



MADE IN GERMANY



TEMPERIERMASCHINE

AKTIONSPREIS

€ 14.850,-

Aktion gültig bis 24.04.2026

LCM 25 AT-S

Ihr Einstieg in die vollautomatische Temperierung für Bäckereien

Kleine Mengen, großer Effekt: Mit der LCM 25 AT-S starten Bäckereien in die Welt der vollautomatischen Kuvertüre-Temperierung – kompakt, effizient und praxisnah für den täglichen Betrieb.

Mit einem Tankinhalt von 25 kg ist dieser Temperer perfekt für kleinere Chargen, saisonale Produkte oder den handwerklichen Einsatz. Die LCM 25 AT-S liefert stets temperierte Kuvertüre, bereit für die direkte Verarbeitung auf Torten, Plunder, Pralinen oder Gebäck.

Kleiner Temperer, große Unterstützung für Ihre Backstube.

Dank der permanent temperierten Kuvertüre sparen Sie wertvolle Zeit, reduzieren Ausschuss und sichern gleichbleibend hochwertige Ergebnisse – auch bei wechselnden Produktchargen. Bereits der kleinste LCM Temperer entlastet Ihre Mitarbeitenden spürbar im hektischen Backalltag.

Diverses Zubehör separat erhältlich.



TECHNISCHE DATEN

- Breite 61 cm
- Tiefe 59 cm
- Höhe 90/98 cm
- Leergewicht 90 kg
- Tankvolumen 25 kg
- Kontinuierliche Temperierleistung 25-50 kg / Std.
- Förderleistung 180 kg / Std.

WAS SIE VON LCM-MASCHINEN ERWARTEN DÜRFEN

- Leicht zu reinigen.
- LCD Touch Panel.
- Intelligentes Temperiermanagement.
- Kundenspezifische Anpassung.
- Schnelle Ersatzteilversorgung.
- Variabel zu kombinieren.

IHRE BÄKO-FACHBERATER

Marc Ellhof – Technik-Innendienst-Ansprechpartner
Telefon: +49 (0)40-853127-121
E-Mail: marc.ellhof@baeko-hansa.de

Andreas Westphal – Technik-Innendienst-Ansprechpartner
Telefon: +49 (0)40-853127-123
E-Mail: andreas.westphal@baeko-hansa.de

BÄKO HANSA eG
Schnackenburgallee 14
22525 Hamburg