



# AT

## LCM 25 AT-S · 40 AT-S · 60 AT-S

Tempéreuse à chocolat  
avec tempérage continu, entièrement automatisé

**LCM**  
Schokoladenmaschinen

Les modèles AT-S fonctionnent comme les modèles LCM AT, mais ne sont pas équipés de cuve chauffante.

Ils conviennent au prélèvement manuel du chocolat et au chargement de toutes marques d'enrobeuses et d'installations de dosage. Les machines sont polyvalentes grâce aux tubes de coulée orientables dans toutes les directions.

Il est possible de rajouter du chocolat au cours du procédé. Sur les modèles LCM 40 AT-S et LCM 60 AT-S, le rajout du chocolat peut se faire de manière entièrement automatique grâce à l'indicateur de niveau de la machine et en association avec un fondeur LCM (modèle M).

L'utilisation, le changement de chocolat et le nettoyage sont très simples sur ces modèles.



LCM 25 AT-S



LCM 40 AT-S



## LCM 25 AT-S · 40 AT-S · 60 AT-S

Caractéristiques techniques

**LCM**  
Schokoladenmaschinen

### Accessoires disponibles

- Tube de coulée coudé avec régulation mécanique du débit
- Insert pour réduire le volume dans la cuve



Système de tuyaux chauffants pour LCM 40 AT-S et LCM 60 AT-S

Grille de protection chauffante pour LCM 40 AT-S et LCM 60 AT-S



LCM 25 AT-S



LCM 40 AT-S

	Capacité [kg]	Largeur [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
<b>LCM 25 AT-S</b>	25	61	57	90	230 V/1,5 kW	90
<b>LCM 40 AT-S</b>	40	76	65	91	400 V/2,8 kW	130
<b>LCM 60 AT-S</b>	55	85	70	91	400 V/3,0 kW	150