



AT

LCM 25 AT · 40 AT · 60 AT

Schokoladentemperiermaschine

mit vollautomatischer kontinuierlicher Umlauf temperierung



Die AT-Modelle eignen sich zum Gießen von Hohlkörpern und Formen, zum Überziehen von Torten und Gebäck aller Art und zur Beschickung von Überzugs- und Dosiermaschinen aller Fabrikate. Durch die in alle Richtungen beweglichen Gießrohre sind die Maschinen flexibel einsetzbar.

Es ist möglich im laufenden Prozess flüssige Schokolade nachzufüllen.

Bei den Modellen LCM 40 AT und LCM 60 AT 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



LCM 40 AT · LCM 60 AT



LCM 25 AT · 40 AT · 60 AT

Technische Daten

LCM
Schokoladenmaschinen

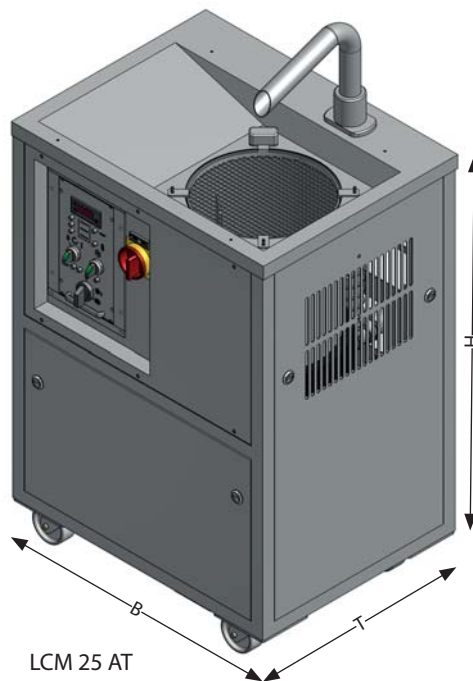
Erhältliches Zubehör

- Gießbogen mit mechanischer Mengenregulierung
- Einsatz zur Mengenreduzierung im Tank
- Beheiztes Rohrsystem zur Befüllung externer Maschinen
- Rütteltisch beheizt und nicht beheizt zum Aufsetzen direkt über die Maschinenarbeitsfläche



Nur für LCM 25 AT:
Beheiztes Abtropfblech mit Gitter oder Rütteltisch seitlich zum Einhängen

Schutzgitter beheizt für LCM 40 AT und LCM 60 AT



LCM 25 AT



LCM 40 AT · LCM 60 AT

	Kapazität [kg]	Breite [cm]	Tiefe [cm]	Höhe [cm]	el. Anschluss [V/kW]	Leergewicht [kg]
LCM 25 AT	25	66	59	96 = Arbeitshöhe	230/2,0	100
LCM 40 AT	40	106	69	91 = Arbeitshöhe	400/3,0	130
LCM 60 AT	55	106	68	91 = Arbeitshöhe	400/3,0	150