FONDANT AND JELLY LINES



- Schokolade und Gelee auf einer Anlage
- Kein extra Kühlraum nötig
- Kurze Umrüstzeiten
- Kompaktes Design
- Puderlose Anlage

[DE]

Kapazität	300 kg/h – 1500 kg/h
Arbeitsbreite	275/ 425/ 600/ 800/ 1000 mm
Geschwindigkeit	bis zu 28 Formen/Minute
Typ	voll-/ halbautomatisch, im Viereck/ in Linie
Optionen	Schokoladenverarbeitung/ Bezuckerer

- Chocolate and jelly on one line
- No extra cooling room needed
- Quick changeover times
- Compact design
- Powderless line

[ENG]

Capacity	300 kg/h - 1500 kg/h
Working Width	275/ 425/ 600/ 800/ 1000 mm
Velocity	up to 28 moulds/minute
Type	Fully-/ semi-automatic, race track/ in line
Options	Chocolate/ sugar sprinkler



SCAN FOR MORE
INFORMATION

SILIKONFORM FONDANT- UND GELEE-ANLAGEN / SILICON MOULD FONDANT AND JELLY LINES

Böhnke Luckau 
machines for the confectionery industry

[DE] Diese Anlage ist speziell für die Verarbeitung von Gelee- und Fondantmassen geeignet. Sie ist insbesondere für die höheren Gießtemperaturen ausgelegt, die diese Massen benötigen. Die Anlage basiert auf der Zirkulation von Silikonformen. Es können Gelees, Fondant und Karamel vergossen werden. Eine weitere Besonderheit dieses Anlagentyps ist die Möglichkeit, nach einer kurzen Umrüstzeit auch Schokolade verarbeiten zu können. Damit erhält sich unser Kunde seine Flexibilität, um in den heißen Sommermonaten verstärkt Geleeprodukte auf den Markt zu bringen und sich in den kalten Wintermonaten auf Schokoladenprodukte zu konzentrieren.

[ENG] This line is specifically designed for the higher temperatures necessary for the production of jelly and fondant pieces. The plant design is based on the circulation of silicon moulds. The special feature of our jelly and fondant line is the ability to mould jelly and chocolate on the same line with only a short changeover time between the two productions. This provides maximum flexibility for our customers to put jelly products on the market during the hot summer months and concentrate on chocolate during the cold winter months.



GELEE UND FONDANT
JELLY AND FONDANT

SHELL MOULDING LINE



RUB PRODUCTS
FOR SCENT



RUB PRODUCTS
FOR SCENT



RUB PRODUCTS
FOR SCENT



BLOCK MOULDING LINE



ONE-SHOT-GELEE UND FONDANT-ANLAGEN / ONE-SHOT JELLY AND FONDANT LINES



- Verschiedene Gießtemperaturen von Hülsen-/ Füllmassen
- Schokolade und Gelee auf einer Anlage
- Hohe Gießtemperaturen möglich
- Schnelle Umrüstzeiten
- Modularer Aufbau

[DE]

Kapazität	300 kg/h – 1500 kg/h
Arbeitsbreite	275/ 425/ 600/ 800/ 1000 mm
Geschwindigkeit	bis zu 28 Formen/Minute
Typ	voll-/ halbautomatisch, taktend/ kontinuierlich laufend, im Viereck/ in Linie
Optionen	Schokoladenverarbeitung/ Bezuckerer

- Different moulding temperatures of shell/ filling masses
- Chocolate and jelly on one line
- High moulding temperatures
- Quick changeover
- Modular design

[ENG]

Capacity	300 kg/h - 1500 kg/h
Working Width	275/ 425/ 600/ 800/ 1000 mm
Velocity	up to 28 moulds/minute
Type	Fully-/ Semi-automatic, race track/ in line
Options	Chocolate, sugar sprinkler



SCAN FOR MORE
INFORMATION

ONE-SHOT-GELEE UND FONDANT-ANLAGEN / ONE-SHOT JELLY AND FONDANT LINES

[DE] One-Shot-Gelee- und Fondant-Anlagen basieren auf dem bewährten Prinzip des Vergießens der Füllung und der Hülle in einem Arbeitsgang. Im Unterschied zum Schokoladenprodukt treten hierbei hohe Temperaturen auf. Häufig sind die Füllmasse und die Schalenmasse bei unterschiedlichen Temperaturen zu vergießen, wofür Böhnke & Luckau ein Heizsystem entwickelt hat, das den Gießkopf und den Trichter in zwei unterschiedliche Temperatursysteme trennt. Das Vergießen erfolgt in Silikonformen. Nach dem Kühlen und Ausformen werden sie bezuckert, überzogen oder direkt der Verpackung zugeführt.

[ENG] One-Shot jelly and fondant lines are based on the proven principle of moulding a filling and a shell in one working step. Since jelly and fondant products require a different molding temperature than chocolate products, and occasionally different temperatures are also needed for the filling mass and the shell mass, Böhnke & Luckau has developed a heating system for their one shot depositor that allows two completely different temperatures. The products are moulded into silicon moulds. After products have been cooled and demoulded they are transferred to a sugar sprinkler, enrober or directly to packaging.





SCAN FOR MORE
INFORMATION

KS 50 KROKANTKOCHER / KS 50 CROQUANT COOKER

- Schnelle und einfache Reinigung
- Zeitloses und robustes Design
- Für LPG/CNG Gas einsetzbar
- Effizienter Gasverbrauch
- Benutzerfreundlich

[DE]

Kapazität	bis zu 100kg/h
Kesselinhalt	50 kg
Optionen	optionale geschlossene Haube, Bedienterminal, wasserabweisende Konstruktion (für wässrige Massen)

- Timeless and robust design
- Efficient gas consumption
- Quick and easy cleaning
- Suitable LPG/CNG gas
- User-friendly

[ENG]

Capacity	up to 100 kg/h
Vessel Volume	50 kg
Options	optional closed hood, touchscreen display, water-repellent design (for water-based masses)

KS 50 KROKANTKOCHER / KS 50 CROQUANT COOKER

[DE] Der Krokantkocher ist eine der traditionsreichsten Maschinen bei Böhnke & Luckau. Er wird zur Herstellung von Krokant und anderen zuckerbasierenden Massen genutzt. Der Krokantkocher zeichnet sich durch sein robustes Design aus und erreicht hohe Laufzeiten. Der Kupferkessel wird durch ein mehrstufiges Gasbrenner-System beheizt. Ein genau eingeschliffenes Rührwerk schabt ständig die Masse vom Kessel ab. Der eingebaute Temperaturfühler gibt dem Maschinenführer die momentane Massetemperatur aus. Zum Austragen der Masse wird das Rührwerk automatisch hochgefahren und der Kessel kann bis zu 90° geschwenkt werden.

[ENG] The croquant cooker is one of Böhnke & Luckau's traditional machines. It is used to produce brittle and other sugar based masses. It features a robust design and impressive durability. The copper vessel is heated with a gas burner system. The precisely lapped agitators continuously scrape off the mass from the vessel walls while a sensor gives feedback about the actual mass temperature. To take out the cooked mass, the agitators are automatically removed and the vessel is tilted by up to 90°.



KROKANT
BRITTLE

PRÄGEANLAGEN / FORMING LINES



- Verschieden Nusssorten möglich
- Exakte Temperaturkontrolle
- Vielfältige Produktformen
- Einfache Reinigung
- Hohe Kapazität

[DE]

Kapazität	bis zu 400 kg/h
Arbeitsbreite	200/ 400 mm
Optionen	Krokantvorbrecher, Krokantbrecher/ Absiebtrommel/ Kran zum Walzenwechsel/ Wassertemperiergeräte

- Different nut-types possible
- A variety of product shapes
- Exact temperature control
- Easy cleaning
- High capacity

[ENG]

Capacity	up to 400 kg/h
Working Width	200/ 400 mm
Options	Pre-Crusher, Crusher, Deburr Drum, Crane for easy Drum change, Water-Temper units



SCAN FOR MORE
INFORMATION

PRÄGEANLAGEN / FORMING LINES

[DE] Krokantmassen aller Art, wie Haselnuss-, Erdnuss-, Sesam- oder Mandelkrokant, können mit einer Böhnke & Luckau-Prägeanlage in ganz verschiedene Formen gebracht werden. Dazu gehören Sterne, Brezeln oder Eierschalen. Die Masse wird mit Hilfe eines Transportbandes vom Kocher direkt in den Trichter der Prägeanlage gefördert. Von dort aus durchläuft sie die Stationen der Vorformwalzen, der Egalisierwalzen und Formenwalzen. Alle Stationen sind entsprechend temperiert. Danach werden die Produkte in einem Böhnke & Luckau-Kühlkanal gekühlt. Anschließend können die Produkte gebrochen, entgratet, gefüllt und überzogen werden.

[ENG] Croquant and brittle masses of all kinds like hazelnut, peanut, sesame, or almond brittle can be formed in a variety of unique shapes with a Böhnke & Luckau forming line. Stars, pretzels, and egg shells are just a few examples of what is possible with the forming line. The mass will be fed from the cooker into the hopper with the help of a temperature controlled transport belt. From there the mass runs through the pre-calibration drums and then to the forming drums. All stations are temperature controlled. Afterwards, the products are cooled in a Böhnke & Luckau cooling channel, then separated, deburred, filled and enrobed.



KROKANT
BRITTLE

NOUGAMA-RÖSTER / NOUGAMA ROASTER



SCAN FOR MORE
INFORMATION

[DE]

- Verbessert den Geschmack und verlängert die Haltbarkeit des Produktes
- Automatisches Heizen und Kühlen
- Einfache Rohstoffzuführung
- Effizienter Gasverbrauch
- Robuste Konstruktion

Kapazität	bis zu 150 kg/h
Röstsatz	50 - 60 kg
Optionen	Kühltrommel, Ausführung komplett Edelstahl, Elevator

[ENG]

- Improves the taste and increases shelf life of product
- Automatic heating and cooling
- Efficient gas consumption
- Easy ingredients handling
- Robust design

Capacity	up to 150 kg/h
Batch Size	50- 60 kg
Options	Cooling Drum, Complete Stainless Steel Design, Elevator

NOUGAMA-RÖSTER / NOUGAMA ROASTER

[DE] Die Nougama-Röstmaschine ist speziell entwickelt worden, um weichen, bissfreudigen Krokantbruch herzustellen. Dabei werden Zucker, Haselnuss-, Mandel- oder Erdnussbruch als Rohstoffe verwendet. Kokosnussflocken werden auch benutzt. Beim Röstprozess wird der Zucker nicht geschmolzen, sondern der legt sich um das Nussgut und schützt so den Kern. Das Nougama Produkt kann für Pralinenfüllungen oder zum Dekorieren von Eis und Kuchen benutzt werden. Eine Behandlung im Böhnke & Luckau-Nougama-Röster verbessert nicht nur den Geschmack des Produktes, sondern auch seine Haltbarkeit.

[ENG] The nougama roaster was designed specifically for the production of croquant brittle crumbs which are soft but preserve a crunchy core. The initial raw materials can be sugar and either broken hazelnuts, almonds or peanuts. Some customers also use coconut flakes. During the process the sugar is not melted but merely heated, so the nut core preserves its unique flavor. The final nougama product can be used for chocolate fillings or for decorating cakes and ice cream. A treatment in the Böhnke & Luckau nougama roaster does not only improve the flavor of the product, it also increases shelf-life.



KROKANT
BRITTLE

ÜBERZIEHANLAGEN / ENROBING LINES



- Für Compound oder echte Schokolade
- Hygienische und robuste Konstruktion
- Perfekte Kontrolle der Überziedicke
- Herausziehbare Schokoladenwanne

[DE]

Arbeitsbreite	600/ 800/ 1000/ 1200/ 1500 mm
Optionen	Fixierungsband von oben, herausziehbare Schokoladenwanne, Dekorierer

- Perfect control of enrobing thickness
- For compound or real chocolate
- Hygienic and robust design
- Removable tank

[ENG]

Working Width	600/ 800/ 1000/ 1200/ 1500 mm
Options	Pressing wire mesh, easy removable tank, chocolate stringer (decorator)



SCAN FOR MORE
INFORMATION

ÜBERZIEHANLAGEN / ENROBING LINES

[DE] Böhnke & Luckau bietet Überziehanlagen an, die häufig eingesetzt werden, um Produkte, die auf einer Böhnke & Luckau-Krokantanlage hergestellt wurden, mit Schokolade oder Fettglasur zu überziehen. Aber auch Gebäck, Pralinen oder Riegel können entweder ganz, partiell oder nur am Boden überzogen werden. Ein hygienisches Design ermöglicht einfaches Säubern der Anlage. Die Überziehanlage ist ausgestattet mit einem Touchscreen-Panel und alle Einstellungen werden einfach über das Menü gesteuert. Die ständige Zirkulation der Schokolade ermöglicht einen konstanten Temperaturungsgrad und somit eine gleichmäßige Schokoladendicke.

[ENG] Böhnke & Luckau enrobing machines are used to enrobe products that were made on a Böhnke & Luckau forming line. Real chocolate and compound chocolate can be used. Other products that can be covered include pastries, chocolate centers and bar centers. These products can be enrobed fully, partially, or only from the bottom. A sanitary design provides easy cleaning of the machine. The enrobing machine is equipped with a touch screen panel featuring adjustable settings. A chocolate circulation system provides a constant temperature and an even coating thickness.



KROKANT
BRITTLE

KÜHLKANÄLE / COOLING CHANNELS



- Boden-, Strahlungs- und Konvektionskühlung
 - Wassergekühlte Bodenplatten
 - Temperaturzonen einstellbar
 - Einfache Reinigung
- [DE]
- Perfekte Isolierung

Arbeitsbreite	600/ 800/ 1000/ 1200/ 1500/ 1800 mm Sondermaßen möglich
Länge	bis zu 50 m
Optionen	Bodenkühlung, verschiebbare Messerkanten

- Bottom-, radiation- and convection-cooling
 - Temperature zones adjustable
 - Watercooled bottom plates
 - Perfect insulation
- [ENG]
- Easy cleaning

Working Width	600/ 800/ 1000/ 1200/ 1500/ 1800 mm custom sizes available
Lenght	up to 50 m
Options	Bottom cooling, adjustable edges



SCAN FOR MORE
INFORMATION

KÜHLKANÄLE / COOLING CHANNELS

[DE] Ein Böhnke & Luckau-Kühlkanal wird von der Industrie hauptsächlich verwendet, um Tropfen, überzogene Produkte, Schokoladenstränge, Krokantprodukte oder Schokoladen- und Zuckerstreusel zu kühlen. Er kann mit mehreren Kühlzonen ausgestattet werden. Dabei sind Strahlungskühlung, Konvektionskühlung und eine Kombination beider möglich. Die Bodenkühlung wird entweder durch kalte Luft oder durch kaltwasserdurchströmte Platten realisiert. Die Temperaturen sind unabhängig einstellbar. Die Hauben sind aus Edelstahl oder aus lebensmittelechtem Kunststoff. Das hygienische Design unserer Kühlkanäle ermöglicht eine einfache Reinigung.

[ENG] A Böhnke & Luckau cooling channel is used in the industry mainly to cool drops, enrobed products, chocolate strings, croquant brittle and vermicelli. It can be equipped with several cooling zones. The method and amount of cooling is adjustable by the operator. Cooling methods include radiation cooling, convection cooling or a combination of both. Cooling the bottom of the product is realized by either cold air or by cold water flown plates. The hoods are made of stainless steel or food safe plastics. They are easily opened and supported by gas springs. At Böhnke & Luckau a sanitary design is a focal point for every machine and our cooling channel is no exception.





SCAN FOR MORE
INFORMATION

STR 500 STREUSEL-EXTRUDER / STR 500 VERMICELLI EXTRUDER

- Zucker- oder Schokoladenstreusel
 - Kühlkanäle aller Hersteller möglich
 - Langlebig, robust und zuverlässig
 - Bis zu drei Extruderköpfe parallel
- [DE] • Runde oder eckige Streusel

Kapazität	90 - 200 kg/h (Einfachkopf)
Extruder	Einfach-/ Zweifach-/ Dreifachkopf
Siebgröße	0,9 – 3,0 mm, rund/ viereckig
Mögliche Massen	Schokoladenstreusel/ Zuckerstreusel

- Cooling channels of all manufacturers possible
 - Up to three extrusion heads parallel
 - Round or square vermicelli
 - Durable, robust and reliable
- [ENG] • Sugar or chocolate mass

Capacity	90 kg/h - 200 kg/h
Extruder	Single-/ double-/ triple extruder
Sieve	0,9 – 3,0 mm
Possible Mass	Chocolate vermicelli/ sugar vermicelli

STR 500 STREUSEL-EXTRUDER / STR 500 VERMICELLI EXTRUDER

[DE] Streusel sind beliebte Produkte zum Dekorieren von Backwaren und Eis. Sie finden ebenfalls Verwendung als Brotbelag. Sie werden mit einer Böhnke & Luckau-Streuselmaschine hergestellt. Auf Zucker, Fett oder echter Schokolade basierende pastöse Massen werden durch ein Sieb zu 5 -10 cm langen Strängen gepresst. Nach dem Extrudieren müssen die Stränge getrocknet, gekühlt, gebrochen und dragiert werden. Böhnke & Luckau bietet Einzelmaschinen oder Komplettlösungen zur Streusel-produktion an. Zusätzlich kann unsere Prozesstechnik mit unseren Kunden ein individuelles Rezept entwickeln.

[ENG] Vermicelli is a popular product for decorating pastries and ice cream or for use as a bread topping. Vermicelli can be produced with a Böhnke & Luckau vermicelli extruder. The dough like mixture, made from sugar, fat, or real chocolate, is extruded through a sieve to 5-10cm long strands. After the extrusion they are cooled and dried, broken and panned. Böhnke & Luckau can provide single machines or complete turnkey solutions for vermicelli production. Additionally, customers can develop individual recipes with our process technicians.



STREUSEL
VERMICELLI

STREUSEL-ANLAGEN / VERMICELLI LINES



- Schonende Kühlung und Trocknung
 - Einfache und schnelle Reinigung
 - Eigenkühlung der Extruderköpfe
 - Konstante Produktabmaße
- [DE] • Hohe Kapazität

Kapazität	bis zu 600 kg
Arbeitsbreite	600/ 1200/ 1800 mm (Kühlkanal)
Optionen	Stranggussanlage, Tropfendepositor (einfarbig/ zweifarbig), Kühlung der Siebe

- Constant product dimensions
 - Self-cooled extruder heads
 - Gentle cooling and drying
 - Easy and quick cleaning
- [ENG] • High capacity

Capacity	up to 600 kg
Working Width	600/ 1200/ 1800 mm (cooling channel)
Options	String depositor, drop depositor (one or two color), cooled sieves



SCAN FOR MORE
INFORMATION

STREUSEL-ANLAGEN / VERMICELLI LINES

[DE] Zur vollautomatischen Produktion von Zucker- und Schokoladenstreusel bietet Böhnke & Luckau eine Komplettlösung an. Dabei werden ein, zwei oder drei Extrudierköpfe mit einem Böhnke & Luckau-Kühlkanal kombiniert. Die letzte Stufe sind Dragiertrommeln, um die Streusel nach der Trocknung zu brechen und zu dragieren. Für eine flexible Auslastung ist der Kühlkanal so ausgelegt, dass ein Böhnke & Luckau-Tropfendepositor oder eine Stranggussmaschine dazu gestellt werden kann.

[ENG] Böhnke & Luckau offers a complete solution for the fully automatic production of sugar and chocolate vermicelli. A vermicelli extruder with one, two, or three extrusion heads combined with a Böhnke & Luckau cooling channel. After extrusion and cooling, the production process moves to breaking and panning in copper drums. To keep the line flexible it can be designed so that a drop depositor or a chocolate string depositor can be added on.



STREUSEL
VERMICELLI

DRAGIERTROMMELN / PANNING DRUMS



SCAN FOR MORE
INFORMATION

- Komplette Edelstahlausführung
- Edelstahl oder Kupfertrommel
- Regelbare Drehzahl
- 50 kg Chargen
- [DE] • Sprühanlage

Kapazität
Optionen

bis 50 kg Chargen
Kupfer-/ Edelstahltrommel,
komplette Edelstahlausführung

- Complete stainless steel implementation
- Stainless steel or copper drums
- Adjustable rotational speed
- Spraying systems
- [ENG] • 50 Kg Batches

Capacity
Options

up to 50 kg batches
copper-/ stainless steel drum,
complete stainless steel design

DRAGIERTROMMELN / PANNING DRUMS

[DE] Böhnke & Luckau-Dragiertrommeln werden dazu benutzt, Streuselstränge zu brechen, zu polieren und sie anschließend glänzend zu machen. Die Färbung von bunten Zuckerstreuseln kann ebenfalls in den Dragiertrommeln erfolgen. Sie können außerdem genutzt werden, um Schokoladenschichten auf Nusskerne oder getrocknete Früchte aufzubauen. Häufig werden Böhnke & Luckau-Dragiertrommeln auch dazu genutzt, um Zuckerlösungen oder Glanzmittel auf Schokolinsen aufzutragen. Der Dragierprozess verbessert nicht nur das Aussehen des Produktes, sondern verlängert auch dessen Haltbarkeit beträchtlich.

[ENG] Böhnke & Luckau panning drums are used to break, polish and apply a shining agent or colour to vermicelli sprinkles. They can also be used to put a layer of chocolate onto nuts or dried fruits. Often Böhnke & Luckau panning drums are used to apply sugar solutions and shining agents to chocolate lenses. The panning process does not only improve the appearance of the products, but also their shelf-life.



STREUSEL
VERMICELLI



SCAN FOR MORE
INFORMATION

EINLEGEVORRICHTUNGEN / INFEEDERS

- Crispy- und Nussbrucheinleger
- Waffleinleger
- Kirscheinleger
- Nusseinleger
- Stickeinleger
- [DE] • Kekseinleger

Arbeitsbreite	275/ 425/ 600/ 800/ 1000/ 1300/ 1500/ 1800 mm
Optionen	kontinuierlich laufende/ taktende Anlage, einfach austauschbar/ fest installiert

- Crispy and nutbit infeeder
- Biscuit infeeder
- Cherry infeeder
- Wafer infeeder
- Stick infeeder
- [ENG] • Nut infeeder

Working Width	275/ 425/ 600/ 800/ 1000/ 1300/ 1500/ 1800 mm
Type	continuous/ intermittent running, easy exchange/ firmly installed

EINLEGEVORRICHTUNGEN / INFEDERS

[DE] Innovation und Vielfaltigkeit werden immer wichtiger für Süßwarenhersteller, um sich von ihrer Konkurrenz abzusetzen. Böhnke & Luckau entwickelt für seine Kunden stetig neue Lösungen, um deren Produkte noch attraktiver zu machen. Dazu gehört auch unsere Produktreihe der Einlegevorrichtungen. Eingelegt werden können Nüsse, Kekse, Crispy, Granulate, getrocknete Früchte, Schokolinsen, Waffeln und vieles mehr. Die Maschinen werden über dem Transportkanal einer Böhnke & Luckau-Gießanlage installiert, können aber auch angepasst werden, um auf Anlagen anderer Hersteller montiert zu werden.

[ENG] To support confectionary engineers in their efforts to distinguish themselves from the competition, Böhnke & Luckau continuously develops new technologies and ideas. Böhnke & Luckau's goal is to develop innovative manufacturing techniques and equipment that will allow purchasers to create products with ever-increasing consumer appeal. Among Böhnke & Luckau's finest innovations is a line of infeeders. Nuts, biscuits, crisps, granules, dried fruits, chocolate lenses, wafers and many more goods can be treated with our line of infeeders. The machines are typically installed on the transport channel of a Böhnke & Luckau moulding line, but can also be added to lines from other manufacturers.



EINLEGE-
VORRICHTUNGEN
INFEDER



DIENSTLEISTUNGEN / SERVICES

- Projektplanung
- Verteilerplatten
- Kundendienst
- [DE] • Rohrleitungen
- Reparaturen
- Ersatzteile
- Wartung
- Logistik

- Aftersales services
- Project planning
- Depositing tools
- [ENG] • Maintenance
- Spare parts
- Logistics
- Repairs
- Piping

DIENSTLEISTUNGEN / SERVICES

[DE] Das familiär und modern geführte Unternehmen wächst stetig am Standort Wernigerode im Harz. Im Jahr 2013 wurde die Produktionsfläche um 1000 m² erweitert. Zusätzlich zu dem neuen Fertigungsgebäude wurde auch die Bürofläche um 450m² vergrößert, um die Leistungsfähigkeit von Maschinenbau und Service auszubauen. Unsere Serviceleistungen umfassen Kundendienst, Ersatzteile, Wartung, Logistik, Projektplanung, Verteilerplattenkonstruktion, Reparaturen und Rohrleitungsplanung. Die räumlichen und auch personellen Erweiterungen ermöglichen Böhnke & Luckau, den steten Nachfragezuwachs zu meistern.

[ENG] Böhnke & Luckau is a modern, family-owned company headquartered in Wernigerode, Germany. In 2013 we completed a new 1000 m² production factory and expanded our office space by 450m². These latest additions enable us to boost our engineering and service capabilities to meet the rising demand for our high-quality products and services.



Böhnke & Luckau GmbH

Am Schreiberteich 12
38855 Wernigerode
Deutschland/ Germany
Tel. +49 (0) 3943 602545
Fax +49 (0) 3943 602522
info@boehnke-luckau.de
www.boehnke-luckau.de



SCAN FOR MORE
INFORMATION

[DE] Unser weltweites Vertriebsnetz ermöglicht es uns, schnell auf Anfragen zu reagieren sowie einen verlässlichen Kunden- und Aftersaleservice zu garantieren.

Getreu unserer Firmenphilosophie:

Unsere Kunden sind nicht nur eine Nummer, sondern Partner, deren Zukunft wir mitgestalten.

[ENG] Our worldwide sales and service network allows us to provide quick reaction times and reliable customer and aftersales service. Our service includes aftersales services, spare parts, maintenance, logistics, project planning, plate design distribution, repairs and pipes. To Böhnke & Luckau, customers are not just a number, they are partners whose future success we enjoy being a part of.