



M

LCM 100 MS · 200 MS · 400 MS · 600 MS

Schokoladenuflöser

mit einem Tank, Rührwerk und beheiztem Ablasshahn



LCM
Schokoladenmaschinen

Wenn Sie permanent flüssige Schokolade zur Verfügung haben möchten, empfiehlt sich ein Schokoladenuflöser.

Die verschiedenen Heizkreise in den Schokoladenuflösern werden je nach Füllstand über Sensoren einzeln abgeschaltet. Dies verhindert eine Überhitzung speziell bei geringerer Füllmenge.

Die Temperaturen in den Tanks, dem Ablassrohr mit Hahn sowie dem Rohrsystem sind individuell einstellbar.

Die Schokoladenuflöser können sehr leicht gereinigt werden.

Die hochwertige Isolierung der Tanks in Verbindung mit der Abschaltung der Heizkreise bei geringerem Füllstand hält den Stromverbrauch gering.



LCM 100 MS



LCM 100 MS · 200 MS · 400 MS · 600 MS

Technische Daten

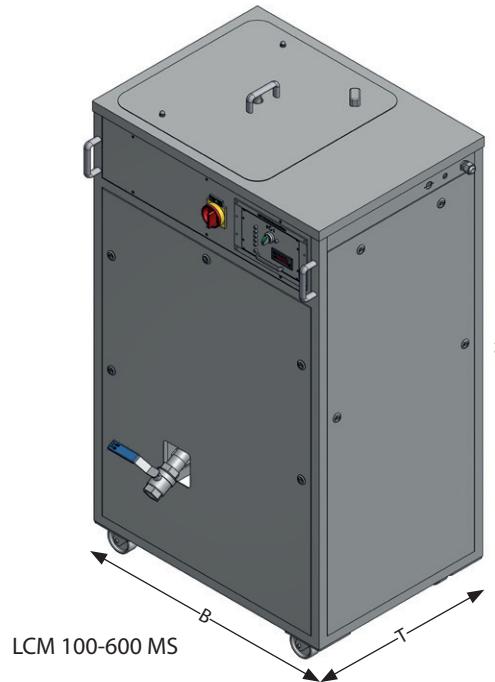


Bei den Modellen LCM 100-600 MS befindet sich der Antrieb für das Rührwerk unten am Tank. Dadurch entsteht an der Oberseite des Auflösers eine große Öffnung zum Befüllen mit Schokolade.

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.



	Kapazität [kg]	Breite [cm]	Tiefe [cm]	Höhe [cm]	el. Anschluss [V/kW]	Leergewicht [kg]
LCM 100 MS	100	84	72	111	400/1,6	120
LCM 200 MS	200	85	72	146	400/1,8	140
LCM 400 MS	400	101	86	159	400/2,2	180
LCM 600 MS	600	127	90	159	400/2,5	220