



M

LCM 100 M · 200 M · 400 M · 600 M

Fondoirs à chocolat
avec pompe intégrée

LCM
Schokoladenmaschinen

Si vous souhaitez remplir en permanence une tempéreuse à tempérage continu de chocolat liquide, nous vous conseillons d'utiliser un fondoir à chocolat LCM de la série M.

Ces fondoirs LCM de la série M disposent d'un système de pompe intégré permettant de remplir de manière entièrement automatique les machines LCM de type AT et ATC de chocolat liquide.

La pompe à régulation électronique fonctionne indépendamment de l'agitateur et n'est utilisée qu'en cas de besoin.



LCM 400 M

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 100 M · 200 M · 400 M · 600 M

Caractéristiques techniques

LCM
Schokoladenmaschinen



Sur les machines LCM de type M, le moteur de l'agitateur se trouve sous la cuve.

L'utilisateur dispose ainsi d'une grande ouverture sur le haut du fondoir pour remplir le chocolat.

Le bâti de la machine est en acier inoxydable et peut être déplacé grâce à des roulettes solides.

L'agitateur stable à rotation lente s'enlève pour le nettoyage.

Régulation électronique de la température de la cuve avec réglage 1/10°C.

Robinet d'arrêt dans le système de tuyaux en amont de la pompe pour les travaux de maintenance.



	Capacité [kg]	Largeur [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
LCM 100 M	100	98	66	146	400 V/2,5 kW	150
LCM 200 M	200	103	66	146	400 V/2,7 kW	190
LCM 400 M	400	113	80	160	400 V/3,0 kW	190
LCM 600 M	600	127	90	160	400 V/3,3 kW	240