



AT

LCM 25 AT/S · 40 AT/S · 60 AT/S

Schokoladentemperiermaschine
mit vollautomatischer kontinuierlicher Umlauf temperierung



Die AT/S-Modelle entsprechen von der Funktionsweise her den LCM AT-Modellen, sind aber ohne beheizte Arbeitswanne ausgestattet.

Sie eignen sich zur manuellen Schokoladenentnahme und zur Beschickung von Überzugs- und Dosiermaschinen aller Fabrikate. Durch die in alle Richtungen beweglichen Gießöhre sind die Maschinen flexibel einsetzbar.

Es ist möglich im laufenden Prozess flüssige Schokolade nachzufüllen. Bei den Modellen LCM 40 AT/S und LCM 60 AT/S kann über den Füllstandmelder der Maschine in Kombination mit einem LCM Auflöser (LCM M-Modelle) Schokolade vollautomatisch nachgefüllt werden

Bedienung, Schokoladenwechsel und Reinigung sind bei diesen Modellen sehr einfach.



LCM 25 AT/S



LCM 40 AT/S



LCM 25 AT/S · 40 AT/S · 60 AT/S

Technische Daten

LCM
Schokoladenmaschinen

Erhältliches Zubehör

- Gießbogen mit mechanischer Mengenregulierung
- Einsatz zur Mengenreduzierung im Tank



Beheiztes Rohrsystem für
LCM 40 AT/S und LCM 60 AT/S

Beheiztes Schutzgitter für
LCM 40 AT/S und LCM 60 AT/S



LCM 25 AT/S



LCM 40 AT/S

	Kapazität [kg]	Breite [cm]	Tiefe [cm]	Höhe [cm]	el. Anschluss [V/kW]	Leergewicht [kg]
LCM 25 AT/S	25	61	57	90 = Arbeitshöhe	230/1,5	90
LCM 40 AT/S	40	76	65	91 = Arbeitshöhe	400/2,8	130
LCM 60 AT/S	55	85	70	91 = Arbeitshöhe	400/3,0	150