



Die Dosierung eignet sich zum Gießen von Tafelschokoladen oder zur Portionierung von vordefinierten Entnahmemengen. Die Entnahmemenge kann stufenlos von 20-600 g mittels eines Zeitintervalls von 1-10 Sekunden eingestellt werden.

Die Dosierung passt an alle LCM Temperier- und Überzugsmaschinen vom Typ AT + ATC. Die elektrische Steuerungsbox ist abnehmbar. Somit kann eine LCM Dosierung für mehrere LCM Maschinen genutzt werden.

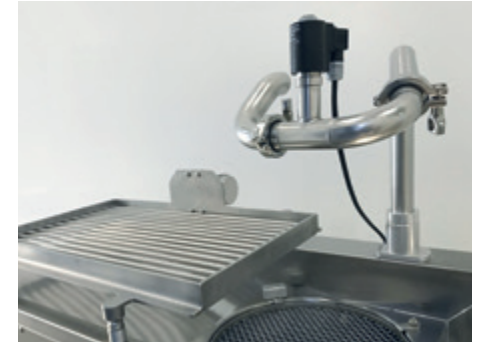
Es gibt 2 Alternativen der Bedienung:

- über Intervall, dieselbe eingestellte Menge wiederholt sich fortlaufend mit definierter Pausenzeit.
- oder Einzelportionierung mittels Fußschalter.

Die Dosierung ist leicht zu reinigen.



LCM 40 AT mit Dosierung und Rütteltisch



LCM Dosierung



Trüffeldrehteller mit eigenem Antrieb, zur Herstellung von gepuderten, gezuckerten Pralinen

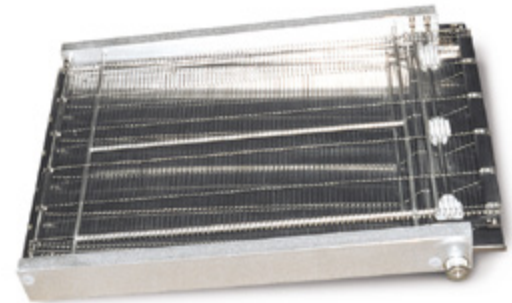
- auswechselbarer Drehteller Ø 88 cm
- Rundsieb Ø 36 cm

Trüffelgitterband zur Herstellung von geigelten Pralinen

- Länge 50 cm
- Länge 20 cm (ideal in Kombination mit dem Trüffeldrehteller)



LCM Trüffeldrehteller



LCM Trüffelgitterband
20 cm oder 50 cm



Rütteltische

- beheizt
- nicht beheizt

Gießrohr

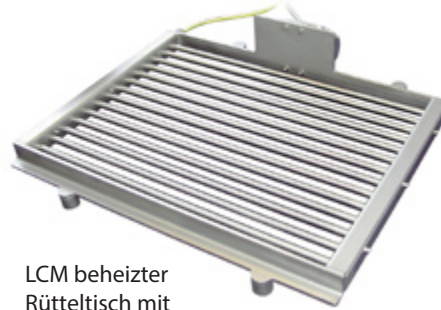
mit Mengenregulierung

Beheiztes Abtropfblech
zum seitlichen Einhängen

- mit Abtropfgitter
oder Rütteltisch

Beheiztes Rohrsystem

**Einsatz zur Mengen-
reduzierung im Tank**



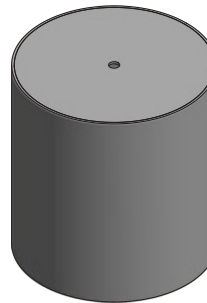
LCM beheizter
Rütteltisch mit
Temperaturregelung



LCM Gießrohr mit
mechanischer
Mengenregulierung



Beheiztes Abtropfblech
mit Rütteltisch



Einsatz zur Mengen-
reduzierung im Tank



Beheiztes
Rohrsystem



Papierablaufband in den Längen:

- 1,20 m
- 1,60 m
- 2,00 m

Fahrbares Untergestell aus Edelstahl

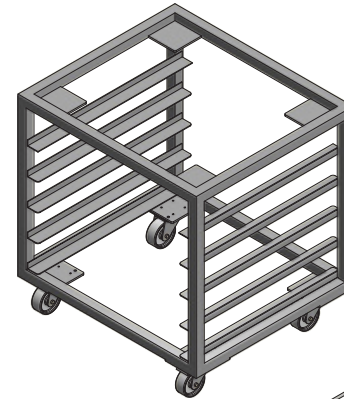
Dekorschale am Papierablaufband

Unterleggitter für Torten und Lebkuchen

Überzugsgitterband mit Höcker für Elisen Lebkuchen



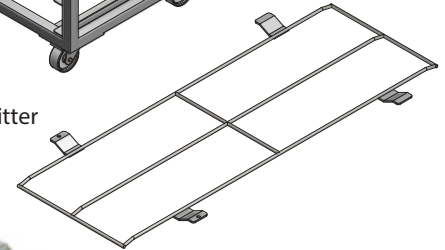
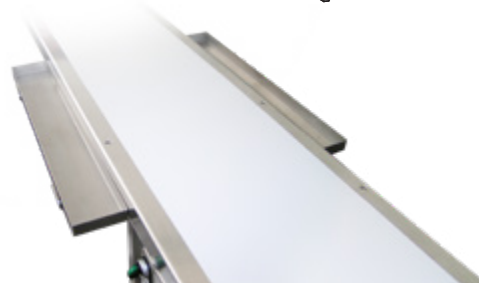
Papierablaufband



Fahrbares
Untergestell

Dekorschalen

Unterleggitter



Überzugsgitterband
mit Höcker

