



PRZEGLĄD
PRODUKTÓW
PRODUCT RANGE

Böhnke **L**uckau

machines for the confectionery industry



CZEKOLADA/
CHOCOLATE

Portret firmy/ Company portrait.....	3
Linie do bloków czekoladowych/ Block moulding lines.....	5
Linie do tabliczek i batonów/ Tablet moulding lines.....	7
Linie one-shot/ One-Shot lines.....	9
Linie formujące do wyrobów nadziewanych/ Shell moulding lines.....	11
Linie do kropli czekoladowych/ Drop and button lines.....	13
Linie półautomatyczne/ Semi-automatic lines.....	15
Modernizacje depozytorów/ Retrofit depositors.....	17
Depozytory typu C/ C-Depositors.....	19

POMADY I
GALARETKI/
FONDANT
AND JELLY

Linie silikonowe do pomad i galaretek/ Silicon mould fondant and jelly lines.....	21
Linie one-shotowe do galaretek i pomad/ One-Shot jelly and fondant lines.....	23

SPIS TREŚCI/ TABLE OF CONTENTS

KROKANT/ CROQUANT	Kuchnia do krokantu KR 50/ KR 50 croquant cookers.....	25
	Linie formujące do krokantu/ Forming lines.....	27
	Prażaki Nougama/ Nougama roasters.....	29
	Linie powlekające/ Enrobing lines.....	31
	Tunele chłodzące/ Cooling channels.....	33
POSYPKI/ VERMICELLI	Extrudery do posypki/ Vermicelli extruders.....	35
	Linie do posypki/ Vermicelli lines.....	37
	Bębny drażerujące/ Panning drums.....	39
WKŁADARKI/ INFEEDER	Urządzenia do wkładania/ Infeeders.....	41
	USŁUGI/ SERVICES	Usługi/ Services.....

PORTRET FIRMY/ COMPANY PORTRAIT



- [PL]
- Elastyczne rozwiązania na potrzeby małych i dużych projektów
 - Linie produkcyjne o wysokiej innowacyjności i efektywności
 - Najlepsze komponenty niemieckiej produkcji
 - Profesjonalne doradztwo i wsparcie
 - Hygieniczna i solidna konstrukcja
 - Energooszczędne rozwiązania

- [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

PORTRET FIRMY/ COMPANY PORTRAIT



[PL]

Firma Böhnke & Luckau z powodzeniem łączy tradycję i innowacje i jest stale obecna na światowym rynku przemysłu cukierniczego. Kontynuuje produkcję tradycyjnej oferty maszyn firmy poprzednika Hoppe Maschinenbau i rozwija obecnie budowę najbardziej innowacyjnych i efektywnych urządzeń produkcyjnych dla przemysłu cukierniczego. Böhnke & Luckau oznacza elastyczne rozwiązania dla małych i dużych projektów. Każda linia jest skonstruowana stosowanie do indywidualnych wymagań naszych klientów, pomimo tego posiada ona wciąż budowę modułową. Głównym celem naszych inżynierów są trwałość, łatwość obsługi, higieniczność konstrukcji oraz gospodarność i efektywność energetyczna. W liniach firmy Böhnke & Luckau można znaleźć same tylko najlepsze niemieckie komponenty.

[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.



PORTRET FIRMY
COMPANY PORTRAIT



SCAN FOR MORE
INFORMATION

LINIE DO FORMOWANIA BLOKÓW/ BLOCK MOULDING LINES

- Ponadczasowa i solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Wysoce precyzyjna waga dozowania
- Dokładne temperatury chłodzenia
- Szybka wymiana form i mas
- Łatwe mycie i obsługa

[PL]

Wydajności	300 kg/h - 2500 kg/h
Wielkości bloków	od 0,5 do 5,0 kg
Szerokości robocze	275/ 425/ 600/ 800/ 1000 mm
Prędkość pracy	do 10 form/ minutę
Typ	w pełni-/ półautomatyczny

- 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

LINIE DO FORMOWANIA BLOKÓW/ BLOCK MOULDING LINES

Böhnke Luckau 
machines for the confectionery industry

[PL] Linie do formowania bloków są stosowane do produkcji dużych bloków czekolady i kuwertur do wielkości 5 kg. Linie firmy Böhnke & Luckau charakteryzują się przy tym wysoce precyzyjną wagą dozowania. Ponadto, czas chłodzenia może być realizowany od 1 do 50 minut w celu uzyskania łagodnego chłodzenia w kilku strefach temperaturowych. W masach z prawdziwego masła kakaowego zapobiega to tworzeniu się wykwitów tłuszczu.

[ENG] Block moulding lines are used to produce large blocks of chocolate or chocolate compound up to 5 kg 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.



CZEKOLADA
CHOCOLATE

LINIE FORMUJĄCE DO TABLICZEK I BATONÓW/ TABLET MOULDING LINES



SCAN FOR MORE
INFORMATION

- Optymalne zmieszanie i rozprowadzenie czekolady
- One-shot, wylwanie taśmowe lub punktowe
- Modułowa budowa i wysokie wydajności
- Liczne możliwości dodawania dodatków

[PL]

Wydajności robocze	300 kg/h - 3000 kg/h
Szerokości robocze	275/ 600/ 800/ 1000/ 1200/ 1500 mm
Prędkości pracy	do 28 form/minutę
Typy	linia w pełni-/ półautomatyczna, krokowa/ ciągła, w prostokącie/ w linii prostej
Opcje	Dozowniki/ mieszalniki dodatków, Podgrzewanie form typu paternoster, chłodzenie wodą/ powietrzem/ solanką

- 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
Typy	Fully/ Semi Automatic, intermittent/ continuous running, race track/ in line
Opcje	Ingredients feeder/ mixer, mould heating paternoster, water-/ air-/ brine cooling

LINIE FORMUJĄCE DO TABLICZEK I BATONÓW/ TABLET MOULDING LINES

Böhnke Luckau 
machines for the confectionery industry

[PL] Linie formujące do tabliczek stosowane są do wytwarzania wszelkich rodzajów tabliczek i batoników czekoladowych. Czy nadziewanych, czy z dodatkiem owoców i orzechów lub masywnych. Różnorodność tych produktów nie ma żadnych ograniczeń. Linie są wyposażone w ciężkie ruchome depozytory. Ruchy głowicy depozytora w procesie wylewania pozwalają na optymalną dystrybucję czekolady do gniazd formy. Wylewanie punktowe lub one-shot z różnych mas są również możliwe, co gwarantuje maksymalną elastyczność linii.

[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.



CZEKOLADA
CHOCOLATE

LINIE ONE-SHOT/ ONE-SHOT LINES



SCAN FOR MORE
INFORMATION

- Możliwe jest dodawanie orzeszków
- Możliwe różnorodne nadzienia
- Wysoki udział nadzień
- Opcja blistrów-form
- Możliwy triple-shot

[PL]	Wydajności	300 kg/h - 2000 kg/h
	Szerokości robocze	275/ 600/ 800/ 1000/ 1200/ 1500 mm
	Prędkość	do 28 form/ minutę
	Typy	w pełni-/ półautomatyczna, krokowa/ ciągła, w prostokącie/ w linii prostej
	Opcje	formy-blistry, owoce morza, wkładarki dodatków/ podgrzewanie form paternoster

- 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

LINIE ONE-SHOT/ ONE-SHOT LINES

[PL] Przez technologię one-shot rozumie się w branży cukierniczej produkcję wyrobów nadziewanych w ramach jednej operacji. Na liniach one-shotowych firmy Böhnke & Luckau można produkować nadziewane praliny, tabliczki, butelki, kule i wiele innych produktów. Te produkty czekoladowe mogą być nadziewane masami tłustymi, karmelem, pomadami, czekoladą, likierem, masami nugatowymi, truflowymi lub giandują. Możliwy jest także dodatek orzechów. Szczególną cechą naszych linii jest precyzyjne pozycjonowanie formy i podnoszenie jej do depozytora wykonane na serwo, co umożliwia naszym klientom osiągnięcie nawet do 70% nadzienia w produkcji.

[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%.



CZEKOLADA
CHOCOLATE

LINIE DO WYROBÓW NADZIEWANYCH, WYDMUSZEK I FIGUR/ SHELL MOULDING LINES



- W prosty sposób ustawialna grubość skorupki
- Hygieniczna i czysta konstrukcja
- Dokładne wagi produktów
- Wielofunkcyjne wkładarki
- Produkty 3D

[PL]

Wydajność	300 kg/h - 2000 kg/h
Szerokości robocze	275/ 600/ 800/ 1000 mm
Prędkość	do 22 form/ minutę
Typy	w pełni-/ półautomatyczna, krokowa/ ciągła, w prostokącie/ w linii prostej
Opcje	wkładarki (orzeszków/ rodzynek/ granulatów/ crispies/ migdałów/ paluszków/ marcepanu/ persipanu, stacje składania i rozkładania form

- 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

LINIE DO WYROBÓW NADZIEWANYCH, WYDMUSZEK I FIGUR/ SHELL MOULDING LINES

Böhnke Luckau 
machines for the confectionery industry

[PL] Przemysł cukierniczy stosuje linie do wyrobów nadziewanych firmy Böhnke & Luckau w celu osiągnięcia najwyższego udziału nadzienia w produkcji czekoladowym. Wbudowana w linię stacja tworzenia rantu skorupki umożliwi osiągnięcie stabilnych skorupek czekoladowych o łatwo sterowalnej grubości. Są one następnie nadziewane w kolejnych krokach roboczych nadzieniami dozowanymi lub wytłaczanymi a także orzechami, suszonymi owocami i granulatami. Linie firmy Böhnke & Luckau mogą być dodatkowo wyposażone w stację składania i rozkładania form w celu produkcji nadziewanych lub pustych korpusów czekoladowych. Opcjonalne wkładarki różnych typów czynią te linie jednymi z najbardziej elastycznych rozwiązań dostępnych obecnie na rynku.

[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.



CZEKOLADA
CHOCOLATE

LINIE DO KROPLI CZEKOLADOWYCH/ DROP AND BUTTON LINES



- Wysokie prędkości pracy
- Higieniczna konstrukcja
- Jednolity wygląd kropli
- Dokładna waga kropli
- Krople wielokolorowe

[PL]

Wydajność	300 kg/h - 1500 kg/h
Szerokości robocze	600/ 1000/ 1300 mm
Prędkość	do 22 taktów/ minutę
Typy	ciągła/ krokowa
Typy	kropli/ przyciski, monochromatyczny/ dwukolorowa

- 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



SCAN FOR MORE
INFORMATION

LINIE DO KROPLI CZEKOLADOWYCH/ DROP AND BUTTON LINES

Böhnke Luckau 
machines for the confectionery industry

[PL] Krople czekolady i kuwertyry ze względu na ich dużą powierzchnię pozwalają się łatwo topić i łatwo dozować. Linie do kropli są połączeniem dozownika do kropli i tunelu chłodzącego. Sterowany serwo skok tłoka w linii Böhnke & Luckau zapewnia osiągnięcie jednolitych wag i wielkości kropli. Mogą być one jedno lub wielokolorowe. Tunel chłodzący może być dodatkowo wyposażony w chłodzoną wodą blachy spodów. Dodatkowo klient może wybrać między chłodzeniem promieniującym i konwekcyjnym, albo ich kombinacją.

[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.



CZEKOLADA
CHOCOLATE



SCAN FOR MORE
INFORMATION

LINIE PÓŁAUTOMATYCZNE/ SEMI-AUTOMATIC LINES

- Rozszerzalne do linii w pełni automatycznych
- Jednorodna wysoka jakość produktu
- Niskie nakłady inwestycyjne
- Budowa modułowa
- Łatwa obsługa

[PL]	Wydajność	300 kg/h - 800 kg/h
	Szerokości robocze	275/ 425/ 600 mm
	Prędkość	do 25 form/ minutę
	Typy	krokowa/ ciągła
	Typy	One-shot, składniki owoców/ orzechów, formy-blistry, owoce morza

- 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

LINIE PÓŁAUTOMATYCZNE/ SEMI-AUTOMATIC LINES

Böhnke Luckau 
machines for the confectionery industry

[PL] Böhnke & Luckau oferuje półautomatyczne linie produkcyjne jako wstęp do przemysłowej produkcji czekolady. Linie te zawierają co najmniej jeden transport form z ich podnoszeniem i depozytor. Do tego istnieją różne etapy rozbudowy z magazynkami form, wkładarkami i lodówkami typu paternoster. Zalety półautomatycznej produkcji w porównaniu z produkcją ręczną polegają na zwiększonej dokładności dozowania i zwiększonej higienie przy niezmiennie wysokiej jakości i zwiększonej wydajności produkcji. Ze względu na naszą modułową budowę linii pozwalają się rozbudowywać w późniejszym okresie do linii w pełni automatycznych.

[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.



CZEKOLADA
CHOCOLATE



SCAN FOR MORE
INFORMATION

MODERNIZACJE DEPOZYTORÓW/ RETROFIT DEPOSITORS

- Prosta komunikacja z linią produkcyjną
- Możliwe wszelkie szerokości robocze
- Do linii wszystkich producentów
- Przystosowane do one-shotu
- Indywidualna konstrukcja

[PL]	Wydajność	zależna od produktu
	Szerokości robocze	275/ 425/ 600/ 800/ 1000/ 1300/ 1500/ 1800 mm i inne
	Prędkość	do 30 form/ minutę
	Typ	Typu One-Shot/ z ruchem głowicy depozytora/ wylewanie punktowe, dozowanie owoców/ orzeszków

- 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

MODERNIZACJE DEPOZYTORÓW/ RETROFIT DEPOSITORS

[PL] W przypadku, gdy starsze depozytory nie spełniają wymagań naszych klientów lub potrzebne są nowe technologie produkcji, oferowane są nasze depozytory. A takiej sytuacji depozytor jest specjalnie projektowany zgodnie z życzeniem klienta i wymogami przestrzeni. Komunikacja między starą linią a nowym depozytorem Böhnke & Luckau jest gwarantowana przez naszych inżynierów. Linie wszystkich producentów mogą być wyposażone w nasze nowe depozytory.

[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.

Böhnke Luckau 
machines for the confectionery industry



CZEKOLADA
CHOCOLATE

DEPOZYTORY TYPU C/ C-DEPOSITORS



- Łączone z tunelami chłodzącymi wszystkich producentów
- Wysoki udział orzechów lub owoców
- Wysoka prędkość w taktach/ minutę
- Wysoka dokładność dozowania
- [PL] • Szybkie i łatwe czyszczenie

Wydajności	zależne od produktu
Szerokości robocze	320/ 520/ 720 mm
Prędkości	do 50 taktów/ minutę

- 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

DEPOZYTORY TYPU C/ C-DEPOSITORS

[PL] Depozytor typu C firmy Böhnke & Luckau jest specjalnie zaprojektowany do wytwarzania produktów, które mają mały udział czekolady. Możliwe dodatki zawierają orzechy, migdały, suszone owoce i zboża. Wstępnie zmieszane masy zbierane są w zbiorniku i przechodzą przez otwory w bębnie dozującym i są dokładnie objętościowo dozowane na poruszający się pas transportowy. Bęben dozujący jest łatwy do zdjęcia, aby przeprowadzić zmiany formatu umyć urządzenie. Możliwe kształty to okrągłe, kwadratowe lub prostokątne.

[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.



LINIE SILIKONOWE DO POMAD I GALARETEK/ SILICON MOULD FONDANT AND JELLY LINES



SCAN FOR MORE
INFORMATION

- Czekolada i galaretka na jednej linii
- Nie potrzebna dodatkowa lodówka
- Krótkie czasy przebrojenia
- Kompaktowa budowa
- Linia bezmączna

[PL]

Wydajności	300 kg/h – 1500 kg/h
Szerokości robocze	275/ 425/ 600/ 800/ 1000 mm
Prędkość	do 28 form/ minutę
Typy	linii w pełni - /półautomatyczna, w prostokącie/ w linii prostej
Opcje	powlekania czekoladą, nacukrzania

- 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

LINIE SILIKONOWE DO POMAD I GALARETEK/ SILICON MOULD FONDANT AND JELLY LINES

Böhnke Luckau 
machines for the confectionery industry

[PL] Linie te są szczególnie odpowiednie do produkcji galaretek i mas pomadowych. Są one szczególnie odpowiednie dla wyższych temperatur wylewania, których te masy wymagają. Linia oparta jest o obieg form silikonowych. Mogą być w niej wylane galaretki, pomady i karmel. Inną cechą tego typu linii jest możliwość po krótkim czasie przebrojenia również produkcji czekolady. Tym samym nasi klienci otrzymują elastyczność, aby móc w gorących letnich miesiącach odpowiedzieć na zwiększone zapotrzebowanie na galaretki, zaś w miesiącach zimowych skoncentrować się na produkcji wyrobów czekoladowych.

[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.



POMADY I GALARETKI
JELLY AND FONDANT

SHELL MOULDING LINE



RUB PRODUCTS
FOR SCENT



RUB PRODUCTS
FOR SCENT



RUB PRODUCTS
FOR SCENT



BLOCK MOULDING LINE



LINIE ONE-SHOTOWE DO GALARETEK I POMAD/ ONE-SHOT JELLY AND FONDANT LINES



SCAN FOR MORE
INFORMATION

- Różne temperatury wylewania dla skorupki i nadzienia
- Możliwe wysokie temperatury wylewania
- Czekolada i galaretka na jednej linii
- Szybkie czasy przebrojenia
- Budowa modułowa

[PL]

Wydajności	300 kg/h – 1500 kg/h
Szerokości robocze	275/ 425/ 600/ 800/ 1000 mm
Prędkości	do 28 formen/ minutę
Typy	linii w pełni-/ półautomatyczna, krokowa, ciągła, w prostokącie/ w linii prostej
Opcje	przeróbka czekolady/ nacukrzanie

- 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

LINIE ONE-SHOTOWE DO GALARETEK I POMAD/ ONE-SHOT JELLY AND FONDANT LINES

Böhnke Luckau 
machines for the confectionery industry

[PL] Linie One-shot do galaretek i pomad są oparte na sprawdzonej zasadzie wylewania nadzienia i skorupki w jednej operacji. W przeciwieństwie do wyrobów czekoladowych występują tu wysokie temperatury. Często nadzienie i masa skorupki wlewane są w różnych temperaturach, w tym celu Böhnke & Luckau opracował system grzewczy, w którym głowica depozytora i jego zbiornik posiadają dwa różne systemy temperatur. Wylewanie odbywa się do form silikonowych. Po schłodzeniu i wyformowaniu produkty są nacukrzane, powlekane lub kierowane bezpośrednio do zapakowania.

[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 moulding 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.



POMADY I GALARETKI
JELLY AND FONDANT



SCAN FOR MORE
INFORMATION

KUCHNIA DO KROKANTU KS 50/ KS 50 CROQUANT COOKER

- Przystosowane do gazu LPG/CNG
- Nieprzemijająca i solidna budowa
- Efektywne zużycie gazu
- Szybkie i łatwe mycie
- Łatwe w obsłudze

[PL]

Wydajność	do 100kg/h
Pojemność kotła	50 kg
Opcje	opcjonalna zamknięta pokrywa, terminal obsługowy, konstrukcja wodoodporna (dla mas na bazie wody)

- 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)

KUCHNIA DO KROKANTU KS 50/ KS 50 CROQUANT COOKER

[PL] Kuchnia do krokantu jest jedną z najbardziej tradycyjnych maszyn Böhnke & Luckau. Jest ona stosowana do produkcji krokantu i innych mas na bazie cukru. Kuchnia do krokantu wyróżnia się solidną konstrukcją i osiąga długie czasy pracy. Kociołek z miedzi ogrzewany jest przez układ palnika gazowego wielostopniowego. Dokładnie oszlifowane mieszadło stale zeszkrobuje masę ze ścianek kotła. Wbudowany czujnik temperatury podaje obsłudze urządzenia chwilową temperaturę masy. W celu wyprowadzenia masy, mieszadło zostaje automatycznie podniesione i kociołek może być przechylny pod kątem do 90°.

[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

LINIE FORMUJĄCE/ FORMING LINES



- Możliwe różne rodzaje orzeszków
- Różnorodne kształty produktów
- Dokładna kontrola temperatury
- Wysokie wydajności
- Łatwe mycie

[PL]

Wydajności	do 400 kg/h
Szerokości robocze	200/ 400 mm
Opcje	Łamacze wstępne i łamacze krokantu/ bębny przesiewające/ dźwig do podnoszenia walców/temperówki wodne

- 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

LINIE FORMUJĄCE/ FORMING LINES

[PL] Masy krokantowe wszelkiego rodzaju takie jak z orzechów laskowych, ziemnych, sezamu lub migdałów mogą być formowane w różne kształty na liniach firmy Böhnke & Luckau. Należą do nich gwiazdy, precle lub skorupki jaj. Masa jest transportowana za pomocą przenośnika taśmowego z kuchni bezpośrednio do zbiornika linii formującej. Stamtąd przechodzi ona przez stacje walców wstępnych, walców egalizujących oraz walców formujących. Wszystkie stacje są odpowiednio temperowane. Następnie produkty są chłodzone w tunelu firmy Böhnke & Luckau. Na końcu produkty mogą być łamane, wygładzane, nadziewane i powlekane.

[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

PRAŻAK NOUGAMA/ NOUGAMA ROASTER



SCAN FOR MORE
INFORMATION

- Poprawia smak i przedłuża trwałość produktu
- Automagiczne podgrzewanie i chłodzenie
- Łatwe doprowadzanie surowców
- Efektywne zużycie gazu
- Solidna konstrukcja

[PL]

Wydajność	do 150 kg/h
Szarża	50 - 60 kg
Opcje	bęben chłodzący, wykonanie kompletnie ze stali nierdzewnej, elewator

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

[ENG]

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

PRAŻAK NOUGAMA/ NOUGAMA ROASTER

[PL] Prażak Nougama został specjalnie opracowany w celu wytworzenia miękkiego, łatwego do rozgryzienia krokantu. Przy tym łom cukrowy, orzechów laskowych, migdałów lub orzeszków ziemnych może być także stosowany jako surowiec. Stosowane są również płatki kokosowe. Podczas procesu prażenia cukier nie topi się, ale owija się wokół rdzenia orzeszków i w ten sposób go chroni. Produkt z Nougamy można stosować jako nadzienie pralin lub do dekorowania lodów i ciast. Proces prażenia w prażaku Nougama Böhnke & Luckau nie tylko poprawia smak produktu, ale także jego trwałość.

[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

LINIE POWLEKAJĄCE/ ENROBING LINES



- Perfekcyjna kontrola grubości powłoki
- Do kuwrtur i prawdziwej czekolady
- Higieniczna i solidna konstrukcja
- Wyciągalne wanny na czekoladę

[PL]

Szerokości robocze 600/ 800/ 1000/ 1200/ 1500 mm
Opcje pas pozycjonujący od góry, wyjmowalne wanny do czekolady, dekoratorki

- 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

LINIE POWLEKAJĄCE/ ENROBING LINES

Böhnke Luckau 
machines for the confectionery industry

[PL] Böhnke & Luckau oferuje linie powlekające które są często używane w celu powlekania czekoladą lub masami tłustymi produktów, które zostały wyprodukowane na liniach do krokantu firmy Böhnke & Luckau. Także ciastka, praliny lub batoniki mogą być powleczone albo całkowicie albo częściowo albo tylko na spodzie. Higieniczna konstrukcja pozwala na łatwe czyszczenie linii. Linia powlekająca jest wyposażona w panel dotykowy i wszystkie ustawienia są łatwo kontrolowane poprzez menu. Ciągła cyrkulacja czekolady ułatwia stałe stemperowanie i daje tym samym równomierną grubość powłoki czekolady.

[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

TUNELE CHŁODZĄCE/ COOLING CHANNELS



SCAN FOR MORE
INFORMATION

- Chłodzenie od spodu, promieniujące i konwekcyjne
- Płyty spodnie chłodzone wodą
- Ustawialne strefy temperatur
- Proste czyszczenie
- Doskonała izolacja

[PL]

Szerokości robocze 600/ 800/ 1000/ 1200/ 1500/ 1800 mm
możliwe nietypowe wymiary

Długość do 50 m

Opcje chłodzenie od spodu, przesuwne krawędzie noży

- Bottom-, radiation- and convection-cooling
- Temperature zones adjustable
- Watercooled bottom plates
- Perfect insulation

[ENG]

Working Width 600/ 800/ 1000/ 1200/ 1500/ 1800 mm
custom sizes available

Lenght up to 50 m

Options Bottom cooling, adjustable edges

TUNELE CHŁODZĄCE/ COOLING CHANNELS

[PL]

Tunele chłodzące firmy Böhnke & Luckau są zasadniczo wykorzystywane przez przemysł przy produkcji kropli czekoladowych, produktów powlekanych, wstęg produktów ekstrudowanych, krokantu lub posypki czekoladowej i cukrowej. Mogą być wyposażone w wiele stref chłodzenia. Możliwe są chłodzenie przez promieniowanie, konwekcyjne lub połączenie obydwu metod. Chłodzenie od spodu realizowane jest albo za pomocą zimnego powietrza albo za pomocą blach chłodzonych zimną wodą. Temperatury są regulowane niezależnie. Pokrywy wykonane są ze stali nierdzewnej lub tworzywa o jakości spożywczej. Higieniczna konstrukcja naszych kanałów chłodzących pozwala na łatwe ich czyszczenie.

[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.



EKSTRUDER STR 500 DO POSYPKI/ STR 500 VERMICELLI EXTRUDER



- Do trzech równoległych głowic ekstrudujących
- Do tuneli chłodzących dowolnego producenta
- Posypka cukrowa lub czekoladowa
- Trwałe, wytrzymałe i niezawodne
- [PL] • Posypka owalna lub kanciasta

Wydajność Ekstrudery	90 - 200 kg/h (dla pojedynczej głowicy)
Rozmiar sita	jedno -/ dwu- / trzygłowicowe
Możliwe masy	0,9 – 3,0 mm, okrągłe/ czworokątne
	posypka czekoladowa/ posypka cukrowa

- 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

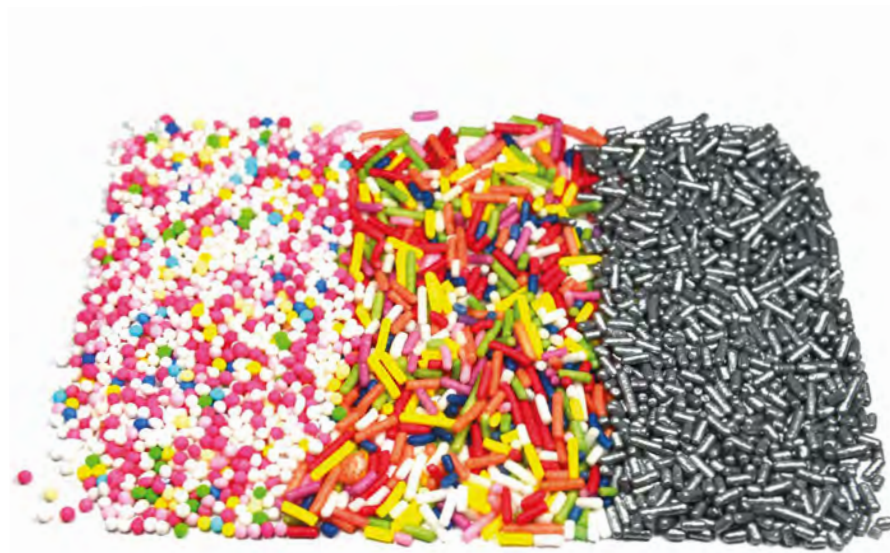


SCAN FOR MORE
INFORMATION

EKSTRUDER STR 500 DO POSYPKI/ STR 500 VERMICELLI EXTRUDER

[PL] Posypka jest popularnym produktem do zdobienia wypieków i lodów. Znajduje także zastosowanie jako posypka do pieczywa. Jest ona wykonywana na maszynie do posypki produkowanej przez firmę Böhnke & Luckau. Pastowate masy wykonane na bazie cukru, tłuszczu lub prawdziwej czekolady są wytłaczane przez sito we wstęgi długości od 5 do 10 cm. Po wytłoczeniu wstęgi przez ekstruder musi ona zostać wysuszona, schłodzona, rozdrobniona i zdrażerowana. Böhnke & Luckau oferuje pojedyncze maszyny lub kompletne rozwiązania do produkcji posypki. Ponadto pomagamy naszym klientom rozwijać indywidualne przepisy przy zastosowaniu naszej technologii procesowej.

[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 5-10 cm 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.



POSYPKI
VERMICELLI

LINIE DO POSYPKI/ VERMICELLI LINES



- Samochłodzenie głowic ekstrudera
- Delikatne chłodzenie i suszenie
- Szybkie i łatwe czyszczenie
- Stałe wymiary produktów
- [PL] • Wysoka wydajność

Wydajność	do 600 kg
Szerokości robocze	600/ 1200/ 1800 mm (tunel chłodzący)
Opcje	linie do wstęg, depozytory kropli (jedno-/ dwukolorowych), chłodzenie sita

- 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

LINIE DO POSYPKI/ VERMICELLI LINES

[PL] Dla w pełni automatycznej produkcji posypki na bazie cukru i czekolady, firma Böhnke & Luckau oferuje kompletne rozwiązanie. W tym celu zostaną połączone jedna, dwie lub trzy głowice ekstruderujące z tunelem chłodzącym firmy Böhnke & Luckau. Ostatnim etapem jest drażownica, w której po wysuszeniu następuje kruszenie i drażerowanie posypki. W celu elastycznego wykorzystania kanału chłodzącego jest on tak zaprojektowany, żeby współpracował zarówno z depozytorem kropli jak i ekstruderem posypki.

[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.



POSYPKI
VERMICELLI

BĘBNY DRAŻERUJACE/ PANNING DRUMS



SCAN FOR MORE
INFORMATION

- Kompletna konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Bęben ze stali nierdzewnej lub miedzi
- Zmienna prędkość
- Szarże 50 kg
- [PL] • Natrysk

Wydajność
Opcje

Szarża do 50 kg
Bęben częściowo z miedzi i stali nierdzewnej,
kompletnie ze stali nierdzewnej

- 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

BĘBNI DRAŻERUJACE/ PANNING DRUMS

Böhnke Luckau 
machines for the confectionery industry

[PL] Drażownice Böhnke & Luckau stosowane są do kruszenia wstęp i ich polerowania, tak aby w rezultacie uzyskać błyszczący produkt. Farbowanie kolorowej posypki cukrowej może być również wykonane w drażownicach. Drażownice mogą być też wykorzystywane do powlekania czekoladą orzechów i suszonych owoców. Bębny Böhnke & Luckau są również często używane do powlekania roztworem cukru lub nabłyszczania czekoladowych fasolek tzw. lentylek. Drażowanie to proces, który nie tylko poprawia wygląd produktu, ale także przedłużenie jego trwałość.

[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.



POSYPKI
VERMICELLI



SCAN FOR MORE
INFORMATION

WKŁADARKI/ INFEEDERS

- Chrupek i pokruszonych orzechów
- Patyczków
- Orzechów
- Ciastek
- [PL] • Wiśni
- Wafli

Szerokości robocze 275/ 425/ 600/ 800/ 1000/ 1300/ 1500/ 1800 mm
Opcje praca w trybie ciągłym/ praca krokowo;
łatwo wymienne/ na stałe zainstalowane

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

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

WKŁADARKI/ INFEEDERS

[PL] Innowacyjność i różnorodność stają się coraz ważniejsze dla producentów słodczy aby odróżnić się od konkurencji. Firma Böhnke & Luckau opracowuje dla swoich klientów coraz to nowsze rozwiązania, aby ich produkty uczynić bardziej atrakcyjnymi. Do nich należy cała gama wkładarek. Wkładane mogą być orzechy, ciastka, chrupki, granulaty, suszone owoce, lentyki, wafle i wiele innych. Wkładarki są instalowane w strefie transportu wylewaczki Böhnke & Luckau, ale mogą być również przystosowane do zamontowania na liniach innych producentów.

[ENG] To support confectionery 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.





USŁUGI/ SERVICES

- Projektowanie rurociągów
- Płyty programowe
- Części zamienne
- [PL] • Projektowanie
- Konserwacja
- Logistyka
- Remonty
- Serwis

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

USŁUGI/ SERVICES

[PL] Böhnke & Luckau to rodzinna i nowoczesnie zarządzana firma, która stale się rozwija w Wernigerode, w sercu Harzu. W roku 2013 powierzchnia produkcyjna została powiększona o 1000 m². Oprócz nowego budynku produkcyjnego także powierzchnia biurowa powiększyła się o kolejne 450 m², aby zwiększyć wydajność w zakresie budowy maszyn i usług. Nasze usługi obejmują obsługę klienta, części zamienne, konserwację, logistykę, projektowanie, konstrukcję płyt wylewających, remonty i projektowanie rurociągów. Zwiększanie powierzchni produkcyjnej i zatrudnienia pozwalają Böhnke & Luckau, radzić sobie z systematycznym wzrostem popytu.

[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
Niemcy/ Germany
Tel. +49 (0) 3943 602545
Fax +49 (0) 3943 602522
info@boehnke-luckau.de
www.boehnke-luckau.de



SCAN FOR MORE
INFORMATION

[PL] Nasza światowa sieć sprzedaży pozwala nam szybko reagować na zapytania ofertowe a także zagwarantować klientom wiarygodny serwis posprzedażowy, zgodnie z filozofią naszej firmy:
Naszymi klientami nie są tylko liczby, ale partnerzy, których przyszłość możemy wspólnie kształtować.

[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.