



M

LCM 50 MS · 100 MS · 200 MS · 400 MS

Fondoirs à chocolat

avec une cuve, un agitateur et une vanne de vidange chauffante

LCM

Schokoladenmaschinen

Si vous souhaitez disposer en permanence de chocolat liquide, nous vous conseillons d'utiliser un fondoir à chocolat.

Les différents circuits de chauffe intégrés dans les fondoirs à chocolat 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 températures à l'intérieur des cuves, dans le tube de vidange avec robinet ainsi que dans le système de tuyaux peuvent être réglées séparément.

Les fondoirs à chocolat se nettoient très facilement.

L'isolation de haute qualité des cuves et la mise hors tension des circuits de chauffe lorsque le niveau de remplissage est faible permettent de réduire la consommation d'électricité.



LCM 50 MS



LCM 100 MS



LCM 50 MS · 100 MS · 200 MS · 400 MS

Caractéristiques techniques

LCM
Schokoladenmaschinen



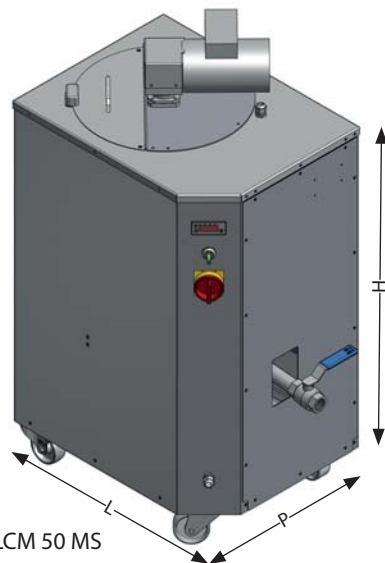
Sur les machines LCM 100-400 de type MS, le moteur de l'agitateur se trouve sous la cuve.

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

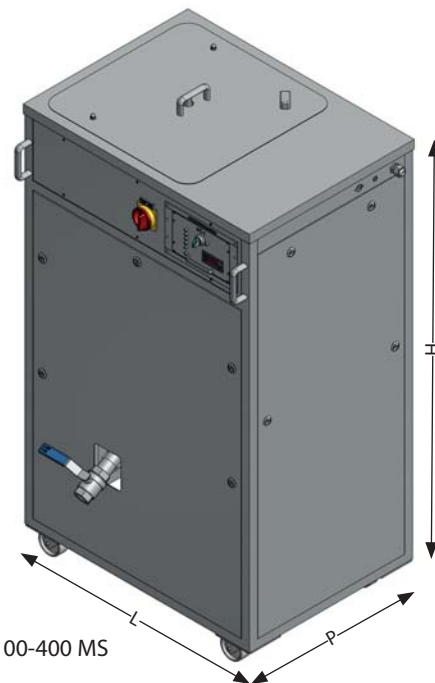
Le bâti de la machine est en acier inoxydable et peut être déplacé grâce à des roulettes solides.

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

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



LCM 50 MS



LCM 100-400 MS

	Capacité [kg]	Largeur [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
LCM 50 MS	50	72	47	112	230 V/0,6 kW	70
LCM 100 MS	100	84	72	111	400 V/1,6 kW	120
LCM 200 MS	200	85	72	146	400 V/1,8 kW	140
LCM 400 MS	400	101	86	159	400 V/2,2 kW	180