



M

LCM 200 MD · 400 MD

Schokoladenauflöser

mit 2 Tanks, Rührwerk und beheiztem Ablasshahn

LCM
Schokoladenmaschinen

Wenn Sie permanent zwei Sorten flüssige Schokolade zur Verfügung haben möchten, empfiehlt sich ein Schokoladenauflöser der LCM MD-Serie.

Die Temperaturen in den beiden Tanks sind getrennt voneinander einstellbar. Ablasshähne dienen zur manuellen Entnahme der flüssigen Schokolade. Die verschiedenen Heizkreise werden je nach Füllstand über Sensoren einzeln abgeschaltet. Dies verhindert eine Überhitzung speziell bei geringer Füllmenge.

Die Schokoladenauflöser können einfach gereinigt werden. Die hochwertige Isolierung der Tanks hält den Stromverbrauch sehr gering.



LCM 400 MD

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 200 MD · 400 MD

Technische Daten

LCM
Schokoladenmaschinen

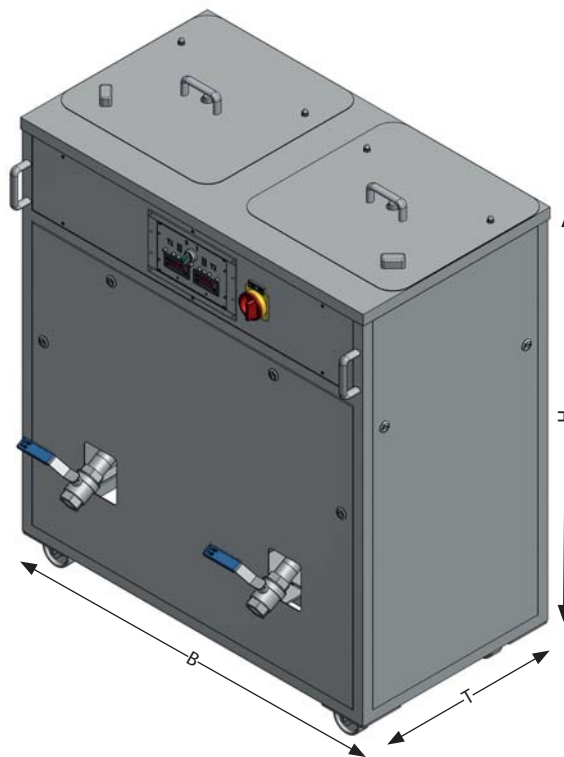


Bei den LCM MD-Modellen befindet sich der Antrieb für das Rührwerk unten am Tank. Dadurch entsteht an der Oberseite des Auflöser eine große Öffnung zum Befüllen mit Schokolade.

Das Maschinengehäuse ist aus Edelstahl, fahrbar auf stabilen Lenkrollen.

Langsam drehendes stabiles Rührwerk, herausnehmbar zur Reinigung.

Elektronische Temperaturregelung für den Tank mit 1/10°C Einstellung.



	Kapazität [kg]	Breite [cm]	Tiefe [cm]	Höhe [cm]	el. Anschluss [V/kW]	Leergewicht [kg]
LCM 200 MD	2 x 100	106	68	121	400/2,0	170
LCM 400 MD	2 x 200	123	72	149	400/2,6	210