



M

LCM 200 MD · 400 MD

Fondoirs à chocolat

avec 2 cuves, un agitateur et une vanne de vidange chauffante



LCM
Schokoladenmaschinen

Si vous souhaitez disposer en permanence de deux sortes de chocolat liquide, nous vous conseillons d'utiliser un fondoir à chocolat LCM de la série MD.

Les températures à l'intérieur des deux cuves sont réglables séparément. Des vannes de vidange servent au prélèvement manuel du chocolat liquide. Les différents circuits de chauffe sont mis hors tension séparément par des capteurs en fonction du niveau de remplissage. Ceci permet d'éviter toute surchauffe, en particulier pour les petites quantités de remplissage.

Les fondoirs à chocolat se nettoient facilement. L'isolation de haute qualité des cuves permet de réduire fortement la consommation d'électricité.



LCM 400 MD

www.lcm.de
info@lcm.de

LCM Schokoladenmaschinen GmbH · Schlierer Strasse 61 · D-88287 Gruenkrut

Tél.: +49 (0)751 - 295935-0 · Fax: +49 (0)751 - 295935-99



LCM 200 MD · 400 MD

Caractéristiques techniques

LCM
Schokoladenmaschinen



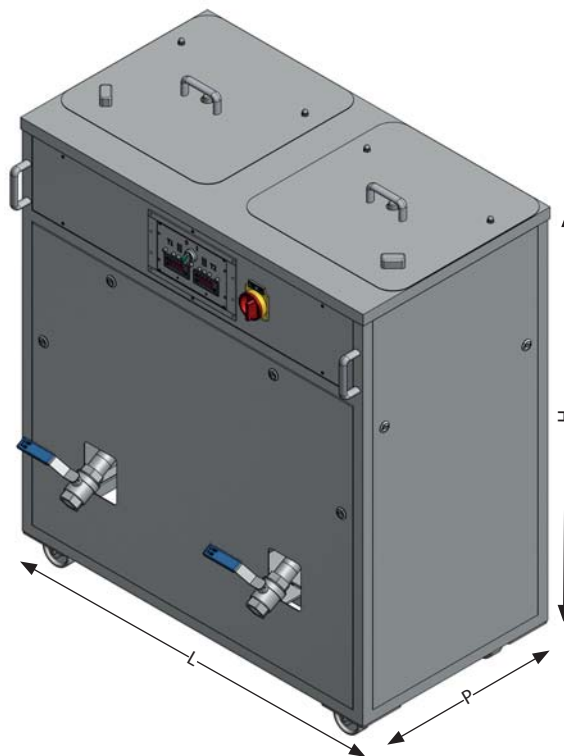
Sur les machines LCM de type MD, le moteur de l'agitateur se trouve sous la cuve.

L'utilisateur dispose ainsi d'une grande ouverture sur le haut du fondoir pour remplir le chocolat.

Le bâti de la machine est en acier inoxydable et peut être déplacé grâce à des roulettes solides.

L'agitateur stable à rotation lente s'enlève pour le nettoyage.

Régulation électronique de la température de la cuve avec réglage 1/10°C.



	Capacité [kg]	Largeur [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
LCM 200 MD	2 x 100	106	68	121	400 V/2,0 kW	170
LCM 400 MD	2 x 200	123	72	149	400 V/2,6 kW	210