



M

LCM 100 MS · 200 MS · 400 MS · 600 MS

Fondoirs à chocolat

avec une cuve, un agitateur et une vanne de vidange chauffante

LCM
Schokoladenmaschinen

Si vous souhaitez disposer en permanence de chocolat liquide, nous vous conseillons d'utiliser un fondoir à chocolat.

Les différents circuits de chauffe intégrés dans les fondoirs à chocolat sont mis hors tension séparément par des capteurs en fonction du niveau de remplissage. Ceci permet d'éviter toute surchauffe, en particulier pour les petites quantités de remplissage.

Les températures à l'intérieur des cuves, dans le tube de vidange avec robinet ainsi que dans le système de tuyaux peuvent être réglées séparément.

Les fondoirs à chocolat se nettoient très facilement.

L'isolation de haute qualité des cuves et la mise hors tension des circuits de chauffe lorsque le niveau de remplissage est faible permettent de réduire la consommation d'électricité.



LCM 100 MS

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 100 MS · 200 MS · 400 MS · 600 MS

Caractéristiques techniques

LCM
Schokoladenmaschinen



Sur les machines LCM 100-600 de type MS, le moteur de l'agitateur se trouve sous la cuve.

L'utilisateur dispose ainsi d'une grande ouverture sur le haut du fondoir pour remplir le chocolat.

Le bâti de la machine est en acier inoxydable et peut être déplacé grâce à des roulettes solides.

L'agitateur stable à rotation lente s'enlève pour le nettoyage.

Contrôle d'intervalle pour l'agitateur.



	Capacité [kg]	Largeur [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
LCM 100 MS	100	77	64	100	400 V/1,6 kW	120
LCM 200 MS	200	85	64	145	400 V/1,8 kW	140
LCM 400 MS	400	101	76	145	400 V/2,2 kW	180
LCM 600 MS	600	127	86	145	400 V/2,5 kW	220