

# Ligne complète de biscuiterie CREALINE



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne



■ Rotative à biscuits ROYAL ROLLS



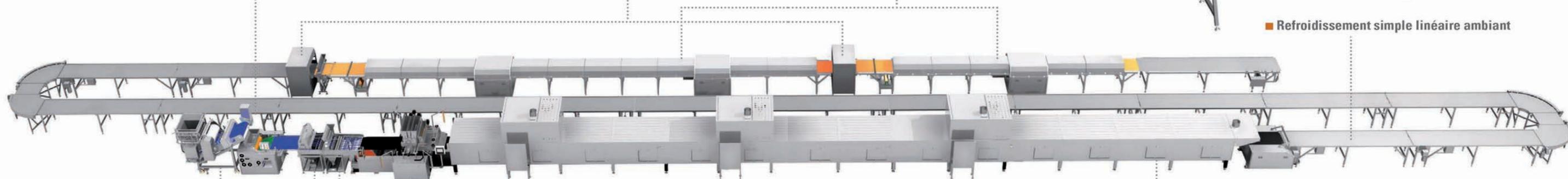
■ Enrobeuse de chocolat LUXOR 1000



■ Tunnel de refroidissement



■ Refroidissement simple linéaire ambiant



■ Machine à prémouler la pâte



■ Doreuse flochage



■ Doreuse disques centrifugeurs



■ Unité de décor supérieur



■ Dresseuse industrielle



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne



■ Four tunnel à convection  
(voir p. 94 de ce catalogue)

## Exemples d'applications



■ Biscuits par rotative



■ Formats de biscuits moulés



■ Décor chocolat



■ Linéaire de refroidissement



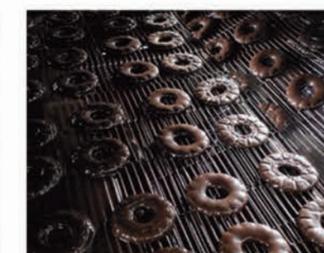
■ Biscuits coextrudés



■ Transfert industriel



■ Enrobeuse chocolat



■ Rotative à biscuits enrobage chocolat

## Plus en détails



■ Principe de travail de l'alimentation en pâte pour rotative à biscuits



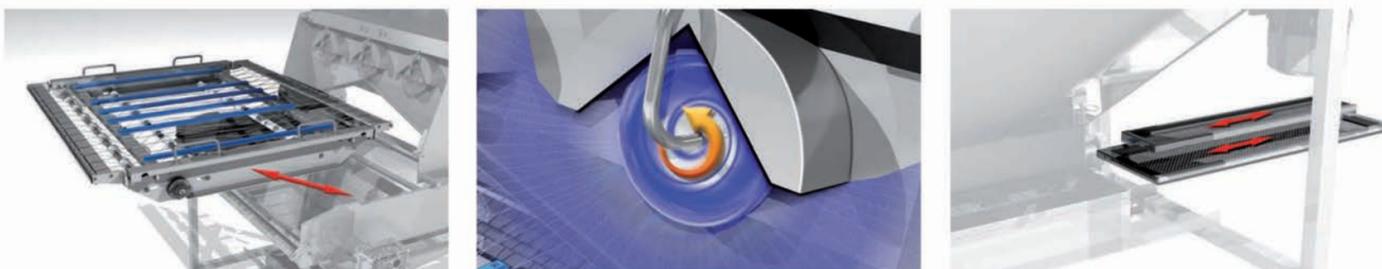
■ Rotative à biscuits

■ Exemples d'empreintes sur cylindre formeur



■ Zooms TUNNELS DE REFROIDISSEMENT

■ Zoom CONVOYEUR À BANDE



■ Zooms DOREUSE PAR DISQUES CENTRIFUGEURS



■ Zooms DOREUSE PAR FLOCCAGE

## Autres têtes de ligne



■ Tandem: la solution de dressage en ligne devant le four



■ Dresseuse industrielle de cookies

## Données techniques

Rôles	Alimentation électrique (kW)	Dimensions (mm)		
		Largeur	Profondeur	Hauteur
Rotative à biscuits ROYAL ROLLS	6,7	1 800	900	1 400
Enrobeuse de chocolat LUXOR 1000	14	1 700	1 600	1 700
Tunnel de refroidissement COOLPRO 1000	8	13 517	1 680	1 234
Refroidissement simple linéaire ambiant	0,75	5 000	1 370	1 355
Conveyeur courbe	0,75	2 060	2 060	994
Four tunnel à convection	29	46 610	2 000	2 447
Dresseuse industrielle COOKIE DEPOSITOR	22	2 130	2 370	1 924
Unité de décor supérieur	2	1 660	1 920	1 646
Doreuse disques centrifugeurs	1,3	950	1 392	1 653
Doreuse flocage	3	1 000	1 793	1 625