



ATC

LCM 240 ATC · 320 ATC · 420 ATC

Enrobeuse à chocolat

avec tempérage continu, entièrement automatisé

LCM
Schokoladenmaschinen

Les enrobeuses équipées d'une bande de 24, 32 et 42 cm de large constituent la solution idéale pour l'enrobage de produits de tous types.

Qu'elles soient destinées à la confection des pralines, des gâteaux ou à l'enrobage des fonds de pâte, les machines de cette construction conviennent, grâce à la longue distance d'égouttage, à l'enrobage de la plupart des produits.

Ces machines offrent aussi suffisamment d'espace pour réaliser des moulages sans difficultés.

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

Il est possible de rajouter du chocolat liquide, manuellement ou de manière entièrement automatique, au cours du procédé en utilisant un fendoir LCM.



comme enrobeuse



comme mouleuse,
ici avec table vibrante chauffante

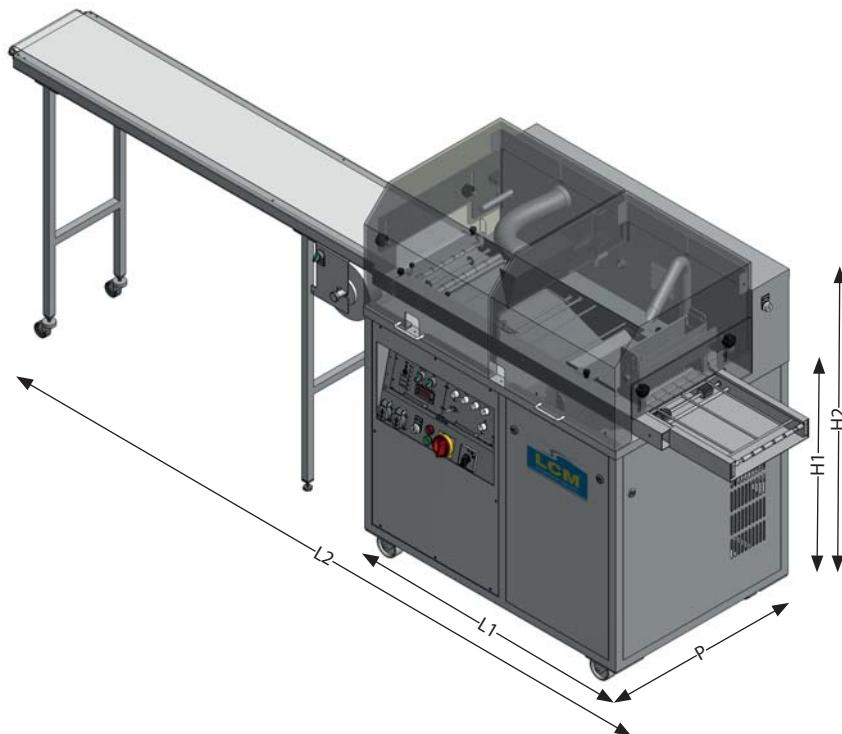


LCM 240 ATC · 320 ATC · 420 ATC

Caractéristiques techniques

Accessoires disponibles

- Tube de coulée coudé 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
- Sorties papier en différentes longueurs : 1,2 m, 1,6 m ou 2,0 m
- Plaque pour la décoration à la sortie papier
- Grille spéciale à placer sous les gâteaux et les pains d'épices
- Bande grillagée à bosses pour l'enrobage des pains d'épices d'Elise
- Bandes grillagées pour truffes
- Tables à truffes



	Capacité [kg]	Largeur L1/L2 [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur H1/H2 [cm]	Branchem. élect.	Poids à vide [kg]
LCM 240 ATC	40	105/306	82	97/131	400 V/3,5 kW	250
LCM 320 ATC	55	105/306	82	97/131	400 V/3,8 kW	300
LCM 420 ATC	55	105/306	97	99/136	400 V/4,0 kW	380