



ATC

LCM 420 ATC TWIN en cascade

Enrobeuse à chocolat

avec tempérage continu, entièrement automatisé, construction en cascade



Si vous recherchez une enrobeuse à chocolat avec une puissance de tempérage élevée, une grande capacité de transport et une flexibilité élevée, la machine LCM 420 ATC TWIN, de construction en cascade, devrait vous intéresser.

La LCM 420 ATC TWIN de construction en cascade peut être utilisée comme

1. enrobeuse avec double goulotte d'enrobage,
2. tempéreuse fonctionnant en cascade (lorsque vous avez besoin d'une même sorte de chocolat en grande quantité) ou aussi
3. comme TWIN Temper (pour le travail de deux sortes de chocolat différentes).

La machine ainsi que la grille d'enrobage se nettoient facilement.



www.lcm.de
info@lcm.de

LCM Schokoladenmaschinen GmbH · Schlierer Strasse 61 · D-88287 Gruenkrut

Tél.: +49 (0)751 - 295935-0 · Fax: +49 (0)751 - 295935-99



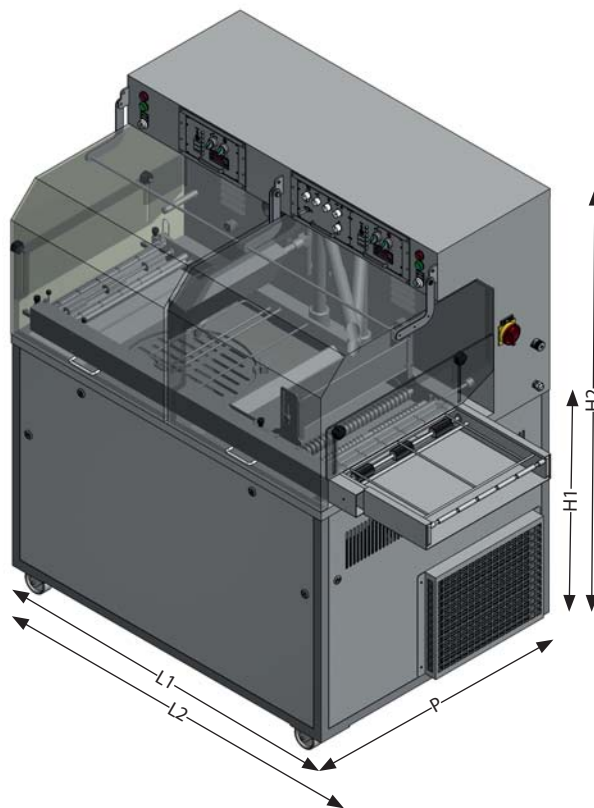
LCM 420 ATC TWIN en cascade

Caractéristiques techniques

LCM
Schokoladenmaschinen

Accessoires disponibles

- Tube de coulée coulé avec régulation mécanique du débit
- Insert pour réduire le volume dans la cuve
- Table vibrante chauffante et non chauffante à poser directement sur la surface de travail de la machine
- Grille de protection chauffante
- Grille spéciale à placer sous les gâteaux et les pains d'épices
- Bande grillagée à bosses pour l'enrobage des pains d'épices d'Élise
- Rallonge de bande grillagée disponible en plusieurs longueurs
- Système de tuyaux chauffants pour le remplissage de machines externes



	Capacité [kg]	Largeur L1/L2 [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur H1/H2 [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
LCM 420 ATC TWIN en cascade	2 x 55	135/170	99	100/160	400 V/7,5 kW	480