



AT

LCM TWIN Temper 25 AT · 40 AT · 60 AT

Schokoladentemperiermaschine

mit vollautomatischer kontinuierlicher Umlauf temperierung mit 2 Tanks



Die LCM TWIN Temper wurden speziell entwickelt, um kontinuierlich zwei Sorten temperierter Schokolade zur Verfügung zu haben.

Die beiden Tanks arbeiten komplett unabhängig voneinander und können automatisch mit flüssiger Schokolade über LCM Auflöser (LCM M-Modelle) befüllt werden.

Einfache Reinigung und Fahrbarkeit garantieren einen flexiblen Einsatz der LCM TWIN Temper Modelle.

LCM TWIN Temper 40 AT



LCM TWIN Temper 40 AT
mit 2 x LCM 400 M Auflöser





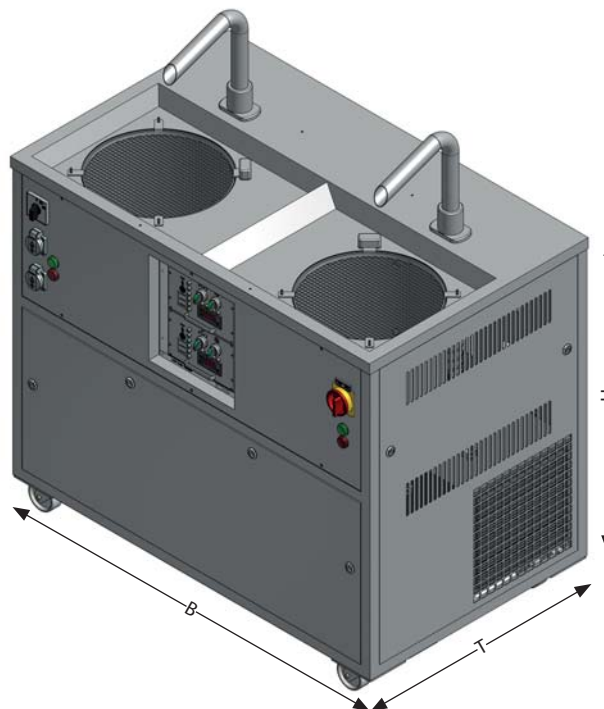
LCM TWIN Temper 25 AT · 40 AT · 60 AT

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
- Schutzgitter beheizt



	Kapazität [kg]	Breite [cm]	Tiefe [cm]	Höhe [cm]	el. Anschluss [V/kW]	Leergewicht [kg]
LCM TWIN Temper 25 AT	2 x 25	101	75	101 = Arbeitshöhe	400/4,5	200
LCM TWIN Temper 40 AT	2 x 40	118	81	101 = Arbeitshöhe	400/5,5	275
LCM TWIN Temper 60 AT	2 x 55	124	84	101 = Arbeitshöhe	400/6,0	280