



ATC

LCM 180 ATC-S

La plus petite enrobeuse LCM
avec tempérage continu, entièrement automatique

LCM

Schokoladenmaschinen

Notre modèle d'entrée de gamme soutient l'artisanat dans la fabrication de leurs propres produits.

Avec une largeur de 18 cm elle convient pour l'enrobage de chocolats et de pâtisseries.

La machine elle-même ainsi que le tapis d'enrobage peuvent être facilement retirés et nettoyés.

La LCM 180 ATC-S est également une tempéreuse continue. Le remplissage des moules peut être effectué directement sur la machine.

De petites quantités de chocolat liquide peuvent être ajoutées en cours d'opération.

Un changement de chocolat s'effectue très facilement.



comme enrobeuse



comme mouleuse

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 180 ATC-S

Caractéristiques techniques

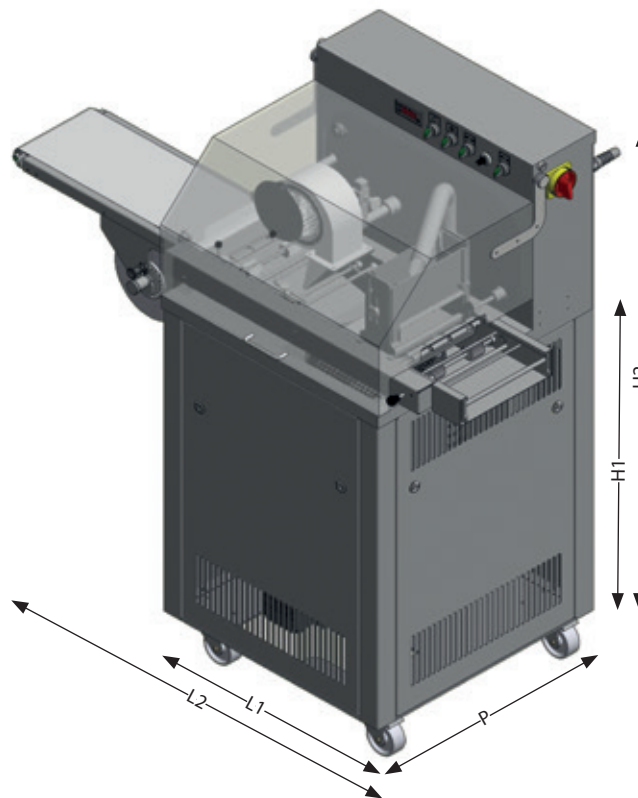
LCM
Schokoladenmaschinen

Accessoires disponible

- Tube de coulée avec régulation mécanique du volume.
- Réduction de quantité dans la cuve.
- Table vibrante à poser directement sur la surface de travail de la machine.
- Dosage



Tapis d'enrobage et sortie du papier en une seule pièce – Longueur 1,3 m.



	Capacité [kg]	Largeur L1/L2 [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur H1/H2 [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
LCM 180 ATC-S	25	66/132	70	97/135	230/2,0	150