



M

LCM 100 M · 200 M · 400 M · 600 M

Schokoladenuflöser mit integrierter Pumpe



LCM

Schokoladenmaschinen

Wenn Sie permanent eine Temperiermaschine mit kontinuierlicher Umlauftemperierung mit flüssiger Schokolade befüllen wollen, empfiehlt sich ein Schokoladenuflöser der LCM M-Serie.

Diese Auflöser der LCM M-Serie verfügen über ein integriertes Pumpensystem, über das LCM Maschinen vom Typ AT und ATC vollautomatisch mit flüssiger Schokolade befüllt werden können.

Die elektronisch geregelte Pumpe läuft unabhängig vom Rührwerk und wird nur bei Bedarf betrieben.



LCM 400 M



LCM 100 M · 200 M · 400 M · 600 M

Technische Daten



Bei den LCM M-Modellen befindet sich der Antrieb für das Rührwerk unten am Tank. Dadurch entsteht an der Oberseite des Auflösers eine große Öffnung zum Befüllen mit Schokolade.

Das Maschinengehäuse ist aus Edelstahl, fahrbar auf stabilen Lenkrollen.

Langsam drehendes stabiles Rührwerk, herausnehmbar zur Reinigung.

Elektronische Temperaturregelung für den Tank mit 1/10°C Einstellung.

Absperrhahn im Rohrsystem vor der Pumpe für Servicearbeiten.



	Kapazität [kg]	Breite [cm]	Tiefe [cm]	Höhe [cm]	el. Anschluss [V/kW]	Leergewicht [kg]
LCM 100 M	100	98	66	146	400/2,5	150
LCM 200 M	200	103	66	146	400/2,7	190
LCM 400 M	400	113	80	160	400/3,0	190
LCM 600 M	600	127	90	160	400/3,3	240