



ATC

LCM 180 ATC-S

Die kleinste LCM Schokoladenüberzugsmaschine
mit vollautomatischer kontinuierlicher Umlauftemperierung

LCM
Schokoladenmaschinen

Unser Einstiegsmodell
unterstützt das Handwerk bei der
Herstellung eigener Produkte.

Mit einer Bandbreite von 18 cm
eignet sie sich für den Überzug
von Pralinen und Gebäck

Die Maschine selbst als auch die
Überzugseinheit können leicht
abgenommen und gereinigt
werden.

Die LCM 180 ATC-S ist zudem
ein vollwertiger Temper, Formen
können direkt auf der Maschine
gegossen werden.

Im laufenden Arbeitsprozess
kann flüssige Schokolade
nachgefüllt werden.

Ein Schokoladenwechsel ist sehr
einfach möglich.



als Überzugsmaschine



als Gießmaschine



LCM 180 ATC-S

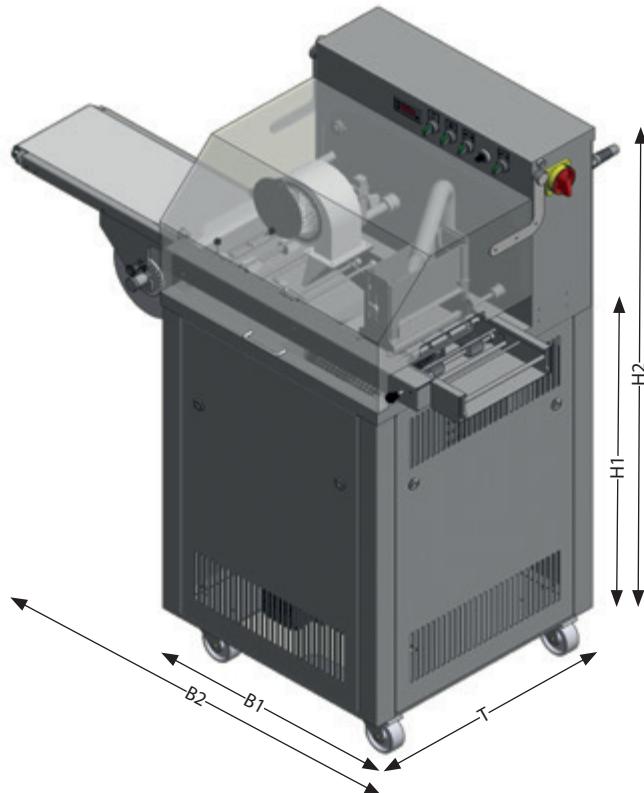
Technische Daten

Erhältliches Zubehör

- Gießbogen mit mechanischer Mengenregulierung
- Einsatz zur Mengenreduzierung im Tank
- Rütteltisch zum Aufsetzen direkt über die Maschinenarbeitsfläche
- Dosierung



Überzugsgitterband und Papierablaufband in einem Stück – Länge: 1,3 m



	Kapazität [kg]	Breite B1/B2 [cm]	Tiefe [cm]	Höhe H1/H2 [cm]	el. Anschluss [V/kW]	Leergewicht [kg]
LCM 180 ATC-S	25	66/132	70	97/135	230/2,0	150