



Machines et installations pour
le traitement du chocolat



Tempéreuses Enrobeuses Fondoirs à chocolat Tunnels de refroidissement



LCM
Schokoladenmaschinen



www.lcm.de



Tempéreuse à chocolat avec tempérage continu, entièrement automatisé



Un bon tempérage du chocolat est crucial pour la qualité de l'enrobage. Il garantit une brillance parfaite et une bonne conservation de vos produits.

Le tempérage continu, entièrement automatisé, permet de disposer d'un chocolat tempéré pendant toute la journée. Le chocolat n'ayant pas encore été traité revient en permanence dans la cuve à chocolat dans laquelle il est entièrement décrystallisé avant d'être à nouveau tempéré. Cette opération facilite considérablement le travail sur une longue période, le chocolat conservant toujours la même viscosité et qualité de tempérage, même après plusieurs heures et garantissant donc la qualité exceptionnelle et constante des produits.

Cependant, le choix du système de tempérage adapté à vos besoins dépend de bien d'autres facteurs. Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller pour trouver la machine convenant le mieux à vos applications personnelles.





LCM AT/S
LCM AT



LCM TWIN Temper AT



LCM TWIN Temper,
construction en cascade



LCM Triple Temper
et bar à chocolat

Enrobeuse à chocolat avec tempérage continu, entièrement automatisé



Pour le fonctionnement du tempérage, voir les informations accompagnant les modèles LCM de type AT.

Les avantages du tempérage LCM sont particulièrement évidents lors de l'utilisation d'une enrobeuse. La méthode de tempérage choisie montre rapidement la véritable qualité de tempérage d'une machine à chocolat. Car le chocolat est fortement sollicité, en particulier lors du procédé d'enrobage. Durant le traitement, le chocolat revient dans la cuve par la bande grillagée, ce qui modifie la structure de la couverture. La soufflerie utilisée pour ventiler les produits contribue elle aussi à la modification de la structure du chocolat.

Le tempérage continu entièrement automatisé des enrobeuses LCM garantit une qualité constante du tempérage et du chocolat, quelle que soit la durée d'utilisation de l'enrobeuse. Faites nous confiance !

Pour vos applications individuelles, nous vous proposons des enrobeuses à chocolat à tempérage continu, entièrement automatisé. Elles sont disponibles en différentes tailles et largeurs de bande. Les enrobeuses LCM peuvent être associées à des machines de démolage et des tunnels de refroidissement.





LCM 180 ATC · LCM 240 ATC/S
construction compacte



LCM 240 ATC · LCM 320 ATC · LCM 420 ATC

M

Fondoirs à chocolat



Les fendoirs LCM se déclinent en différentes tailles et différents types de construction, avec une ou deux cuves ainsi qu'une pompe intégrée.

L'utilisation des fendoirs LCM est recommandée si vous souhaitez faire fondre de grands volumes de couverture et les traiter mécaniquement.

Les fendoirs à chocolat LCM équipés d'une pompe peuvent être utilisés avec presque toutes les tempéreuses ou enrobeuses LCM. Ils complètent donc parfaitement l'équipement de votre tempéreuse ou enrobeuse LCM et permettent d'augmenter le volume de chocolat à traiter sans devoir acheter une nouvelle enrobeuse ou tempéreuse. À peu d'exceptions près, toutes nos tempéreuses et enrobeuses disposent d'un dispositif de mesure du niveau de remplissage. Le remplissage des enrobeuses ou tempéreuses s'effectue de manière entièrement automatique grâce au fendoir à chocolat muni d'une pompe.

Si vous ne disposez pas de suffisamment de place pour installer un fendoir à proximité directe de la machine procédant au traitement, l'utilisation d'un système de tuyaux chauffants pourrait être une solution envisageable.





LCM MS
avec 1 cuve



LCM MD
avec 2 cuves



LCM M
avec pompe intégrée

Tunnels de refroidissement · Refroidisseur à bandes · Installation



Les tunnels de refroidissement LCM complètent judicieusement les enrobeuses LCM. Le produit se trouvant sur l'enrobeuse peut être directement emballé et préparé pour l'expédition à la fin du tunnel de refroidissement, rendant ainsi possible un traitement rentable du chocolat avec des débits élevés.

Les tunnels de refroidissement LCM sont disponibles en différentes longueurs et largeurs. Nous proposons des longueurs standard de 7,5/10,5/13,5 m mais concevons et construisons votre tunnel de refroidissement en fonction de la place disponible dans vos locaux.

En règle générale, plus le tunnel de refroidissement est long, plus le passage des produits est rapide. Mais parfois, les locaux de fabrication ne sont pas très grands. La conception de la solution idéale, parfaitement adaptée à vos besoins, dépend donc de vos produits et de l'espace disponible. Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller.

Nouveaux dans notre gamme: des capots transparents permettant à vos clients de regarder vos produits « traverser » le tunnel de refroidissement LCM.





Tunnel de refroidissement
LCM CTB



Enrobeuse à chocolat LCM 420 ATC/S
avec tunnel de refroidissement LCM 420 CTB et
fondoirs à chocolat avec pompe intégrée LCM 400 M

Tempéreuses manuelles · Conche de chocolat miniature



Les **tempéreuses manuelles LCM** sont idéales pour le moulage de corps creux et moules de tous types ou pour l'enrobage et le trempage de divers produits tels que les pralines et les biscuits. Elles sont petites, maniables et polyvalentes et peuvent être utilisées ainsi sur différents postes de travail. Nous proposons des modèles d'une capacité de 8 à 25 kg avec différentes tailles de cuves. Le modèle plus grand est également disponible avec une pompe.

Les tempéreuses manuelles LCM maintiennent la couverture tempérée dans l'appareil à la température de travail durant toute la journée.

Avec une **conche miniature LCM**, vous faites l'acquisition d'une véritable curiosité pour vos espaces de vente. Elle éveillera la curiosité et l'intérêt de vos clients pour le chocolat. La conche se transporte facilement et peut donc être utilisée à différents endroits. Elle dégage une merveilleuse odeur de chocolat chaud!





LCM 8 T
ou 2 cuves de 4 kg



LCM 25 TP



LCM 25 T
ou 2 cuves de 8 kg



Conche de chocolat miniature LCM MC 8



Enrobeuse avec thermo-tempérage



Lors du tempérage manuel / par charge, une certaine quantité de chocolat est fondue puis tempérée à l'aide d'une soufflerie intégrée ou par «ensemencement», c'est-à-dire en ajoutant du chocolat cristallisé.

Le chocolat ainsi tempéré devrait alors être travaillé pendant cette durée limitée afin d'obtenir un résultat parfait. Vous pouvez aussi tempérer à nouveau du chocolat lorsque vous en avez besoin. Une qualité exceptionnelle du chocolat sera ainsi garantie.

Le grand avantage des modèles LCM de type C réside dans la facilité de pouvoir traiter différents chocolats. Nous pouvons vous fournir autant de cuves à chocolat que vous le souhaitez. Vous pourrez y faire fondre le chocolat ou le maintenir à température soit dans la partie inférieure de la machine soit dans une étuve.

Nous recommandons le tempérage manuel / par charge pour les petits volumes de chocolat et/ou les changements fréquents de chocolat ou encore pour débuter dans le traitement mécanique du chocolat.





LCM 180 C



LCM 180 C
comme mouleuse

Accessoires



Vous trouverez ci-dessous une sélection d'accessoires LCM. Différents accessoires permettent de compléter ou d'adapter bon nombre de nos machines en fonction de vos besoins. Vous aurez notamment la possibilité de confectionner des chardons ou de saupoudrer vos truffes grâce à des bandes grillagées spéciales. Vous pourrez aussi érober des pains d'épices d'Élise en utilisant une bande grillagée à bosses.

N'hésitez pas à nous contacter!

Nos accessoires font de vos LCM des machines presque ultra polyvalentes!





Bandé grillagée pour truffes LCM, 20 ou 50 cm



Table vibrante
chauffante LCM avec
régulation de la température



Plaque d'égouttage chauffante avec table vibrante



Tube de coulée LCM
avec régulation
mécanique du débit



Système de
tuyaux chauffants



Insert pour réduire le volume dans la cuve

Tempéreuses



Enrobeuses



Fondoirs à chocolat



Tunnels de refroidissement
Installation



Tempéreuses manuelles
Conche de chocolat miniature



LCM

Schokoladenmaschinen

LCM Schokoladenmaschinen GmbH

Schlierer Strasse 61
88287 Grünkraut-Gullen, Allemagne

Tél. +49 (0)751 - 295935-00

Fax +49 (0)751 - 295935-99

E-Mail info@lcm.de



présenter de