



CTB

LCM 240 CTB · 320 CTB · 420 CTB

Tunnels de refroidissement

LCM

Schokoladenmaschinen

La longueur des tunnels de refroidissement est conçue en fonction des souhaits du client et en tenant compte des produits, de la vitesse de passage et de la place disponible.

La température de refroidissement et l'humidité de l'air dans le tunnel sont réglables individuellement.

Le guidage de la bande de transport est réglé électroniquement et la vitesse de passage peut être réglée en continu.

Les segments du tunnel sont isolés et se retirent pour le nettoyage. Le tunnel peut aussi être ouvert par le bas pour le nettoyage.

Pour des raisons techniques, le système de refroidissement et l'unité de commande électronique interchangeable se trouvent dans une station de refroidissement séparée.



Tunnel de refroidissement
LCM CTB



Commande de la bande LCM et
groupe de réfrigération dans une
unité séparée (version standard).

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 240 CTB · 320 CTB · 420 CTB

Caractéristiques techniques

LCM
Schokoladenmaschinen

Équipement spécial

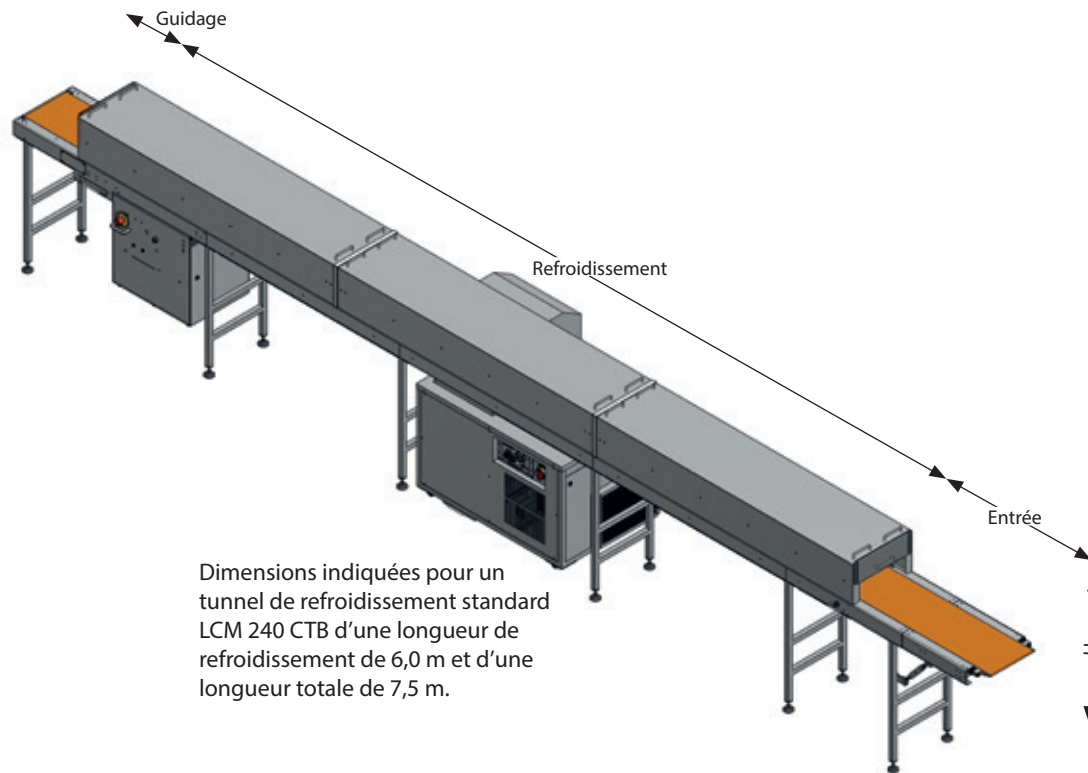
- Capot en plexiglas
- Plaques pour la décoration à suspendre latéralement.



Raccordement au circuit d'eau froide ou possibilité d'installation du groupe de réfrigération à un autre endroit.

Des températures maximales de 5° C sont possibles pour des produits spéciaux, grâce à une isolation supplémentaire et une puissance frigorifique élevée.

Les longueurs peuvent être conçues individuellement selon les souhaits des clients.



Dimensions indiquées pour un tunnel de refroidissement standard LCM 240 CTB d'une longueur de refroidissement de 6,0 m et d'une longueur totale de 7,5 m.

	Entrée [cm]	Refroidissement [cm]	Guidage [cm]	Hauteur [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
LCM 240 CTB	100	600	50	130	400 V/2,5 kW	500