



AT

LCM TWIN Temper 25 AT · 40 AT · 60 AT

Tempéreuse à chocolat

avec tempérage continu, entièrement automatisé avec 2 cuves

LCM

Schokoladenmaschinen

Les machines LCM TWIN Temper ont été spécialement développées afin de disposer en permanence de deux sortes de chocolat tempéré.

Les deux cuves fonctionnent totalement indépendamment l'une de l'autre et peuvent être remplies automatiquement de chocolat liquide par des fondeurs LCM (modèles M).

Nettoyage facile et mobilité garantissant une utilisation flexible des modèles LCM TWIN Temper.

LCM TWIN Temper 40 AT



LCM TWIN Temper 40 AT avec
2 x fondeurs LCM 400 M



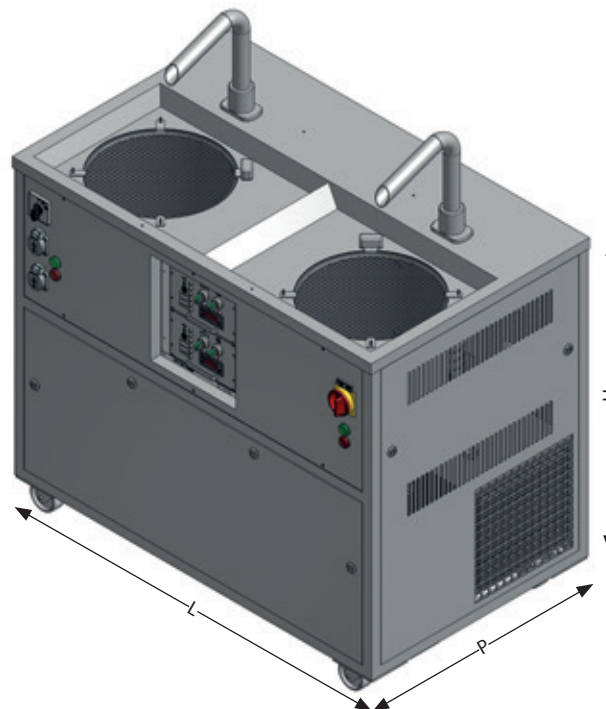
LCM TWIN Temper 25 AT · 40 AT · 60 AT

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 le remplissage de machines externes
- Table vibrante chauffante et non chauffante à poser directement sur la surface de travail de la machine
- Grille de protection chauffante



	Capacité [kg]	Largeur [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
LCM TWIN Temper 25 AT	2 x 25	101	75	101	400 V/4,5 kW	200
LCM TWIN Temper 40 AT	2 x 40	118	81	101	400 V/5,5 kW	275
LCM TWIN Temper 60 AT	2 x 55	124	84	101	400 V/6,0 kW	280