



CTB

LCM 240 CTB · 320 CTB · 420 CTB

Kühltunnel



LCM
Schokoladenmaschinen

Die Länge der Kühltunnel wird individuell nach Kundenwunsch unter Berücksichtigung von Produkten, Durchlaufgeschwindigkeit und Platzangebot gefertigt.

Die Kühltemperatur und Luftfeuchtigkeit im Tunnel sind individuell einstellbar.

Die Geradeauslaufsteuerung des Transportbandes ist elektronisch geregelt und die Durchlaufgeschwindigkeit stufenlos regelbar.

Die Tunnelsegmente sind isoliert und lassen sich zur Reinigung abnehmen. Zusätzlich kann der Tunnel zur Reinigung von der Unterseite geöffnet werden.

Aus servicetechnischen Gründen befindet sich das Kühlsystem mit der austauschbaren, elektronischen Steuerung in der separaten Kühlstation.





LCM 240 CTB · 320 CTB · 420 CTB

Technische Daten

Sonderausstattung

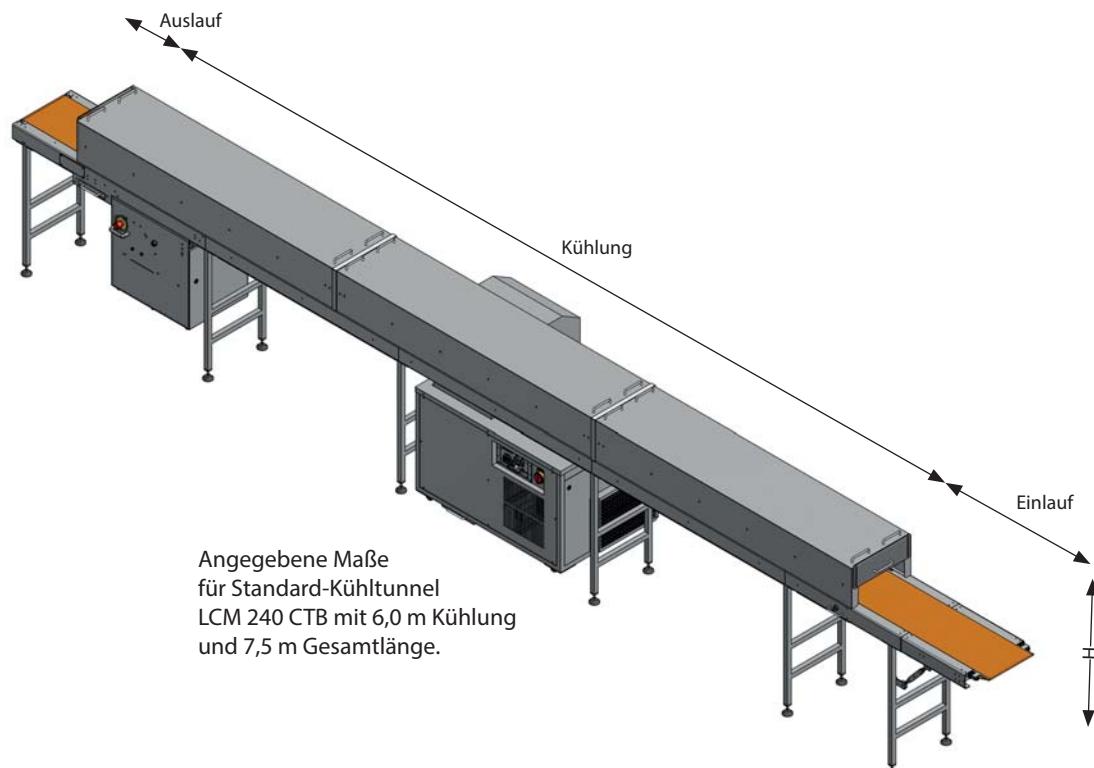
- Plexiglasabdeckung
- Dekorschalen zum seitlichen Einhängen am Dekorbereich.



Anschluss an Kaltwasserkreislauf oder räumlich getrennte Aufstellung des Kühlaggregates möglich.

Durch zusätzliche Isolierung und erhöhte Kälteleistung sind, für spezielle Produkte, Temperaturen bis 5°C möglich.

Längen können individuell auf Kundenwunsch angefertigt werden.



	Länge Einlauf [cm]	Länge Kühlung [cm]	Länge Auslauf [cm]	Höhe [cm]	el. Anschluss [V/kW]	Leergewicht [kg]
LCM 240 CTB	100	600	50	130	400/2,5	500