



# AT

## LCM 25 AT · 40 AT · 60 AT

Tempéreuse à chocolat

avec tempérage continu, entièrement automatisé

# LCM

Schokoladenmaschinen

Les modèles AT LCM conviennent au moulage de corps creux et moules de tous types, à l'enrobage de différents produits tels que gâteaux et pâtisseries et au chargement de toutes marques d'enrobeuses et d'installations de dosage. Les machines sont polyvalentes grâce aux tubes de coulée orientables dans toutes les directions.

Il est possible de rajouter du chocolat au cours du procédé.

Sur les modèles LCM 40 AT et LCM 60 AT, le rajout du chocolat peut se faire de manière entièrement automatique grâce à l'indicateur de niveau de la machine et en association avec un fondoir LCM (modèle M).

L'utilisation, le changement de chocolat et le nettoyage sont très simples sur ces modèles.



LCM 25 AT



LCM 40 AT · LCM 60 AT



## LCM 25 AT · 40 AT · 60 AT

Caractéristiques techniques

**LCM**  
Schokoladenmaschinen

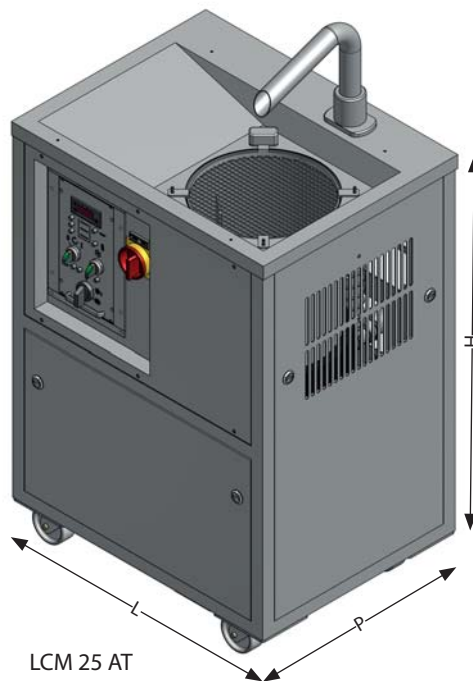
### Accessoires disponibles

- Tube de coulée coudé avec régulation mécanique du débit
- Insert pour réduire le volume dans la cuve
- Système de tuyaux chauffants pour le remplissage de machines externes
- Table vibrante chauffante et non chauffante à poser directement sur la surface de travail de la machine



Uniquement pour LCM 25 AT:  
plaque d'égouttage chauffante  
avec grille ou table vibrante à  
suspendre latéralement

Grille de protection chauffante  
pour LCM 40 AT et LCM 60 AT



LCM 25 AT



LCM 40 AT · LCM 60 AT

	Capacité [kg]	Largeur [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
<b>LCM 25 AT</b>	25	66	59	96	230 V/2,0 kW	100
<b>LCM 40 AT</b>	40	106	69	91	400 V/3,0 kW	130
<b>LCM 60 AT</b>	55	106	68	91	400 V/3,0 kW	150