



Wir präsentieren:
Unsere Schokoladenseiten

Temperiermaschinen
Überzugsmaschinen
Schokoladenuflöser
Kühltunnel



LCM
Schokoladenmaschinen



www.lcm.de



Auszug aus der LCM-Maschinenvielfalt

DE 2017/08



Über LCM	4-5
Schokoladentemperiermaschinen mit kontinuierlicher Umlauftemperierung	6-7
LCM 25 AT/S · 40 AT/S · 60 AT/S	8-9
LCM 25 AT · 40 AT · 60 AT	10-11
TWIN Temper 25 AT · 40 AT · 60 AT	12-13
LCM Kaskaden TWIN Temper	14-15
LCM Triple Temper und SchokoBar	16-17
Schokoladenüberzugsmaschinen mit kontinuierlicher Umlauftemperierung	18-19
LCM 180 ATC · 240 ATC/S	20-21
LCM 240 ATC · 320 ATC · 420 ATC	22-23
LCM 320 ATC/P · 420 ATC/P	24-25
Schokoladenuflöser	26-27
LCM 100 MS · 200 MS · 400 MS · 600 MS	28-29
LCM 200 MD · 400 MD	30-31
LCM 100 M · 200 M · 400 M · 600 M	32-33
Kühl tunnel · Bandkühler · Komplette Überzugsanlage	34-35
Kühl tunnel	36-37
Bandkühler	38-39
Komplette Überzugsanlage	40-41
Handtemperiergeräte	42-43
LCM 25 T · 25 TP	44-45
Schokoladenüberzugsmaschinen mit Thermo-Chargentemperierung	46-47
LCM 180 C · 240 C · 320 C	48-49
Zubehör	50-51
LCM Dosierung	52
weiteres Zubehör	53-55

Vielfältige, hochspezialisierte Lieblingsstücke ... von Meisterhand

Der Phantasie aus und mit Schokolade, Pralinen und Überzügen sind nahezu keine Grenzen gesetzt. Der Variationsvielfalt einer der schönsten Branchen begegnet die LCM Schokoladenmaschinen GmbH durch ihr hochspezialisiertes Sortiment an Maschinen und Anlagen für die Schokoladenverarbeitung. Individuell-innovativ-wirtschaftlich in der Entwicklung und Produktion, so lautet unser Motto. Wir entwickeln und produzieren ausgeklügelte Systeme in der Qualität, die Confiserien, Pralinenmanufakturen, Konditoreien und Bäckereien erwarten – für möglichst flexible Verwendungsmöglichkeiten, reibungslose Abläufe und mit höchstem Bedienkomfort.

Auch für Labor- und Schulungszwecke sowie Schauproduktionen oder Promotion stehen unsere Maschinen Schokoladenherstellern zur Verfügung.

Und das macht LCM-Fertigungen zu wahren „Schokoladenstücken“: Das Preis-Leistungsverhältnis, die leichte Umstellung, Reinigung und einfach handhabbare Service-wartung und Reparatur, angepasst an Erfordernisse bei kleineren Chargen und häufigen Rezepturwechseln sowie unser persönlicher Service, der Produktionen ohne Ausfälle durch unsere schnell austauschbaren Steuerungsmodule und Antriebselemente ermöglicht.

Die Firma LCM mit ihren Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen versteht sich als Maschinenbauunternehmen, bei dem Technikwissen und langjährige Erfahrung in der Schokoladenverarbeitung verschmelzen.

Wir unterstützen mit unserem Sortiment das Traditionshandwerk der Schokoladenverarbeitung. Gern wachsen wir an den Anforderungen und entwickeln die Technik nach Ihren Bedürfnissen weiter.



Jürgen Leute
Produktionsleitung

„Unsere Vision ist für die Zukunft, unsere ausgezeichnete Servicequalität im Maschinenbau und die enge Kundenbindung beizubehalten.“

Markus Leute
Unternehmensleitung

„Wir arbeiten konsequent mit den Kunden und versuchen stets, jeweils die perfekte, der Situation angepasste Anlage zu liefern und somit Kundenbedürfnisse optimal zu erfüllen.“

Man nehme Leidenschaft für verführerische Köstlichkeiten, eine gehörige Portion Gespür für Bedarf und Trends der Schokoladenbranche, reichere das Ganze mit technisch-spezialisiertem Knowhow aus dem Maschinenbau an. Dann füge man diese Komponenten zu einem erfolgreichen Geschäftsmodell zusammen. So gründeten im Jahr 2000 die Brüder Jürgen und Markus Leute, beide ausgebildete und erfahrene Maschinenbauer, die Firma LCM Schokoladenmaschinen GmbH.

Mit dem Neubau des Firmen- und Verwaltungsgebäudes mit 750 Quadratmetern in 2013 setzen Jürgen und Markus Leute ihre Weiterentwicklung fort und sind sich der Innovationskraft und des Wachstumspotentials der LCM Schokoladenmaschinen GmbH bewusst.

Damit die süßen Gaumenfreuden und Raffinessen, die Menschen begeistern sollen, auch gelingen können, sind die Maschinenbauspezialisten aus Ravensburg mit ihren ausgeklügelten Maschinen gefragt. Kunden und ihre Bedürfnisse stehen ganz im Mittelpunkt. Bewährte Rezepturen der Kunden sollen beibehalten werden können, LCM Maschinen unterstützen die Produktion.

Die Experten verstehen ihre Tätigkeit als Herausforderung im technischen Sinne: Je hochwertiger die Schokolade, desto spezifischer die Anforderungen an die Maschinenbauer. Einerseits gilt es die hohe Produktionsqualität zu sichern, andererseits den Bedienkomfort möglichst einfach zu halten.

Unsere Koordinaten sind zugleich unser Anspruch – Made in Germany. Deutschland. Baden-Württemberg. Wir produzieren in der Nähe von Ravensburg unweit vom Bodensee und verwenden Materialien fast ausschließlich aus deutscher Herstellung – egal ob Edelstahlgehäuse, Elektronikbauteile, Motoren oder alles andere. Auch hier wird auf die persönliche Note höchsten Wert gelegt und Hand in Hand mit den Zulieferern zusammengearbeitet.

Auf unsere langjährigen, immer wiederkehrenden Kunden sind wir im besonderen Maße stolz. Ebenso bauen wir auf unsere zahlreichen Auslandsvertretungen rund um den Globus, unter anderem in der Schweiz, in Österreich, in Frankreich, in Schweden für den skandinavischen Raum, in Polen sowie den USA. LCM-Maschinen und Anlagen sind international bei namhaften Confiserien und Chocolatiers begehrt.



Der 2013 neu errichtete Firmenstandort in 88287 Grünkraut, Gewerbegebiet Gullen.

Schokoladentemperiermaschinen mit vollautomatischer kontinuierlicher Umlauftemperierung

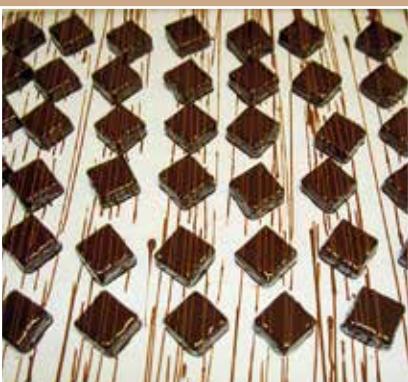


Entscheidend für die Qualität des Schokoladenüberzugs ist eine korrekte Temperierung der Schokolade. Dadurch werden ein perfekter Glanz und eine gute Lagerfähigkeit Ihrer Produkte gewährleistet.

Die vollautomatische, kontinuierliche Umlauftemperierung liefert den ganzen Tag über frisch temperierte Schokolade. Nicht verarbeitete Schokolade fließt stetig zurück in den Schokoladentank, wird dort wieder vollständig dekristallisiert und durchläuft erneut die Temperierung. Dies vereinfacht das Arbeiten über einen längeren Zeitraum in erheblichem Maße, da die Schokolade auch nach vielen Stunden noch die gleiche Viskosität und Temperierqualität hat und somit eine gleichbleibende, hervorragende Qualität der Produkte sichert.

Die Wahl des für Sie geeigneten Temperiersystems ist aber noch von vielen weiteren Faktoren abhängig. Wir beraten Sie sehr gerne, um für Ihre individuelle Anwendung die optimale Maschine auszuwählen.





Die AT/S-Modelle entsprechen von der Funktionsweise her den LCM AT-Modellen, sind aber ohne beheizte Arbeitswanne ausgestattet.

Sie eignen sich zur manuellen Schokoladenentnahme und zur Beschickung von Überzugs- und Dosiermaschinen aller Fabrikate. Durch die in alle Richtungen beweglichen Gießrohre sind die Maschinen flexibel einsetzbar.

Es ist möglich im laufenden Prozess flüssige Schokolade nachzufüllen. Bei den Modellen LCM 40 AT/S und LCM 60 AT/S kann über den Füllstandmelder der Maschine in Kombination mit einem LCM Auflöser (LCM M-Modelle) Schokolade vollautomatisch nachgefüllt werden.

Bedienung, Schokoladenwechsel und Reinigung sind bei diesen Modellen sehr einfach.



LCM 25 AT/S

LCM 40 AT/S



LCM 25 AT/S · 40 AT/S · 60 AT/S

Technische Daten

Erhältliches Zubehör

- Gießbogen mit mechanischer Mengenregulierung
- Einsatz zur Mengenreduzierung im Tank



Beheiztes Rohrsystem für LCM 40 AT/S und LCM 60 AT/S

Beheiztes Schutzgitter für LCM 40 AT/S und LCM 60 AT/S



LCM 25 AT/S



LCM 40 AT/S

	Kapazität [kg]	Breite [cm]	Tiefe [cm]	Höhe [cm]	el. Anschluss [V/kW]	Leergewicht [kg]
LCM 25 AT/S	25	61	57	90 = Arbeitshöhe	230/1,5	90
LCM 40 AT/S	40	76	65	91 = Arbeitshöhe	400/2,8	130
LCM 60 AT/S	55	85	70	91 = Arbeitshöhe	400/3,0	150

Die AT-Modelle eignen sich zum Gießen von Hohlkörpern und Formen, zum Überziehen von Torten und Gebäck aller Art und zur Beschickung von Überzugs- und Dosiermaschinen aller Fabrikate. Durch die in alle Richtungen beweglichen Gießrohre sind die Maschinen flexibel einsetzbar.

Es ist möglich im laufenden Prozess flüssige Schokolade nachzufüllen.

Bei den Modellen LCM 40 AT und LCM 60 AT kann über den Füllstandmelder der Maschine in Kombination mit einem LCM Auflöser (LCM M-Modelle) Schokolade vollautomatisch nachgefüllt werden.

Bedienung, Schokoladenwechsel und Reinigung sind bei diesen Modellen sehr einfach.



LCM 25 AT



LCM 40 AT · LCM 60 AT



LCM 25 AT · 40 AT · 60 AT

Technische Daten

Erhältliches Zubehör

- Gießbogen mit mechanischer Mengenregulierung
- Einsatz zur Mengenreduzierung im Tank
- Beheiztes Rohrsystem zur Befüllung externer Maschinen
- Rütteltisch beheizt und nicht beheizt zum Aufsetzen direkt über die Maschinenarbeitsfläche



Nur für LCM 25 AT:
Beheiztes Abtropfblech mit Gitter oder Rütteltisch seitlich zum Einhängen

Schutzzitter beheizt für LCM 40 AT und LCM 60 AT



	Kapazität [kg]	Breite [cm]	Tiefe [cm]	Höhe [cm]	el. Anschluss [V/kW]	Leergewicht [kg]
LCM 25 AT	25	66	59	96 = Arbeitshöhe	230/2,0	100
LCM 40 AT	40	106	69	91 = Arbeitshöhe	400/3,0	130
LCM 60 AT	55	106	68	91 = Arbeitshöhe	400/3,0	150

Die LCM TWIN Temper wurden speziell entwickelt, um kontinuierlich zwei Sorten temperierter Schokolade zur Verfügung zu haben.

Die beiden Tanks arbeiten komplett unabhängig voneinander und können automatisch mit flüssiger Schokolade über LCM Auflöser (LCM M-Modelle) gefüllt werden.

Einfache Reinigung und Fahrbarkeit garantieren einen flexiblen Einsatz der LCM TWIN Temper Modelle.

LCM TWIN Temper 40 AT



LCM TWIN Temper 40 AT
mit 2 x LCM 400 M Auflöser





LCM TWIN Temper 25 AT · 40 AT · 60 AT

Technische Daten

Erhältliches Zubehör

- Gießbogen mit mechanischer Mengenregulierung
- Einsatz zur Mengenreduzierung im Tank
- Beheiztes Rohrsystem zur Befüllung externer Maschinen
- Rütteltisch beheizt und nicht beheizt zum Aufsetzen direkt über die Maschinenarbeitsfläche
- Schutzgitter beheizt



	Kapazität [kg]	Breite [cm]	Tiefe [cm]	Höhe [cm]	el. Anschluss [V/kW]	Leergewicht [kg]
LCM TWIN Temper 25 AT	2 x 25	101	75	101 = Arbeitshöhe	400/4,5	200
LCM TWIN Temper 40 AT	2 x 40	118	81	101 = Arbeitshöhe	400/5,5	275
LCM TWIN Temper 60 AT	2 x 55	124	84	101 = Arbeitshöhe	400/6,0	280

Wenn Sie eine hohe Temperierleistung von bis zu 300 kg/h bei einfachster Bedienung und Reinigung suchen, empfehlen wir den LCM Kaskaden TWIN Temper.

Die beiden Tanks können sowohl im Kaskadenbetrieb (wenn Sie eine große Menge der selben Schokoladensorte benötigen), als auch getrennt als Twin Temper (zur Verarbeitung von zwei unterschiedlichen Schokoladensorten) verwendet werden.

Eine automatische Befüllung mit flüssiger Schokolade über LCM Auflöser (LCM M-Modelle) oder auch Auflöser anderer Fabrikate ist möglich.



LCM Kaskaden TWIN Temper mit
beheiztem Rohrsystem zur automatischen
Befüllung von externen Dosieranlagen

Vollautomatische Befüllung eines LCM Kaskaden TWIN Tempers über einen LCM 600 M Auflöser mit integrierter Pumpe





LCM Kaskaden TWIN Temper

Technische Daten

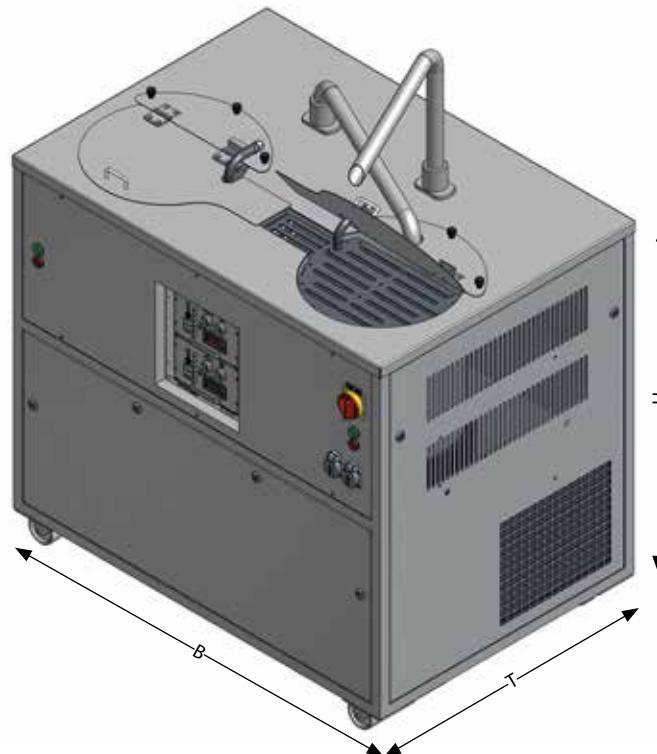
Erhältliches Zubehör

- Gießbogen mit mechanischer Mengenregulierung
- Beheiztes Rohrsystem zur Befüllung externer Maschinen
- Schutzgitter beheizt



Durch die einfache Reinigungsmöglichkeit ist dieser Temper flexibel einsetzbar und ein Massewechsel bei so gut wie keinem Verlust von Schokolade problemlos möglich.

Der Temper ist auch zur Temperierung von Pralinenfüllungen oder Nougatmassen geeignet.



	Kapazität [kg]	Breite [cm]	Tiefe [cm]	Höhe [cm]	el. Anschluss [V/kW]	Leergewicht [kg]
LCM Kaskaden TWIN Temper 60 AT	55	124	96	113 = Arbeitshöhe	400/6,5	320
LCM Kaskaden TWIN Temper 80 AT	80	124	96	132 = Arbeitshöhe	400/7,0	350

Die LCM SchokoBar ist speziell entwickelt worden, um gleichzeitig bis zu sieben verschiedene Schokoladensorten zu temperieren. Der LCM Triple Temper bietet die Temperierung von bis zu drei Schokoladensorten.

Die kontinuierliche Umlauftemperierung der Tanks arbeitet komplett unabhängig voneinander und kann einzeln bedient werden.

Die temperierte Schokolade wird an den Gießrohren entnommen.

Einfache Reinigung und Schokoladenwechsel sind durch Ablasshähne an der Rückseite möglich.





LCM Triple Temper und SchokoBar

Technische Daten

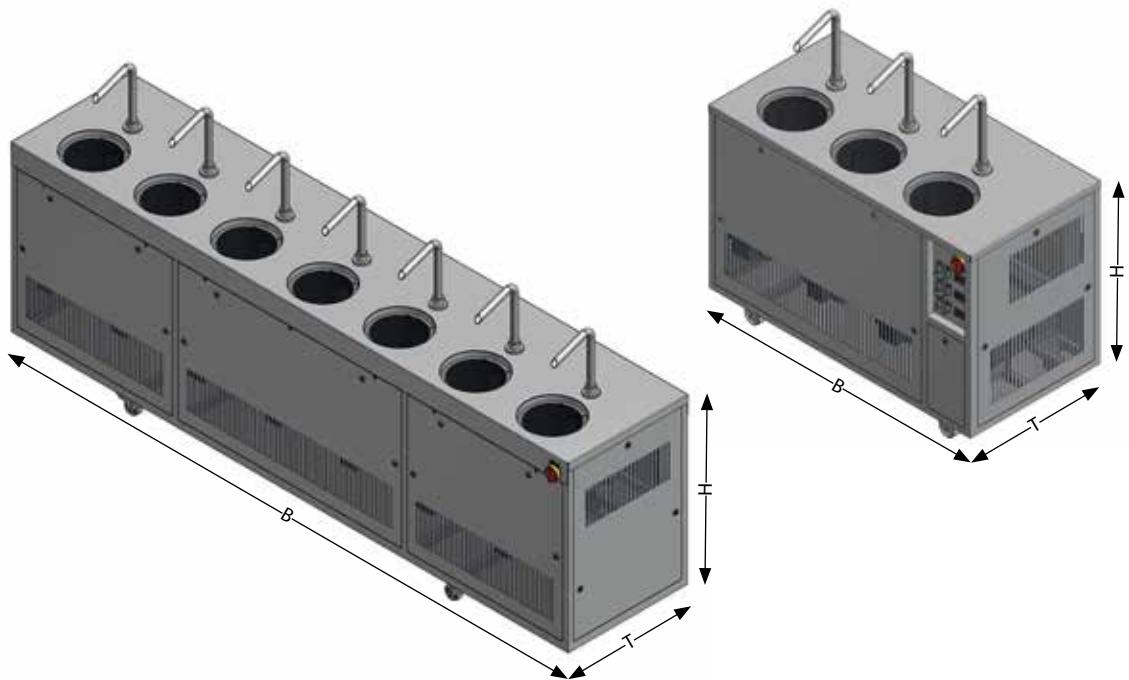
Erhältliches Zubehör

- Gießbögen mit mechanischer Mengenregulierung
- Einsätze zur Mengenreduzierung im Tank
- Dekorschalen



Jeweils unabhängig voneinander arbeitende Temperiereinheiten sind in einer kompakten Maschine vereint.

X-fach Ausführung ist auf Anfrage möglich.



	Kapazität [kg]	Breite [cm]	Tiefe [cm]	Höhe [cm]	el. Anschluss [V/kW]	Leergewicht [kg]
LCM Schokobar 3-fach	3 x 25	142	77	95 = Arbeitshöhe	400/4,0	250
LCM Schokobar 6-fach	6 x 25	269	75	99 = Arbeitshöhe	400/8,0	500

Schokoladenüberzugsmaschinen mit vollautomatischer kontinuierlicher Umlauftemperierung



Funktionsweise der Temperierung siehe Information bei den LCM AT-Modellen.

Bei einer Überzugsmaschine werden die Vorteile der LCM Temperierung besonders deutlich. Durch die Art des Temperierverfahrens zeigt sich schnell die wahre Temperierqualität einer Schokoladenmaschine. Denn besonders beim Überzug wird die Schokolade stark beansprucht. Verarbeitungsbedingt fließt sie über das Gitterband wieder zurück in den Tank, dadurch verändert sich die Struktur der Kuvertüre. Auch das Gebläse zum Abblasen der Produkte trägt seinen Teil zur Veränderung der Schokoladenstruktur bei.

Die vollautomatische kontinuierliche Umlauftemperierung der LCM Überzugsmaschinen sichert eine gleichbleibende Temperier- und Schokoladenqualität – egal wie lange Sie mit der Überzugsmaschine arbeiten wollen. Verlassen Sie sich auf uns!

Wir bieten für Ihren individuellen Einsatz Schokoladenüberzugsmaschinen mit vollautomatischer kontinuierlicher Umlauftemperierung in verschiedenen Baugrößen und in verschiedenen Bandbreiten. LCM Überzugsmaschinen sind mit Ausformmaschinen und Kühlturen kombinierbar.





Aufgrund der kompakten Bauform finden diese Maschinen ihren Platz auch in kleineren Betrieben.

Mit den Bandbreiten von 18 cm oder 24 cm eignen sie sich für den Überzug von Pralinen und Gebäck – Bodentunkvorrichtung inklusive.

Die Maschine selbst als auch das Überzugsband können leicht gereinigt werden.

Formen können direkt auf der Maschine gegossen werden.

Ein Schokoladenwechsel ist sehr einfach möglich.

Im laufenden Arbeitsprozess kann flüssige Schokolade nachgefüllt werden.



als Überzugsmaschine



als Gießmaschine

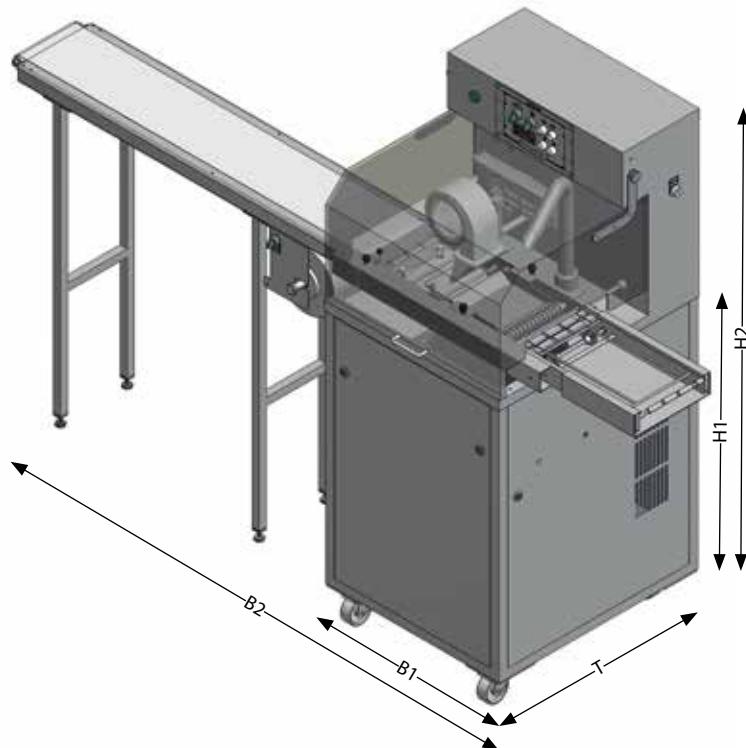


LCM 180 ATC · LCM 240 ATC/S

Technische Daten

Erhältliches Zubehör

- Gießbogen mit mechanischer Mengenregulierung
- Einsatz zur Mengenreduzierung im Tank
- Beheiztes Abtropfblech mit Gitter oder Rütteltisch zum seitlich Einhängen
- Rütteltisch beheizt und nicht beheizt zum Aufsetzen direkt über die Maschinenarbeitsfläche
- Papierablaufbänder in verschiedenen Längen 1,2 m, 1,6 m oder 2,0 m
- Dekorschale am Papierablaufband
- Trüffelgitterbänder
- Trüffeldrehteller



	Kapazität [kg]	Breite B1/B2 [cm]	Tiefe [cm]	Höhe H1/H2 [cm]	el. Anschluss [V/kW]	Leergewicht [kg]
LCM 180 ATC	40	67/222	78	103/151	400/3,0	210
LCM 240 ATC/S	40	67/222	78	103/151	400/3,0	210

Überzugsmaschinen mit den Bandbreiten von 24, 32 und 42 cm sind die optimale Lösung für den Überzug von Produkten aller Art.

Ob Pralinen, Torten, Boden-überzug – durch die lange Abtropfstrecke eignen sich die Maschinen dieser Bauform für den Überzug der allermeisten Produkte.

Auch zum Gießen bieten diese Maschinen genügend Raum für komfortables Arbeiten.

Die Maschine selbst als auch das Überzugsband können leicht gereinigt werden.

Im laufenden Arbeitsprozess kann flüssige Schokolade nachgefüllt werden – manuell oder vollautomatisch durch Erweiterung mit einem LCM Auflöser.



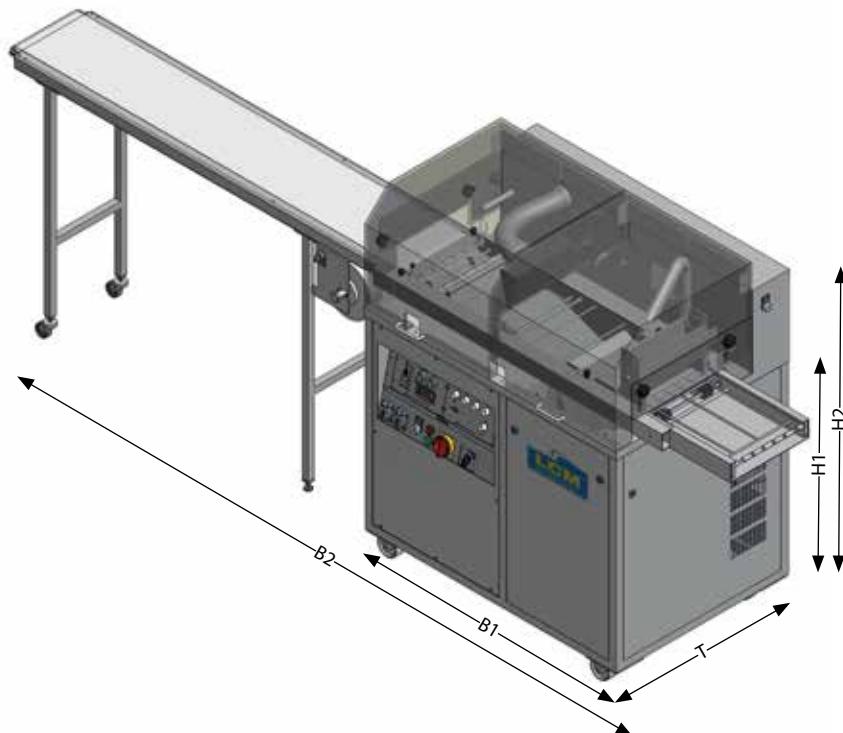


LCM 240 ATC · 320 ATC · 420 ATC

Technische Daten

Erhältliches Zubehör

- Gießbogen mit mechanischer Mengenregulierung
- Einsatz zur Mengenreduzierung im Tank
- Rütteltisch beheizt und nicht beheizt zum Aufsetzen direkt über die Maschinenarbeitsfläche
- Schutzgitter beheizt
- Papierablaufbänder in verschiedenen Längen 1,2 m, 1,6 m oder 2,0 m
- Dekorschale am Papierablaufband
- Unterleggitter für Torten und Lebkuchen
- Überzugsgitterband mit Höckern für Elisen Lebkuchen
- Trüffelgitterbänder
- Trüffeldrehsteller



	Kapazität [kg]	Breite B1/B2 [cm]	Tiefe [cm]	Höhe H1/H2 [cm]	el. Anschluss [V/kW]	Leergewicht [kg]
LCM 240 ATC	40	105/306	82	97/131	400/3,5	250
LCM 320 ATC	55	105/306	82	97/131	400/3,8	300
LCM 420 ATC	55	105/306	97	99/136	400/4,0	380

Überzugsmaschinen mit Zwischenpumpe in den Bandbreiten von 32 und 42 cm sind die optimale Lösung für den Überzug von hohen und großen Produkten wie z.B. Torten oder Gebäckschnitten aller Art. Durch die Zwischenpumpe wird die Förderleistung auf das „bis zu 5-Fache“ erhöht im Vergleich zu den LCM ATC Modellen.

Auch zum Gießen bietet diese Maschine genügend Raum für komfortables Arbeiten.

Die Maschine selbst, als auch die Zwischenpumpe und das Überzugsband können leicht gereinigt werden.

Im laufenden Arbeitsprozess kann flüssige Schokolade nachgefüllt werden – manuell oder vollautomatisch durch Erweiterung mit einem LCM-Auflöser.



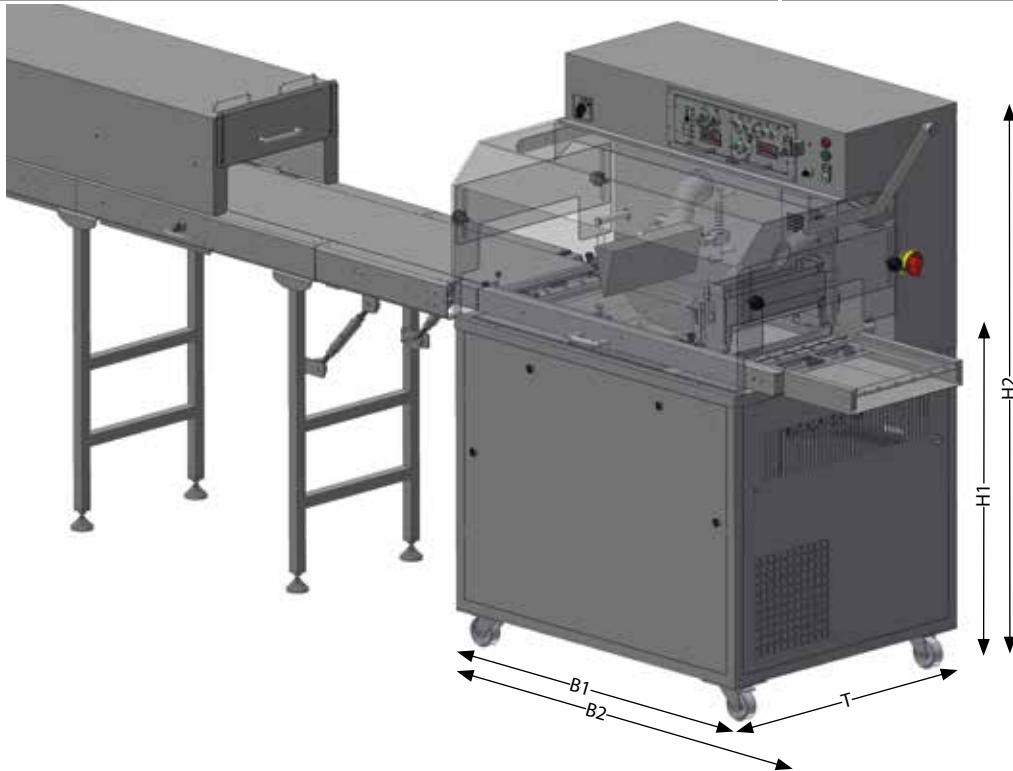


LCM 320 ATC/P · 420 ATC/P

Technische Daten

Erhältliches Zubehör

- Rütteltisch beheizt und nicht beheizt zum Aufsetzen direkt über die Maschinenarbeitsfläche
- Papierablaufbänder in verschiedenen Längen 1,6 m oder 2,0 m
- Unterleggitter für Torten und Lebkuchen
- Überzugsgitterband mit Höckern für Elisen Lebkuchen
- Trüffelgitterbänder
- Trüffeldrehteller



	Kapazität [kg]	Breite B1/B2 [cm]	Tiefe [cm]	Höhe H1/H2 [cm]	el. Anschluss [V/kW]	Leergewicht [kg]
LCM 320 ATC/P	40	110/152	96	97/155	400/4,2	450
LCM 420 ATC/P	55	110/152	106	99/150	400/4,5	500

Schokoladenuflöser



LCM Auflöser gibt es in unterschiedlichen Größen und Bauarten, mit einem oder zwei Tanks, sowie auch mit integrierter Pumpe.

Mit einem LCM Auflöser zu arbeiten bietet sich an, wenn Sie große Verarbeitungsmengen von Kuvertüre auflösen und maschinell verarbeiten wollen.

LCM Schokoladenuflöser mit Pumpe lassen sich mit fast allen LCM Temperier- oder Überzugsmaschinen kombinieren. Sie sind daher auch eine ideale Ergänzung, um Ihre LCM Temperier- oder Überzugsmaschine aufzurüsten und die Verarbeitungsmenge zu steigern, ohne eine neue Überzugs- oder Temperiermaschine kaufen zu müssen. Mit wenigen Ausnahmen haben alle unsere Temperier- und Überzugsmaschinen eine sog. Füllstandmessung, d.h. die Befüllung der Überzugs- oder Temperiermaschinen durch den Schokoladenuflöser mit Pumpe läuft vollautomatisch ab.

Sollten Ihre räumlichen Gebenheiten keine Aufstellung eines Auflösers in direkter Nähe zur weiterverarbeitenden Maschine erlauben, könnte auch ein beheiztes Rohrsystem eine Lösung sein.





Wenn Sie permanent flüssige Schokolade zur Verfügung haben möchten, empfiehlt sich ein Schokoladenuflöser.

Die verschiedenen Heizkreise in den Schokoladenuflösern werden je nach Füllstand über Sensoren einzeln abgeschaltet. Dies verhindert eine Überhitzung speziell bei geringerer Füllmenge.

Die Temperaturen in den Tanks, dem Ablassrohr mit Hahn sowie dem Rohrsystem sind individuell einstellbar.

Die Schokoladenuflöser können sehr leicht gereinigt werden.

Die hochwertige Isolierung der Tanks in Verbindung mit der Abschaltung der Heizkreise bei geringerem Füllstand hält den Stromverbrauch gering.



LCM 100 MS



LCM 100 MS · 200 MS · 400 MS · 600 MS

Technische Daten



Bei den Modellen LCM 100-600 MS befindet sich der Antrieb für das Rührwerk unten am Tank. Dadurch entsteht an der Oberseite des Auflösers eine große Öffnung zum Befüllen mit Schokolade.

Das Maschinengehäuse ist aus Edelstahl, fahrbar auf stabilen Lenkrollen.

Langsam drehendes stabiles Rührwerk, herausnehmbar zur Reinigung.

Elektronische Temperaturregelung für den Tank mit 1/10°C Einstellung.



	Kapazität [kg]	Breite [cm]	Tiefe [cm]	Höhe [cm]	el. Anschluss [V/kW]	Leergewicht [kg]
LCM 100 MS	100	84	72	111	400/1,6	120
LCM 200 MS	200	85	72	146	400/1,8	140
LCM 400 MS	400	101	86	159	400/2,2	180
LCM 600 MS	600	127	90	159	400/2,5	220

Wenn Sie permanent zwei Sorten flüssige Schokolade zur Verfügung haben möchten, empfiehlt sich ein Schokoladenuflöser der LCM MD-Serie.

Die Temperaturen in den beiden Tanks sind getrennt voneinander einstellbar. Ablasshähne dienen zur manuellen Entnahme der flüssigen Schokolade. Die verschiedenen Heizkreise werden je nach Füllstand über Sensoren einzeln abgeschaltet. Dies verhindert eine Überhitzung speziell bei geringer Füllmenge.

Die Schokoladenuflöser können einfach gereinigt werden. Die hochwertige Isolierung der Tanks hält den Stromverbrauch sehr gering.



LCM 400 MD



LCM 200 MD · 400 MD

Technische Daten

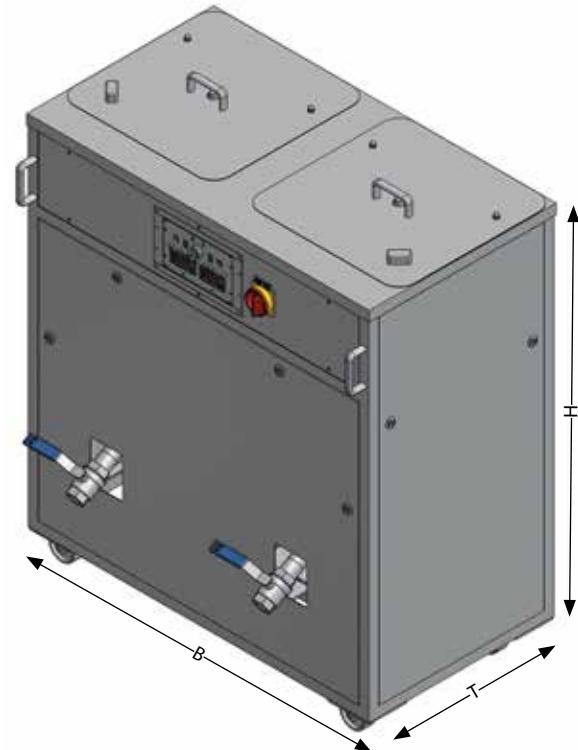


Bei den LCM MD-Modellen befindet sich der Antrieb für das Rührwerk unten am Tank. Dadurch entsteht an der Oberseite des Auflösers eine große Öffnung zum Befüllen mit Schokolade.

Das Maschinengehäuse ist aus Edelstahl, fahrbar auf stabilen Lenkrollen.

Langsam drehendes stabiles Rührwerk, herausnehmbar zur Reinigung.

Elektronische Temperaturregelung für den Tank mit 1/10°C Einstellung.



	Kapazität [kg]	Breite [cm]	Tiefe [cm]	Höhe [cm]	el. Anschluss [V/kW]	Leergewicht [kg]
LCM 200 MD	2 x 100	106	68	121	400/2,0	170
LCM 400 MD	2 x 200	123	72	149	400/2,6	210

Wenn Sie permanent eine Temperiermaschine mit kontinuierlicher Umlauftemperierung mit flüssiger Schokolade befüllen wollen, empfiehlt sich ein Schokoladenuflöser der LCM M-Serie.

Diese Auflöser der LCM M-Serie verfügen über ein integriertes Pumpsystem, über das LCM Maschinen vom Typ AT und ATC vollautomatisch mit flüssiger Schokolade befüllt werden können.

Die elektronisch geregelte Pumpe läuft unabhängig vom Rührwerk und wird nur bei Bedarf betrieben.



LCM 400 M



LCM 100 M · 200 M · 400 M · 600 M

Technische Daten



Bei den LCM M-Modellen befindet sich der Antrieb für das Rührwerk unten am Tank. Dadurch entsteht an der Oberseite des Auflösers eine große Öffnung zum Befüllen mit Schokolade.

Das Maschinengehäuse ist aus Edelstahl, fahrbar auf stabilen Lenkrollen.

Langsam drehendes stabiles Rührwerk, herausnehmbar zur Reinigung.

Elektronische Temperaturregelung für den Tank mit 1/10°C Einstellung.

Absperrhahn im Rohrsystem vor der Pumpe für Servicearbeiten.



	Kapazität [kg]	Breite [cm]	Tiefe [cm]	Höhe [cm]	el. Anschluss [V/kW]	Leergewicht [kg]
LCM 100 M	100	98	66	146	400/2,5	150
LCM 200 M	200	103	66	146	400/2,7	190
LCM 400 M	400	113	80	160	400/3,0	190
LCM 600 M	600	127	90	160	400/3,3	240

Kühltunnel · Bandkühler · Komplette Überzugsanlage



LCM Kühltunnel stellen eine sinnvolle Ergänzung zu den LCM Überzugsmaschinen dar. Das Produkt, das auf die Überzugsmaschine aufgelegt wird, kann am Ende des Kühltunnels direkt verpackt und kommissioniert werden – dadurch wird eine ökonomische Art der Schokoladenverarbeitung mit hohen Durchlaufmengen möglich.

Breiten und Längen der LCM Kühltunnel sind variierbar. Wir haben zwar Standardlängen von 7,5/10,5/13,5 Meter im Programm, planen und bauen den Kühltunnel aber für Ihre räumlichen Gegebenheiten.

Generell gilt: Je länger der Kühltunnel ist, um so schneller können die Produkte durchlaufen. Aber manches Mal ist einfach der Platz in der Produktion knapp. Es liegt somit an Ihren Produkten und Ihren räumlichen Möglichkeiten, wie die ideale Lösung für Sie persönlich aussieht. Wir beraten Sie gerne.

Neu im Programm haben wir transparente Abdeckelemente, so dass Ihre Kunden sehen können wie Ihre Produkte durch den LCM Kühltunnel „laufen“.





Die Länge der Kühltunnel wird individuell nach Kundenwunsch unter Berücksichtigung von Produkten, Durchlaufgeschwindigkeit und Platzangebot gefertigt.

Die Kühltemperatur und Luftfeuchtigkeit im Tunnel sind individuell einstellbar.

Die Geradeauslaufsteuerung des Transportbandes ist elektronisch geregelt und die Durchlaufgeschwindigkeit stufenlos regelbar.

Die Tunnelsegmente sind isoliert und lassen sich zur Reinigung abnehmen. Zusätzlich kann der Tunnel zur Reinigung von der Unterseite geöffnet werden.

Aus servicetechnischen Gründen befindet sich das Kühlsystem mit der austauschbaren, elektronischen Steuerung in der separaten Kühlstation.



LCM Bandsteuerung und Kühlaggregat in separatem Wagen als Standardausführung





LCM 240 CTB · 320 CTB · 420 CTB

Technische Daten

Sonderausstattung

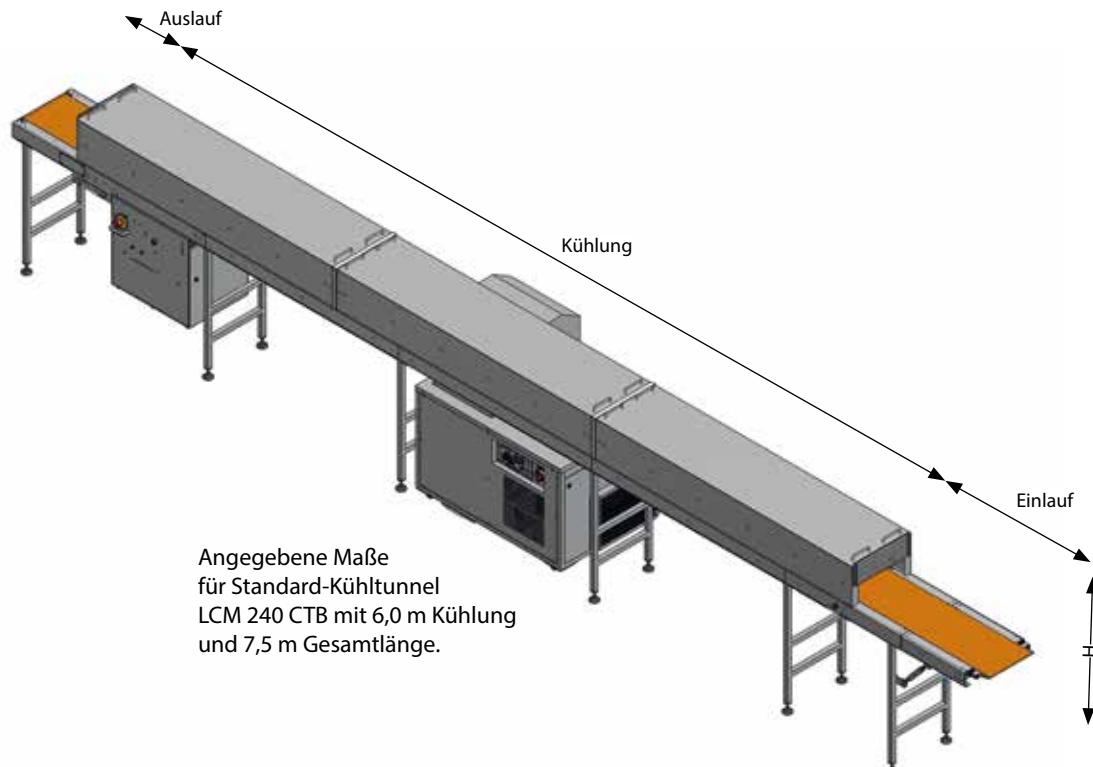
- Plexiglasabdeckung
- Dekorschalen zum seitlichen Einhängen am Dekorbereich.



Anschluss an Kaltwasserkreislauf oder räumlich getrennte Aufstellung des Kühlaggregates möglich.

Durch zusätzliche Isolierung und erhöhte Kälteleistung sind, für spezielle Produkte, Temperaturen bis 5°C möglich.

Längen können individuell auf Kundenwunsch angefertigt werden.



	Länge Einlauf [cm]	Länge Kühlung [cm]	Länge Auslauf [cm]	Höhe [cm]	el. Anschluss [V/kW]	Leergewicht [kg]
LCM 240 CTB	100	600	50	130	400/2,5	500

Der LCM Bandkühler ist speziell entwickelt worden, um größere Mengen an Schokoladentafeln oder andere Formen auf kleinstem Raum zu kühlen.

Auf mehreren Etagen wird gekühlt, die Durchlaufzeit kann je Etage individuell eingestellt werden.

Anwendungsbeispiel

Bei einer Durchlaufzeit von 30 min bei ca. 8°C können auf drei Etagen in 60 min ca. 200 Tafeln gekühlt werden.

Zur Aufnahme von verschiedenen Dekors ist der LCM Bandkühler zusätzlich mit mehreren Schubladen und Gastrobehältern ausgestattet.





LCM Bandkühler

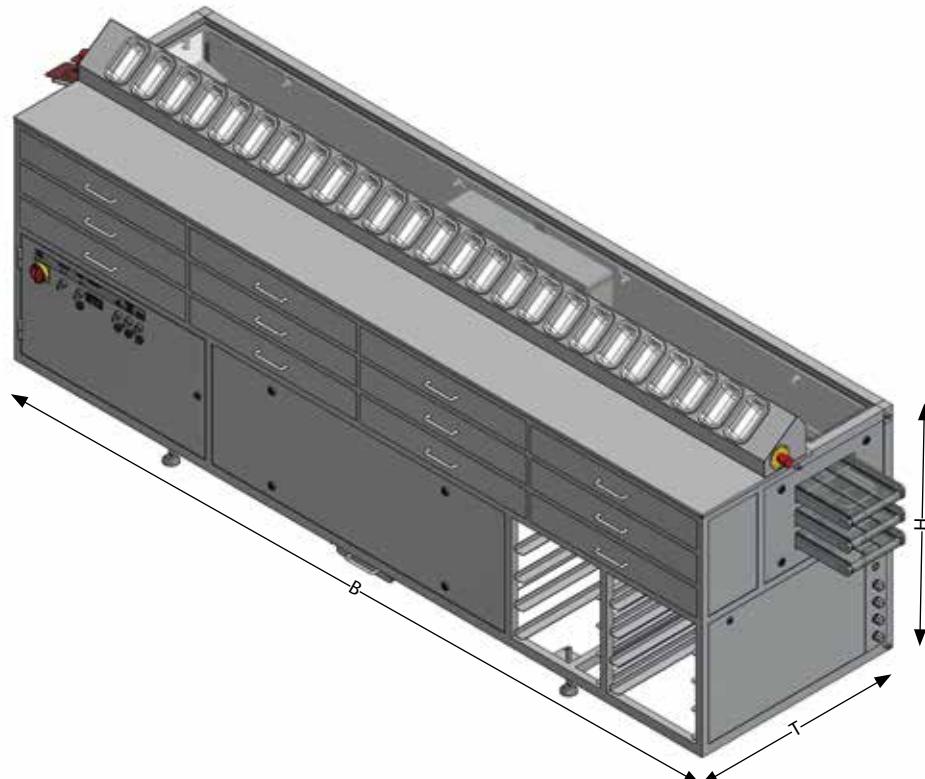
Technische Daten



Der LCM Bandkühler kann in Länge, Breite und Durchlaufkapazität kundenspezifisch angepasst werden.

Eine isolierte Verbundglas-abdeckung für „freie Sicht“ auf Ihre Produkte ist auf Wunsch möglich.

Anschluss an Kaltwasserkreislauf oder räumlich getrennte Aufstellung des Kühlaggregates möglich.



	Breite [cm]	Tiefe [cm]	Höhe [cm]	el. Anschluss [V/kW]	Leergewicht [kg]
LCM BK 325/3/1	380	91	127	400/4,0	600

LCM Überzugsanlage

Wir beraten Sie gerne, damit Sie aus dem breiten Maschinensortiment der Firma LCM Schokoladenmaschinen GmbH die für Ihre individuellen Bedürfnisse ideale Kombination der Maschinentypen finden.

Hier sehen Sie ein Beispiel mit
Auflöser
Überzugsmaschine
Kühltunnel





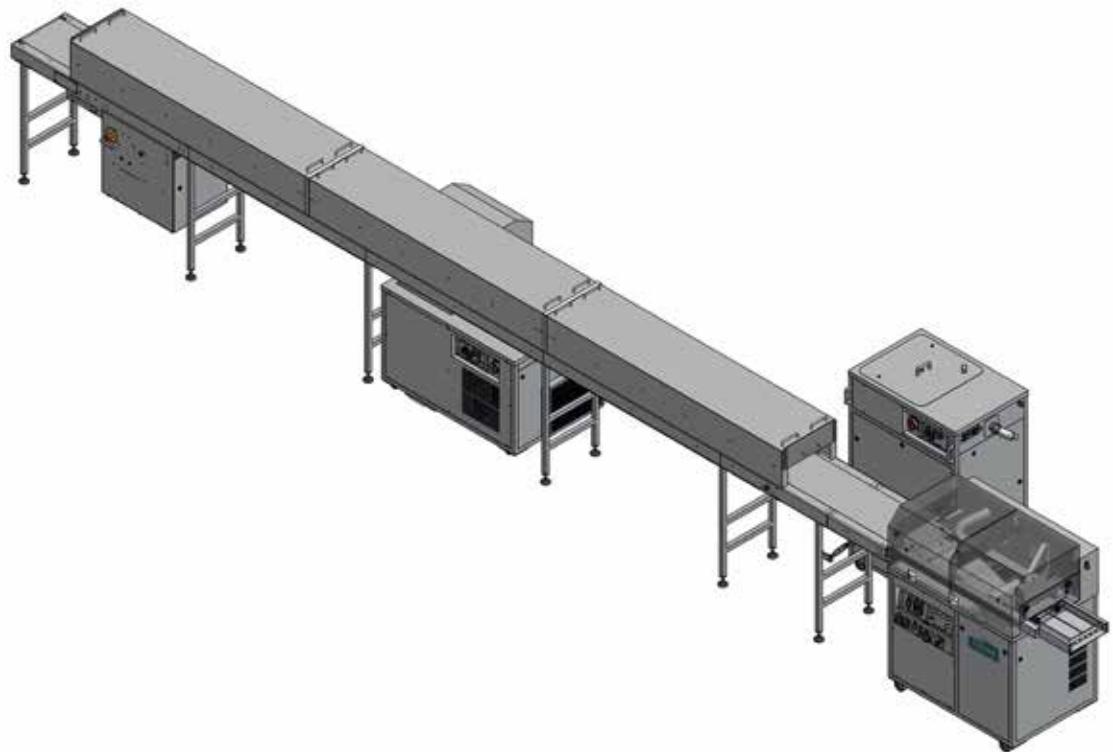
LCM Überzugsanlage

Technische Daten



Durch LCM-Anlagen können betriebliche Abläufe optimiert werden. LCM-Maschinen können fast beliebig kombiniert werden.

Durch die fahrbaren Überzugsmaschinen und Auflösetanks können mehrere Überzugsmaschinen mit nur einem Kühl tunnel oder mehrere Schokoladenuflöser für unterschiedliche Schokoladensorten mit einer Überzugsmaschine kombiniert werden.



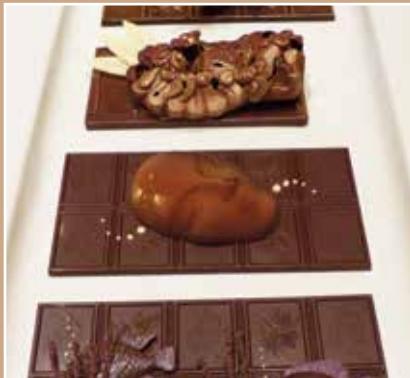
Handtemperiergeräte



LCM Handtemperiergeräte sind ideal zum Gießen von Hohlkörpern und Formen aller Art oder zum Überziehen und Tauchen von verschiedenen Produkten wie Pralinen und Gebäck. Sie sind klein und handlich und können somit an verschiedenen Arbeitsplätzen flexibel eingesetzt werden. Es gibt Modelle von 8-25 kg Fassungsvermögen mit unterschiedlichen Wannengrößen, das größere Modell ist auch mit Pumpe erhältlich.

LCM Handtemperiergeräte halten die im Gerät temperierte Kuvertüre den ganzen Tag über auf Arbeitstemperatur.





Handtemperiergeräte sind ideal zum Gießen von Hohlkörpern und Formen aller Art oder zum Überziehen und Tauchen von verschiedenen Produkten wie Pralinen und Gebäck. Sie halten die im Gerät temperierte Kuvertüre den ganzen Tag über auf Arbeitstemperatur.

Die Modelle LCM 25 T und LCM 25 TP halten jeweils 25 kg Schokolade auf Temperatur. Der LCM 25 TP ist zusätzlich mit einer Pumpe ausgestattet. Da der Antriebsmotor von der Pumpe abnehmbar ist und die Wannen herausnehmbar sind, kann das Gerät sehr einfach gereinigt werden.



LCM 25 TP

LCM 25 T
mit 2 x 8 kg Wanne



LCM 25 T · 25 TP

Technische Daten

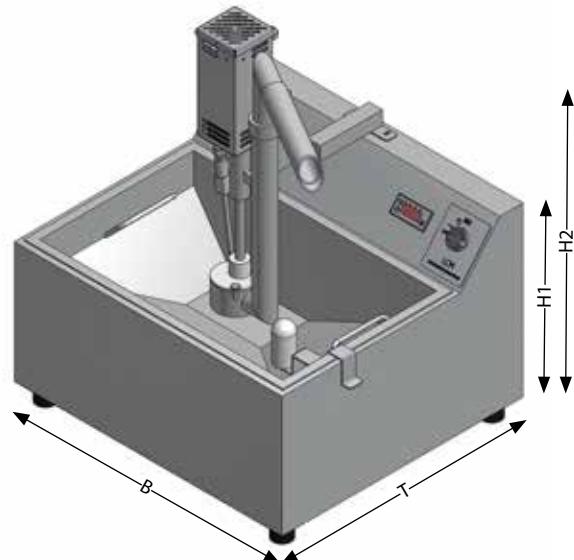
Erhältliches Zubehör

LCM 25 T

- alternativ 2 x 8 kg Wannen mit Deckel

LCM 25 T und TP

- beheiztes Abtropfblech mit Gitter oder Rütteltisch zum seitlich Einhängen
- fahrbares Untergestell aus Edelstahl



	Kapazität [kg]	Breite [cm]	Tiefe [cm]	Höhe [cm]	el. Anschluss [V/W]	Leergewicht [kg]
LCM 25 T	22	60	55	H1 = 42	230/500	15
LCM 25 TP	22	60	55	H2 = 64	230/600	25

Überzugsmaschine mit Thermo-Chargentemperierung



Bei der manuellen bzw. Chargentemperierung wird eine bestimmte Menge Schokolade aufgelöst und entweder mit Hilfe des integrierten Umluftgebläses oder durch "Impfen", d.h. durch Zugeben von kristallisierter Schokolade, temperiert.

Auf diese Art temperierte Schokolade sollte für ein perfektes Ergebnis möglichst innerhalb einer begrenzten Zeit verarbeitet werden. Oder Sie temperieren bei Bedarf einfach wieder neu, dadurch sichern Sie sich eine perfekte Schokoladenqualität.

Der große Vorteil der LCM C-Modelle liegt darin, dass sehr leicht unterschiedliche Schokoladen verarbeitet werden können. Sie können beliebig viele Schokoladenwannen von uns beziehen und diese entweder im Unterteil der Maschine oder auch in einem Wärmeschrank auflösen bzw. warm halten.

Wir empfehlen die manuelle bzw. Chargentemperierung bei kleinen Verarbeitungsmengen, und/oder sehr häufigem Schokoladenwechseln oder auch zum Einstieg in die maschinelle Schokoladenverarbeitung.





Die LCM C-Serie mit Überzugsbreiten von 18 cm, 24 cm und 32 cm ist besonders für den flexiblen Einsatz in kleineren Bäckereien und Konditoreien konzipiert.

Ein leistungsstarkes Umluftgebläse ermöglicht es, die Kuvertüre direkt in der Maschine zu temperieren.

Ein Überzugsband lässt sich zur Reinigung leicht abnehmen. Der Schokoladenwechsel ist durch austauschbare Wannen sehr einfach.

Nach Abnahme der Überzugsbänder können die Maschinen der LCM C-Serie zum Gießen von Formen direkt auf der Maschine verwendet werden.



LCM 180 C



LCM 180 C
als Gießmaschine



LCM 180 C · 240 C · 320 C

Technische Daten

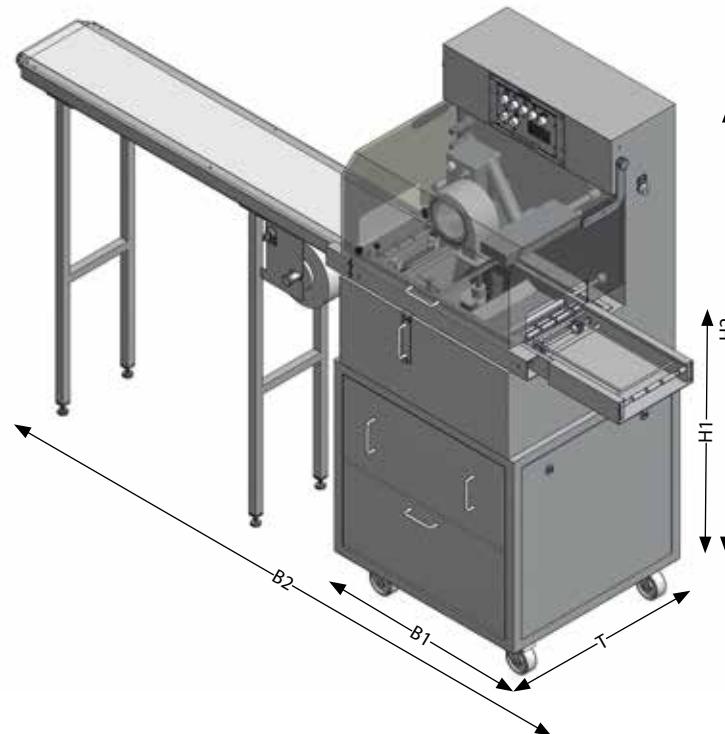
LCM
Schokoladenmaschinen

Erhältliches Zubehör

- Dritte Schokoladenwanne im Unterteil der Maschine
- Beheiztes Abtropfblech mit Gitter oder Rütteltisch zum seitlich Einhängen
- Papierablaufbänder in verschiedenen Längen 1,2 m, 1,6 m oder 2,0 m
- Trüffelgitterbänder
- Trüffeldrehteller



Alle LCM C-Modelle sind ebenfalls als Tischmodelle erhältlich.



	Kapazität [kg]	Breite B1/B2 [cm]	Tiefe [cm]	Höhe H1/H2 [cm]	el. Anschluss [V/kW]	Leergewicht [kg]
LCM 180 C	22	66/222	64	103/152	230/2,0	100
LCM 240 C	25	66/222	70	103/152	230/2,0	110
LCM 320 C	40	80/276	89	103/152	400/2,5	190

Zubehör



Sie finden nachfolgend eine Auswahl des LCM Zubehörs. Viele unserer Maschinen sind mit unterschiedlichem Zubehör auf Ihre Bedürfnisse zu erweitern oder anzupassen. So gibt es die Möglichkeit durch sogenannte Trüffelgitterbänder Ihre Produkte zu „igeln“, oder „in Puder fallen zu lassen“. Auch der Überzug von „Elisenlebkuchen“ ist durch die Verwendung eines Gitterbandes mit Höckern möglich.

Sprechen Sie uns an!

Unser Zubehör macht Ihre LCM fast zu einem wahren Alleskönner!







LCM Dosierung

Die Dosierung eignet sich zum Gießen von Tafelschokoladen oder zur Portionierung von vordefinierten Entnahmemengen. Die Entnahmemenge kann stufenlos von 20-600 g mittels eines Zeitintervalls von 1-10 Sekunden eingestellt werden.

Die Dosierung passt an alle LCM Temperier- und Überzugsmaschinen vom Typ AT + ATC. Die elektrische Steuerungsbox ist abnehmbar. Somit kann eine LCM Dosierung für mehrere LCM Maschinen genutzt werden.

Alternativen der Bedienung:

- über Intervall – dieselbe eingestellte Menge wiederholt sich fortlaufend mit definierter Pausenzeit.
- Einzelportionierung mittels Fußschalter.

Die Dosierung ist leicht zu reinigen.



LCM 40 AT mit Dosierung und Rütteltisch



LCM Dosierung



Trüffeldrehteller mit eigenem Antrieb, zur Herstellung von gepuderten, gezuckerten Pralinen

- auswechselbarer Drehteller Ø 88 cm
- Rundsieb Ø 36 cm

Trüffelgitterband zur Herstellung von geigelten Pralinen

- Länge 50 cm
- Länge 20 cm (ideal in Kombination mit dem Trüffeldrehteller)



LCM Trüffeldrehteller



LCM Trüffelgitterband
20 cm oder 50 cm



Rütteltische

- beheizt
- nicht beheizt

Gießrohr mit Mengenregulierung

Beheiztes Abtropfblech zum seitlichen Einhängen

- mit Abtropfgitter
oder Rütteltisch

Beheiztes Rohrsystem

Einsatz zur Mengen- reduzierung im Tank



**Papierablaufband**

in den Längen:

- 1,20 m
- 1,60 m
- 2,00 m

Fahrbares Untergestell

aus Edelstahl

Dekorschale

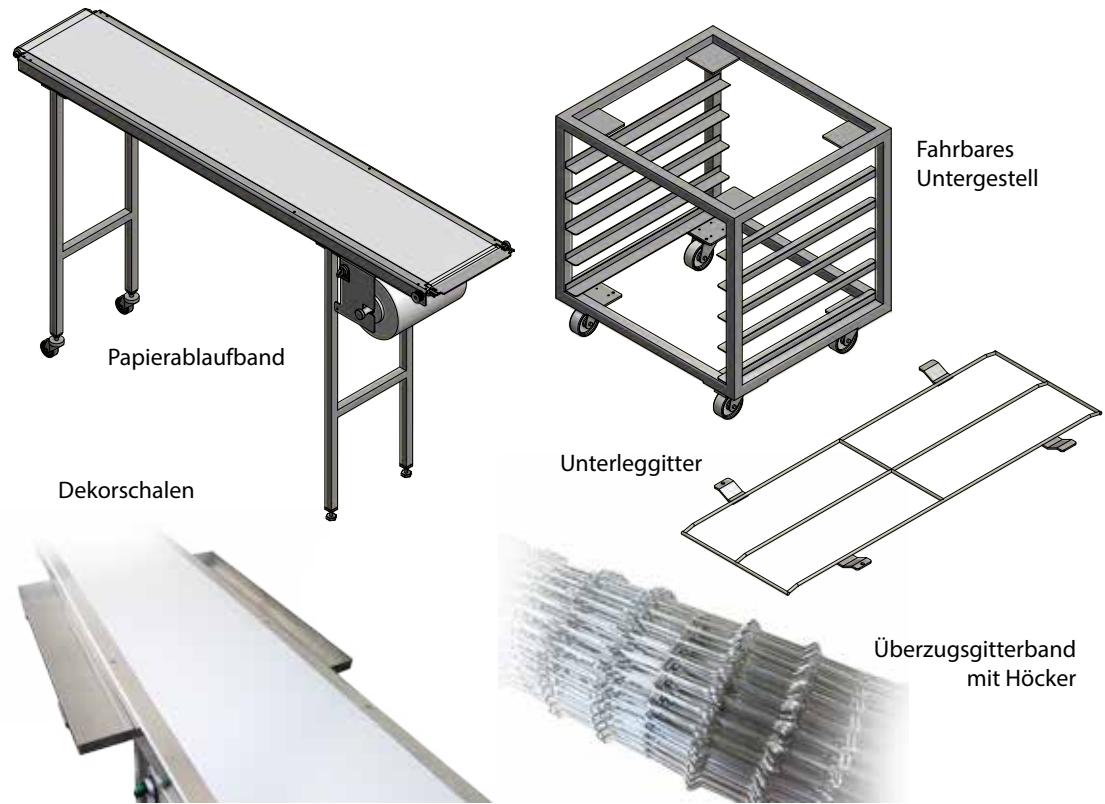
am Papierablaufband

Unterleggitter

für Torten und Lebkuchen

Überzugsgitterband

mit Höcker für Elisen Lebkuchen



Temperiermaschinen



Überzugsmaschinen



Schokoladenuflöser



Kühl tunnel
Komplette Überzugsanlage



Handtemperiergeräte
Dosierung und Zubehör



LCM

Schokoladenmaschinen

LCM Schokoladenmaschinen GmbH

Schlierer Straße 61
D-88287 Grünkraut-Gullen
Telefon +49 (0)751 - 295935-0
Telefax +49 (0)751 - 295935-99
E-Mail info@lcm.de



überreicht durch