



# ATC

## LCM 320 ATC-P · 420 ATC-P

Enrobeuse à chocolat avec tempérage continu entièrement automatisé, dotée d'une pompe intermédiaire

# LCM

Schokoladenmaschinen

Les enrobeuses dotées d'une pompe intermédiaire en largeur de bande de 32 et 42 cm sont la solution idéale pour l'enrobage de hauts et grands produits tels que entremets ou portions individuelles de tous genres. Grâce à la pompe intermédiaire, la performance de tempérage est égale à environ 5 fois celle des modèles ATC.

Ces machines offrent suffisamment d'espace pour réaliser agréablement vos moulages.

La machine ainsi que la pompe intermédiaire et la grille d'enrobage se nettoient très facilement.

Il est possible de rajouter du chocolat liquide au cours du procédé, manuellement ou automatiquement en utilisant un fondoir LCM.



comme enrobeuse



comme mouleuse  
avec pompe réglable

[www.lcm.de](http://www.lcm.de)  
[info@lcm.de](mailto:info@lcm.de)

LCM Schokoladenmaschinen GmbH · Schlierer Strasse 61 · D-88287 Gruenkrut

Tél.: +49 (0)751 - 295935-0 · Fax: +49 (0)751 - 295935-99



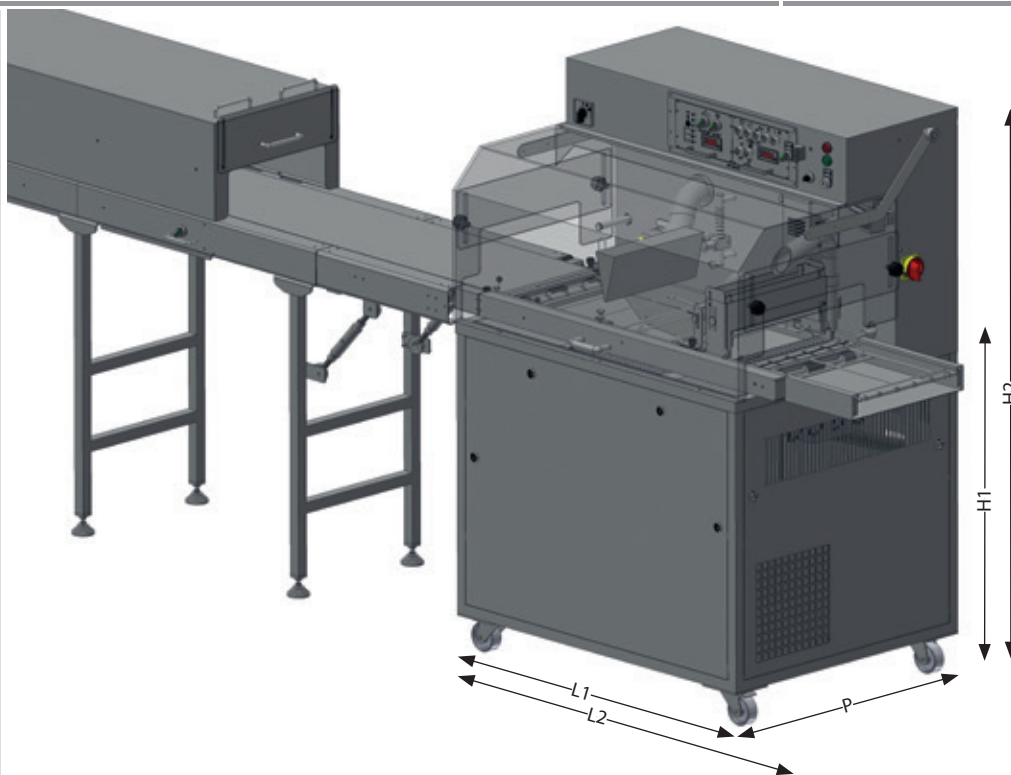
## LCM 320 ATC-P · 420 ATC-P

Caractéristiques techniques

**LCM**  
Schokoladenmaschinen

### Accessoires disponibles

- Table vibrante chauffante ou non chauffante à poser directement sur la surface de travail de la machine
- Sorties papier en différentes longueurs : 1,6 m ou 2,0 m
- Grille spéciale à placer sous les gâteaux et pains d'épices
- Bande grillagée à bosses pour l'enrobage de pains d'épices d'Elise
- Bande grillagée pour truffes / rallonges
- Table tournante pour truffes



	Capacité [kg]	Largeur L1/L2 [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur H1/H2 [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
<b>LCM 320 ATC-P</b>	40	110/152	96	97/155	400/4,2	450
<b>LCM 420 ATC-P</b>	55	110/152	106	99/155	400/4,5	500