



ATC

LCM 180 ATC-S

Die kleinste LCM Schokoladenüberzugsmaschine
mit vollautomatischer kontinuierlicher Umlauf temperierung

LCM

Schokoladenmaschinen

Unser Einstiegsmodell unterstützt das Handwerk bei der Herstellung eigener Produkte.

Mit einer Bandbreite von 18 cm eignet sie sich für den Überzug von Pralinen und Gebäck

Die Maschine selbst als auch die Überzugseinheit können leicht abgenommen und gereinigt werden.

Die LCM 180 ATC-S ist zudem ein vollwertiger Temper, Formen können direkt auf der Maschine gegossen werden.

Im laufenden Arbeitsprozess kann flüssige Schokolade nachgefüllt werden.

Ein Schokoladenwechsel ist sehr einfach möglich.



als Überzugsmaschine



als Gießmaschine

www.lcm.de
info@lcm.de

LCM Schokoladenmaschinen GmbH · Schlierer Straße 61 · D-88287 Grünkraut

Tel.: +49 (0)751 - 295935-0 · Fax: +49 (0)751 - 295935-99



LCM 180 ATC-S

Technische Daten

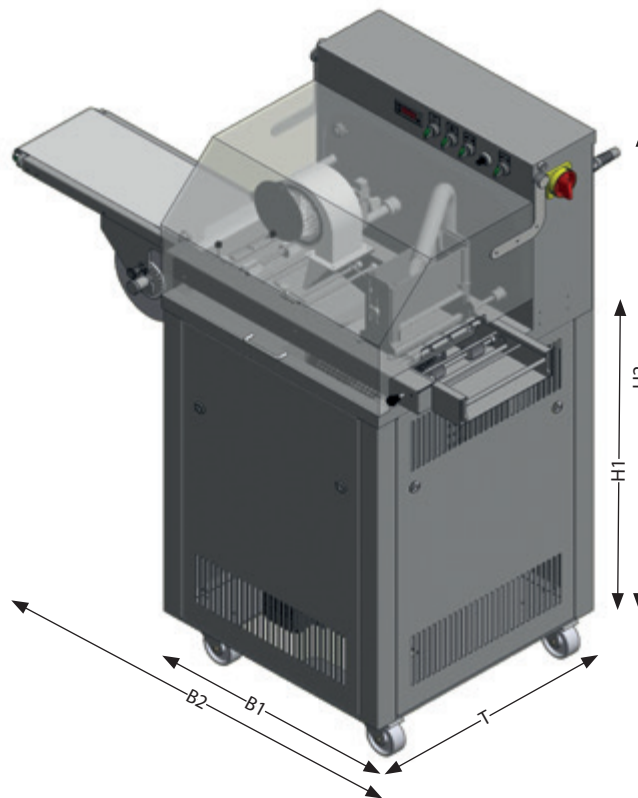
LCM
Schokoladenmaschinen

Erhältliches Zubehör

- Gießbogen mit mechanischer Mengenregulierung
- Einsatz zur Mengenreduzierung im Tank
- Rütteltisch zum Aufsetzen direkt über die Maschinenarbeitsfläche
- Dosierung



Überzugsgitterband und Papierablaufband in einem Stück – Länge: 1,3 m



Kapazität [kg]

Breite B1/B2 [cm]

Tiefe [cm]

Höhe H1/H2 [cm]

el. Anschluss [V/kW]

Leergewicht [kg]

LCM 180 ATC-S

25

66/132

70

97/135

230/2,0

150