



AT

LCM Triple Temper et Bar à Chocolat

Tempéreuse à chocolat
à plusieurs cuves

LCM

Schokoladenmaschinen

Le bar à chocolat LCM a été spécialement développé pour tempérer simultanément jusqu'à sept sortes de chocolat différentes. La LCM Triple Temper permet de tempérer jusqu'à trois sortes de chocolat.

Les cuves sont tempérées totalement indépendamment les unes des autres et peuvent être utilisées individuellement.

Le chocolat tempéré est prélevé au niveau des tubes de coulée.

Le nettoyage et le changement de chocolat s'effectuent simplement grâce aux vannes de vidange situées sur la partie arrière de la machine.



LCM Bar à Chocolat



LCM Triple Temper



LCM Triple Temper et Bar à Chocolat

Caractéristiques techniques

LCM
Schokoladenmaschinen

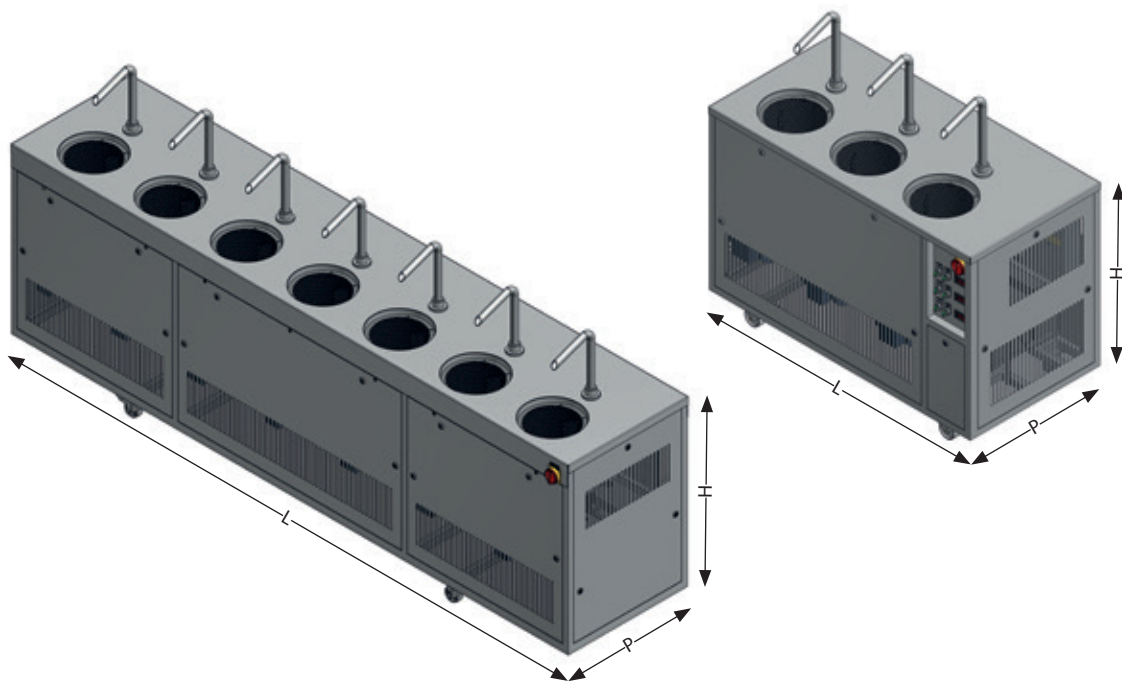
Accessoires disponibles

- Tubes de coulée coudés avec régulation mécanique du débit
- Inserts pour réduire le volume dans la cuve
- Plaques pour la décoration



Des unités de tempérage fonctionnant indépendamment les unes des autres sont réunies dans une machine compacte.

La version à plusieurs cuves est possible sur demande.



	Capacité [kg]	Largeur [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
LCM Bar à Chocolat avec 3 cuves	3 x 25	142	77	95	400 V/4,0 kW	250
LCM Bar à Chocolat avec 6 cuves	6 x 25	269	75	99	400 V/8,0 kW	500