



AT

LCM Kaskaden TWIN Temper

Schokoladentemperiermaschine mit vollautomatischer
kontinuierlicher Umlauftemperierung in Kaskaden Bauform

LCM
Schokoladenmaschinen

Wenn Sie eine hohe Temperierleistung von bis zu 300 kg/h bei einfachster Bedienung und Reinigung suchen, empfehlen wir den LCM Kaskaden TWIN Temper.

Die beiden Tanks können sowohl im Kaskadenbetrieb (wenn Sie eine große Menge der selben Schokoladensorte benötigen), als auch getrennt als Twin Temper (zur Verarbeitung von zwei unterschiedlichen Schokoladensorten) verwendet werden.

Eine automatische Befüllung mit flüssiger Schokolade über LCM Auflöser (LCM M-Modelle) oder auch Auflöser anderer Fabrikate ist möglich.



LCM Kaskaden TWIN Temper mit
beheiztem Rohrsystem zur automatischen
Befüllung von externen Dosieranlagen

Vollautomatische Befüllung eines LCM Kaskaden TWIN Tempers über einen LCM 600 M Auflöser mit integrierter Pumpe





LCM Kaskaden TWIN Temper

Technische Daten

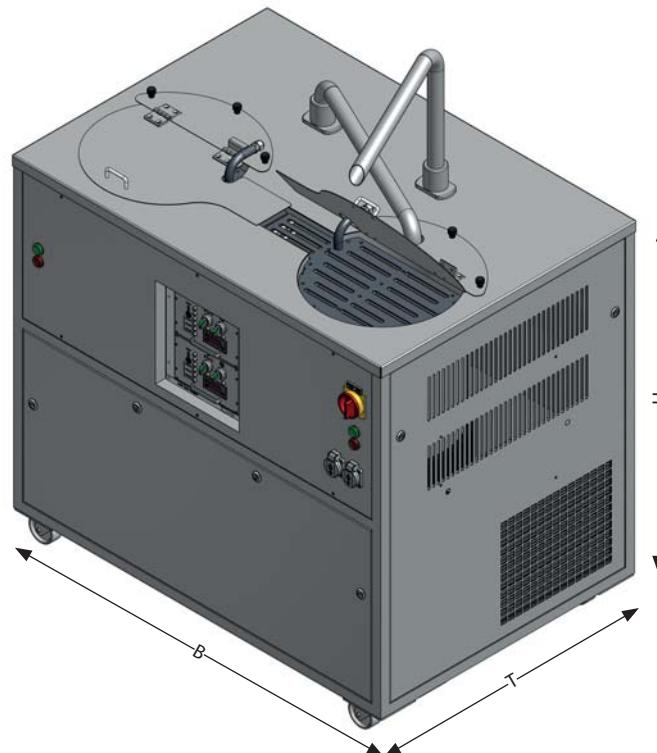
Erhältliches Zubehör

- Gießbogen mit mechanischer Mengenregulierung
- Beheiztes Rohrsystem zur Befüllung externer Maschinen
- Schutzgitter beheizt



Durch die einfache Reinigungsmöglichkeit ist dieser Temper flexibel einsetzbar und ein Massewechsel bei so gut wie keinem Verlust von Schokolade problemlos möglich.

Der Temper ist auch zur Temperierung von Pralinenfüllungen oder Nougatmassen geeignet.



	Kapazität [kg]	Breite [cm]	Tiefe [cm]	Höhe [cm]	el. Anschluss [V/kW]	Leergewicht [kg]
LCM Kaskaden TWIN Temper 60 AT	55	124	96	113 = Arbeitshöhe	400/6,5	320
LCM Kaskaden TWIN Temper 80 AT	80	124	96	132 = Arbeitshöhe	400/7,0	350