



AT

LCM TWIN Temper en cascade

Tempéreuse à chocolat

avec tempérage continu, entièrement automatisé, construction en cascade



Si vous recherchez une machine avec une puissance de tempérage élevée pouvant atteindre jusqu'à 300 kg/h et dont l'utilisation et le nettoyage sont extrêmement simples, nous vous conseillons la LCM TWIN Temper, de construction en cascade.

Les deux cuves peuvent fonctionner aussi bien en cascade (lorsque vous avez besoin d'une même sorte de chocolat en grande quantité) que séparément en mode Twin Temper (pour le travail de deux sortes de chocolat différentes).

Le remplissage automatique de chocolat liquide est possible par des fondoirs LCM (modèles M) ou des fondoirs d'autres marques.



LCM TWIN Temper, construction en cascade avec système de tuyaux chauffants pour le remplissage automatique d'installations de dosage externes

Remplissage entièrement automatique d'une LCM TWIN Temper, construction en cascade, par un fondoir LCM 600 M avec pompe intégrée





LCM TWIN Temper en cascade

Caractéristiques techniques

LCM
Schokoladenmaschinen

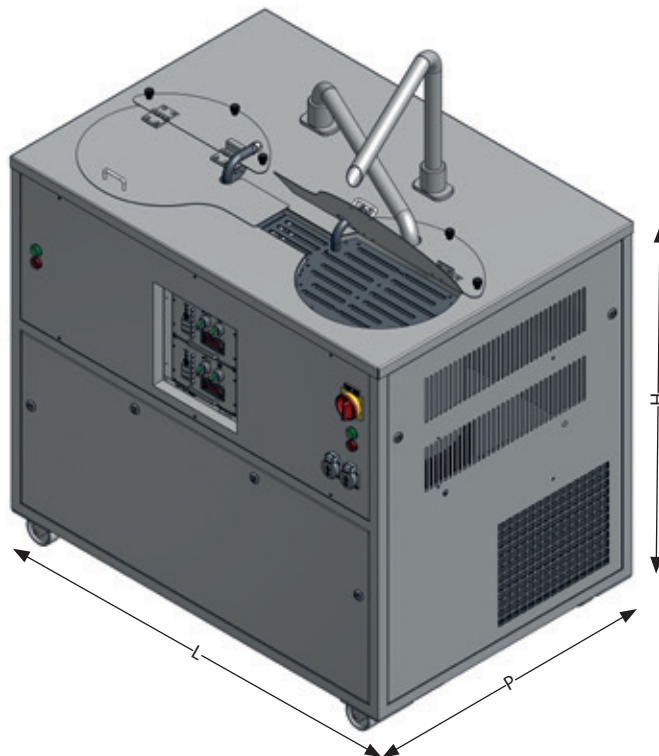
Accessoires disponibles

- Tube de coulée coudé avec régulation mécanique du débit
- Système de tuyaux chauffants pour le remplissage de machines externes
- Grille de protection chauffante



Facile à nettoyer, cette tempéreuse polyvalente rend possible un changement de chocolat sans pratiquement de perte.

La tempéreuse convient aussi au tempérage des pâtes au praliné ou au nougat.



	Capacité [kg]	Largeur [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
LCM TWIN Temper en cascade 60 AT	55	124	96	113	400 V/6,5 kW	320
LCM TWIN Temper en cascade 80 AT	80	124	96	132	400 V/7,0 kW	350