



Nous présentons:
Notre gamme de produits



Tempéreuses
Enrobeuses
Fondoirs à chocolat
Tunnels de refroidissement



LCM
Schokoladenmaschinen



www.lcm.de



A propos de LCM	4-5
Tempéreuse à chocolat avec tempérage continu, entièrement automatisé	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 TWIN Temper en cascade	14-15
LCM Triple Temper et Bar à Chocolat	16-17
Enrobeuse à chocolat avec tempérage continu, entièrement automatisé	18-19
LCM 180 ATC · 240 ATC/S	20-21
LCM 240 ATC · 320 ATC · 420 ATC	22-23
LCM 420 ATC TWIN en cascade	24-25
Fondoirs à chocolat	26-27
LCM 50 MS · 100 MS · 200 MS · 400 MS	28-29
LCM 200 MD · 400 MD	30-31
LCM 100 M · 200 M · 400 M · 600 M	32-33
Tunnels de refroidissement · Refroidisseur à bandes · Installations complètes d'enrobage	34-35
Tunnels de refroidissement	LCM 240 CTB · 320 CTB · 420 CTB
Refroidisseur à bandes	36-37
Installations complètes d'enrobage	38-39
Tempéreuses manuelles · Conche de chocolat miniature	40-41
Tempéreuses manuelles	LCM 8 T · 25 T · 25 TP
Conche de chocolat miniature	LCM MC 8
Enrobeuse avec thermo-tempérage	42-43
LCM 180 C · 240 C · 320 C	44-45
Accessoires	46-47
	48-49
	50-51
	52-57

Créations diversifiées, hautement spécialisées ... par des mains de maîtres

La créativité en termes de chocolat, de pralines et d'enrobages ne connaît pratiquement aucune limite. Avec sa gamme de machines et d'installations hautement spécialisées et dédiées au traitement du chocolat, la société LCM Schokoladenmaschinen GmbH part à la rencontre de la diversité de l'un des plus beaux secteurs d'activité. « Conception individuelle, innovatrice et économique du développement et de la production ». Telle est notre devise. Nous développons et fabriquons des systèmes de qualité ingénieux au service des confiseries, chocolateries, pâtisseries et boulangeries – pour des possibilités d'utilisation aussi diversifiées que possible, un déroulement des opérations tout en douceur et un confort d'utilisation maximal.

Nos machines sont également mises à la disposition des fabricants de chocolat à des fins d'expérimentation, de formation ou de promotion ou encore pour assister en direct à la fabrication du chocolat.

Et voilà pourquoi les machines LCM sont tellement appréciées: le rapport qualité-prix, la simplicité du changement d'équipement et du nettoyage, la maintenance et les réparations faciles à réaliser, le tout adapté aux nécessités imposées par les petits volumes et les fréquents changements de recettes, le service personnalisé, les productions sans incidents grâce à nos modules de commande et éléments de transmission rapidement échangeables.

Entourée de ses collaboratrices et collaborateurs, LCM est une entreprise fabriquant des machines et alliant savoir faire technologique et longue expérience dans le traitement du chocolat.

Nous encourageons le travail artisanal du chocolat avec notre gamme de produits. Nous évoluons au rythme des exigences et perfectionnons la technologie selon vos besoins.



Jürgen Leute

Direction de la production

„Notre vision pour l'avenir est de conserver l'excellente qualité de notre service en termes de construction des machines et de garder une relation étroite avec nos clients.“

Markus Leute

Direction de l'entreprise

„Nous travaillons en étroite collaboration avec les clients et essayons en permanence de proposer une installation parfaitement adaptée à la situation afin de répondre au mieux aux besoins de nos clients.“

Être passionné par les délices envoûtants, disposer d'un sens aigu pour déceler les besoins et repérer les tendances du secteur du chocolat et y ajouter un savoir-faire technologique spécialisé issu du secteur de la construction des machines. Mélanger ensuite tous ces ingrédients pour obtenir un modèle d'entreprise performant. C'est ainsi que les frères Jürgen et Markus Leute, tous deux constructeurs de machines diplômés et expérimentés, fondèrent la société LCM Schokoladenmaschinen GmbH en 2000.

Depuis, les machines à tempérage continu, entièrement automatisées sont devenues les produits phares de la société.

Avec la construction des nouveaux locaux et bâtiments administratifs sur une surface de 750 m² en 2013, Jürgen et Markus Leute ont poursuivi leur développement et pris conscience de la capacité d'innovation et du potentiel de croissance de la société LCM Schokoladenmaschinen GmbH.

Vous souhaitez que les saveurs et raffinements sucrés qui devront séduire les amateurs soient réussis? Faites alors appel aux spécialistes de Ravensburg avec leurs machines sophistiquées! Les clients et leurs besoins occupent une place particulièrement importante. Afin que les recettes éprouvées des clients puissent être conservées, les machines LCM les assistent dans la fabrication des produits.

Les professionnels du secteur considèrent leur métier comme un défi sur le plan technologique: plus le chocolat est de qualité, plus les exigences imposées aux constructeurs des machines sont spécifiques. Car il s'agit d'un côté de garantir la qualité de la production et de l'autre, de simplifier l'utilisation le plus possible.

Nos coordonnées géographiques sont comme nos exigences – Made in Germany. En Allemagne. Dans le Bade-Wurtemberg. Nous produisons près de Ravensburg, non loin du lac de Constance, et utilisons des matières fabriquées presque exclusivement en Allemagne – qu'il s'agisse des bâtis en acier inoxydable, des composants électroniques, des moteurs ou bien d'autres choses encore. Là aussi, nous accordons la plus grande importance au côté personnel et travaillons en étroite collaboration avec les fournisseurs.

Nous sommes particulièrement fiers de nos clients fidèles depuis plusieurs années. Nous pouvons également compter sur nos nombreuses représentations à l'étranger présentes aux quatre coins du monde, notamment en Suisse, en Autriche, en France, en Suède (pour les pays scandinaves), en Pologne ainsi qu'aux États-Unis. Dans le monde entier, les machines et installations LCM sont appréciées des confiseurs et chocolatiers renommés.



Le nouveau site de la société érigé en 2013 à Gruenkrut, zone industrielle de Gullen.

Tempéreuse à chocolat avec tempérage continu, entièrement automatisé

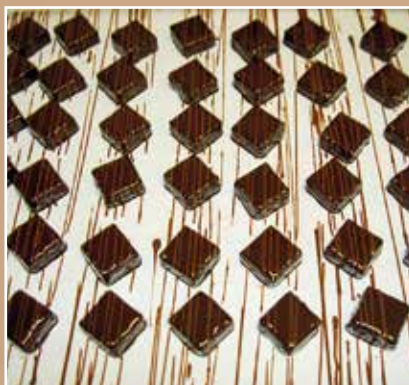


Un bon tempérage du chocolat est crucial pour la qualité de l'enrobage. Il garantit une brillance parfaite et une bonne conservation de vos produits.

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 dé cristallisé 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.





AT

LCM 25 AT/S · 40 AT/S · 60 AT/S

Tempéreuse à chocolat

avec tempérage continu, entièrement automatisé

LCM

Schokoladenmaschinen

Les modèles AT/S fonctionnent comme les modèles LCM AT, mais ne sont pas équipés de cuve chauffante.

Ils conviennent au prélèvement manuel du chocolat et au chargement de toutes marques d'enrobeuses et d'installations de dosage. Les machines sont polyvalentes grâce aux tubes de coulée orientables dans toutes les directions.

Il est possible de rajouter du chocolat au cours du procédé. Sur les modèles LCM 40 AT/S et LCM 60 AT/S, le rajout du chocolat peut se faire de manière entièrement automatique grâce à l'indicateur de niveau de la machine et en association avec un fondoir LCM (modèle M).

L'utilisation, le changement de chocolat et le nettoyage sont très simples sur ces modèles.



LCM 25 AT/S



LCM 40 AT/S



LCM 25 AT/S • 40 AT/S • 60 AT/S

Caractéristiques techniques

LCM
Schokoladenmaschinen

Accessoires disponibles

- Tube de coulée coudé avec régulation mécanique du débit
- Insert pour réduire le volume dans la cuve



Système de tuyaux chauffants pour LCM 40 AT/S et LCM 60 AT/S

Grille de protection chauffante pour LCM 40 AT/S et LCM 60 AT/S



LCM 25 AT/S



LCM 40 AT/S

	Capacité [kg]	Largeur [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
LCM 25 AT/S	25	61	57	90	230 V/1,5 kW	90
LCM 40 AT/S	40	76	65	91	400 V/2,8 kW	130
LCM 60 AT/S	55	85	70	91	400 V/3,0 kW	150

AT

LCM 25 AT · 40 AT · 60 AT

Tempéreuse à chocolat
avec tempérage continu, entièrement automatisé

LCM
Schokoladenmaschinen

Les modèles AT LCM conviennent au moulage de corps creux et moules de tous types, à l'enrobage de différents produits tels que gâteaux et pâtisseries et au chargement de toutes marques d'enrobeuses et d'installations de dosage. Les machines sont polyvalentes grâce aux tubes de coulée orientables dans toutes les directions.

Il est possible de rajouter du chocolat au cours du procédé.

Sur les modèles LCM 40 AT et LCM 60 AT, le rajout du chocolat peut se faire de manière entièrement automatique grâce à l'indicateur de niveau de la machine et en association avec un fondoir LCM (modèle M).

L'utilisation, le changement de chocolat et le nettoyage sont très simples sur ces modèles.



LCM 25 AT



LCM 40 AT · LCM 60 AT



LCM 25 AT • 40 AT • 60 AT

Caractéristiques techniques

LCM
Schokoladenmaschinen

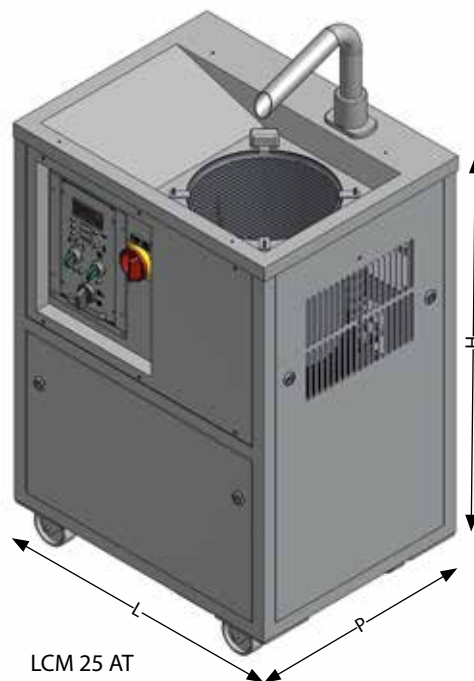
Accessoires disponibles

- Tube de coulée coudé avec régulation mécanique du débit
- Insert pour réduire le volume dans la cuve
- Système de tuyaux chauffants pour le remplissage de machines externes
- Table vibrante chauffante et non chauffante à poser directement sur la surface de travail de la machine



Uniquement pour LCM 25 AT:
plaque d'égouttage chauffante
avec grille ou table vibrante à
suspendre latéralement

Grille de protection chauffante
pour LCM 40 AT et LCM 60 AT



LCM 25 AT



LCM 40 AT • LCM 60 AT

	Capacité [kg]	Largeur [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
LCM 25 AT	25	66	59	96	230 V/2,0 kW	100
LCM 40 AT	40	106	69	91	400 V/3,0 kW	130
LCM 60 AT	55	106	68	91	400 V/3,0 kW	150

AT

LCM TWIN Temper 25 AT • 40 AT • 60 AT

Tempéreuse à chocolat

avec tempérage continu, entièrement automatisé avec 2 cuves

LCM
Schokoladenmaschinen

Les machines LCM TWIN Temper ont été spécialement développées afin de disposer en permanence de deux sortes de chocolat tempéré.

Les deux cuves fonctionnent totalement indépendamment l'une de l'autre et peuvent être remplies automatiquement de chocolat liquide par des fondeurs LCM (modèles M).

Nettoyage facile et mobilité garantissant une utilisation flexible des modèles LCM TWIN Temper.

LCM TWIN Temper 40 AT



LCM TWIN Temper 40 AT avec
2 x fondeurs LCM 400 M



LCM TWIN Temper 25 AT • 40 AT • 60 AT

Caractéristiques techniques

Accessoires disponibles

- Tube de coulée coudé avec régulation mécanique du débit
- Insert pour réduire le volume dans la cuve
- Système de tuyaux chauffants pour le remplissage de machines externes
- Table vibrante chauffante et non chauffante à poser directement sur la surface de travail de la machine
- Grille de protection chauffante



	Capacité [kg]	Largeur [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
LCM TWIN Temper 25 AT	2 x 25	101	75	101	400 V/4,5 kW	200
LCM TWIN Temper 40 AT	2 x 40	118	81	101	400 V/5,5 kW	275
LCM TWIN Temper 60 AT	2 x 55	124	84	101	400 V/6,0 kW	280

Si vous recherchez une machine avec une puissance de tempérage élevée pouvant atteindre jusqu'à 300 kg/h et dont l'utilisation et le nettoyage sont extrêmement simples, nous vous conseillons la LCM TWIN Temper, de construction en cascade.

Les deux cuves peuvent fonctionner aussi bien en cascade (lorsque vous avez besoin d'une même sorte de chocolat en grande quantité) que séparément en mode Twin Temper (pour le travail de deux sortes de chocolat différentes).

Le remplissage automatique de chocolat liquide est possible par des fondoirs LCM (modèles M) ou des fondoirs d'autres marques.



LCM TWIN Temper, construction en cascade avec système de tuyaux chauffants pour le remplissage automatique d'installations de dosage externes

Remplissage entièrement automatique d'une LCM TWIN Temper, construction en cascade, par un fondoir LCM 600 M avec pompe intégrée





LCM TWIN Temper en cascade

Caractéristiques techniques

LCM
Schokoladenmaschinen

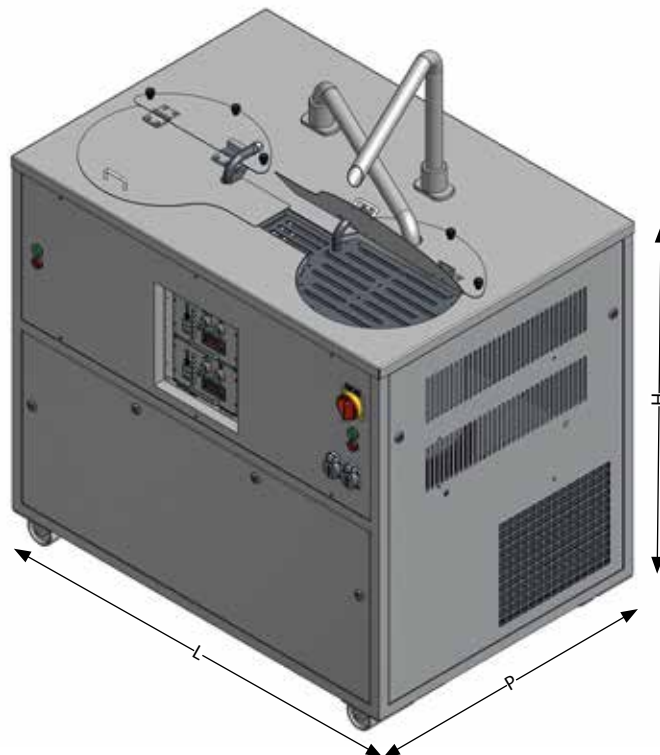
Accessoires disponibles

- Tube de coulée coudé avec régulation mécanique du débit
- Système de tuyaux chauffants pour le remplissage de machines externes
- Grille de protection chauffante



Facile à nettoyer, cette tempéreuse polyvalente rend possible un changement de chocolat sans pratiquement de perte.

La tempéreuse convient aussi au tempérage des pâtes au praliné ou au nougat.



	Capacité [kg]	Largeur [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
LCM TWIN Temper en cascade 60 AT	55	124	96	113	400 V/6,5 kW	320
LCM TWIN Temper en cascade 80 AT	80	124	96	132	400 V/7,0 kW	350

Le bar à chocolat LCM a été spécialement développé pour tempérer simultanément jusqu'à sept sortes de chocolat différentes. La LCM Triple Temper permet de tempérer jusqu'à trois sortes de chocolat.

Les cuves sont tempérées totalement indépendamment les unes des autres et peuvent être utilisées individuellement.

Le chocolat tempéré est prélevé au niveau des tubes de coulée.

Le nettoyage et le changement de chocolat s'effectuent simplement grâce aux vannes de vidange situées sur la partie arrière de la machine.



LCM Bar à Chocolat



LCM Triple Temper



LCM Triple Temper et Bar à Chocolat

Caractéristiques techniques

LCM
Schokoladenmaschinen

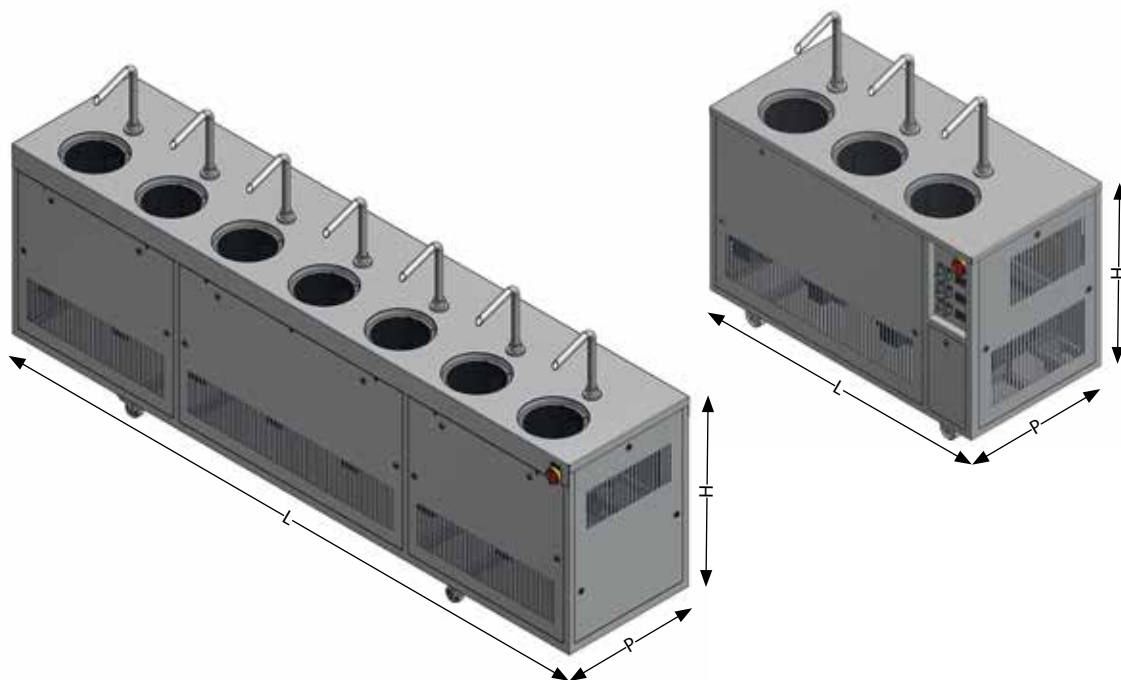
Accessoires disponibles

- Tubes de coulée coudés avec régulation mécanique du débit
- Inserts pour réduire le volume dans la cuve
- Plaques pour la décoration



Des unités de tempérage fonctionnant indépendamment les unes des autres sont réunies dans une machine compacte.

La version à plusieurs cuves est possible sur demande.



	Capacité [kg]	Largeur [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
LCM Bar à Chocolat avec 3 cuves	3 x 25	142	77	95	400 V/4,0 kW	250
LCM Bar à Chocolat avec 6 cuves	6 x 25	269	75	99	400 V/8,0 kW	500

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 démoulage et des tunnels de refroidissement.





ATC

LCM 180 ATC · LCM 240 ATC/S

Enrobeuse à chocolat

avec tempérage continu, entièrement automatisé – construction compacte

LCM
Schokoladenmaschinen

Grâce à leur construction compacte, ces machines trouvent également leur place dans les petites entreprises.

Avec des largeurs de bande de 18 ou 24 cm, elles conviennent à l'enrobage de pralines et biscuits (un dispositif de trempage faisant également partie de l'équipement).

La machine ainsi que la grille d'enrobage se nettoient facilement.

Le remplissage des moules peut être effectué directement sur la machine.

Tout changement de chocolat s'effectue très simplement.

Il est possible de rajouter du chocolat liquide au cours du procédé.



comme enrobeuse



comme mouleuse



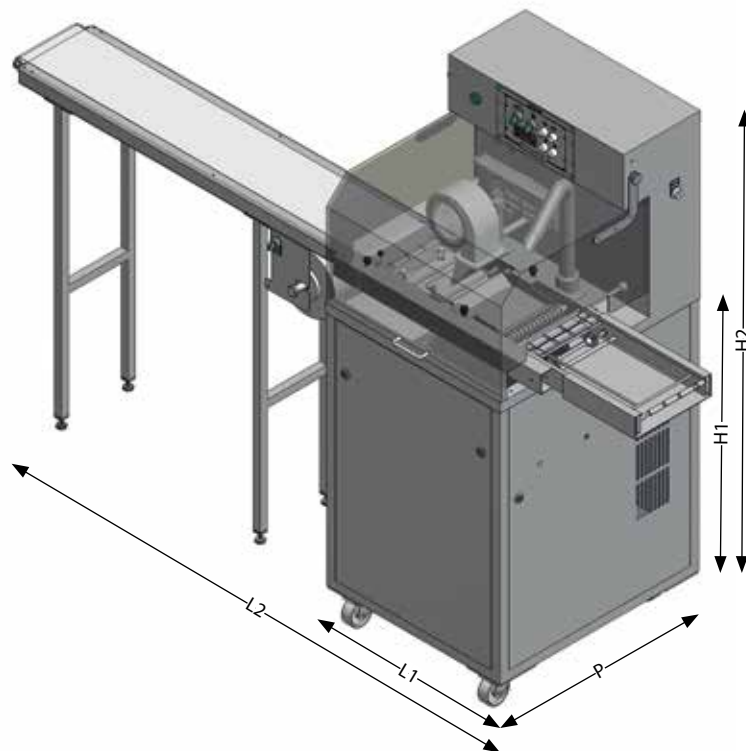
LCM 180 ATC · LCM 240 ATC/S

Caractéristiques techniques

LCM
Schokoladenmaschinen

Accessoires disponibles

- Tube de coulée coudé avec régulation mécanique du débit
- Insert pour réduire le volume dans la cuve
- Plaque d'égouttage chauffante avec grille ou table vibrante à suspendre latéralement
- Table vibrante chauffante et non chauffante à poser directement sur la surface de travail de la machine
- Sorties papier en différentes longueurs : 1,2 m, 1,6 m ou 2,0 m
- Plaque pour la décoration à la sortie papier
- Bandes grillagées pour truffes, tables à truffes



	Capacité [kg]	Largeur L1/L2 [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur H1/H2 [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
LCM 180 ATC	40	67/222	78	103/151	400 V/3,0 kW	210
LCM 240 ATC/S	40	67/222	78	103/151	400 V/3,0 kW	210

ATC

LCM 240 ATC · 320 ATC · 420 ATC

Enrobeuse à chocolat

avec tempérage continu, entièrement automatisé

LCM

Schokoladenmaschinen

Les enrobeuses équipées d'une bande de 24, 32 et 42 cm de large constituent la solution idéale pour l'enrobage de produits de tous types.

Qu'elles soient destinées à la confection des pralines, des gâteaux ou à l'enrobage des fonds de pâte, les machines de cette construction conviennent, grâce à la longue distance d'égouttage, à l'enrobage de la plupart des produits.

Ces machines offrent aussi suffisamment d'espace pour réaliser des moulages sans difficultés.

La machine ainsi que la grille d'enrobage se nettoient facilement.

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



comme enrobeuse



comme mouleuse,
ici avec table vibrante chauffante



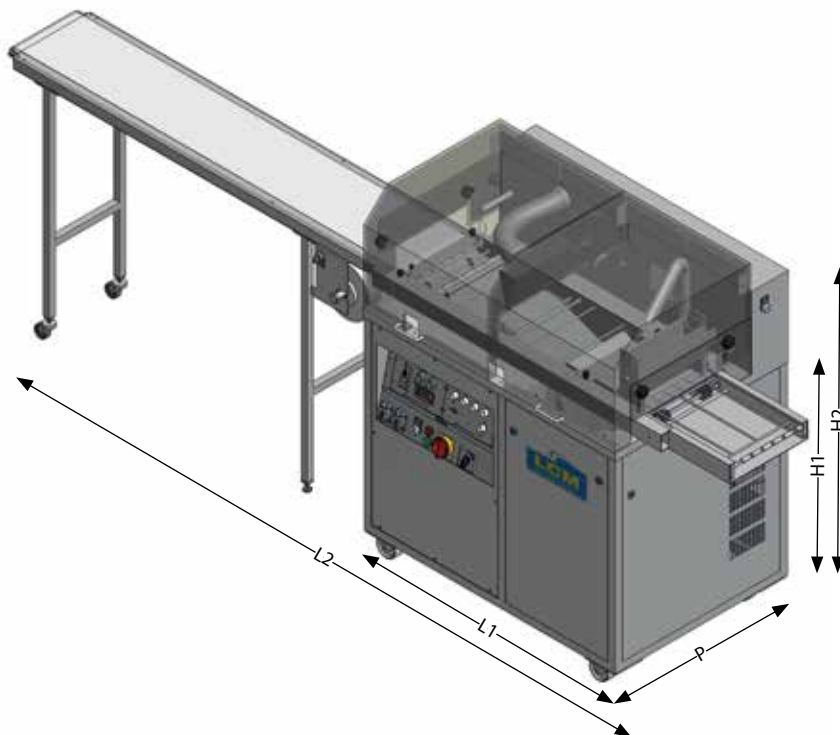
LCM 240 ATC · 320 ATC · 420 ATC

Caractéristiques techniques

LCM
Schokoladenmaschinen

Accessoires disponibles

- Tube de coulée coudé avec régulation mécanique du débit
- Insert pour réduire le volume dans la cuve
- Table vibrante chauffante et non chauffante à poser directement sur la surface de travail de la machine
- Grille de protection chauffante
- Sorties papier en différentes longueurs : 1,2 m, 1,6 m ou 2,0 m
- Plaque pour la décoration à la sortie papier
- Grille spéciale à placer sous les gâteaux et les pains d'épices
- Bande grillagée à bosses pour l'enrobage des pains d'épices d'Élise
- Bandes grillagées pour truffes
- Tables à truffes



	Capacité [kg]	Largeur L1/L2 [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur H1/H2 [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
LCM 240 ATC	40	105/306	82	97/131	400 V/3,5 kW	250
LCM 320 ATC	55	105/306	82	97/131	400 V/3,8 kW	300
LCM 420 ATC	55	105/306	97	99/136	400 V/4,0 kW	380

Si vous recherchez une enrobeuse à chocolat avec une puissance de tempérage élevée, une grande capacité de transport et une flexibilité élevée, la machine LCM 420 ATC TWIN, de construction en cascade, devrait vous intéresser.

La LCM 420 ATC TWIN de construction en cascade peut être utilisée comme

1. enrobeuse avec double goulotte d'enrobage,
2. tempéreuse fonctionnant en cascade (lorsque vous avez besoin d'une même sorte de chocolat en grande quantité) ou aussi
3. comme TWIN Temper (pour le travail de deux sortes de chocolat différentes).

La machine ainsi que la grille d'enrobage se nettoient facilement.





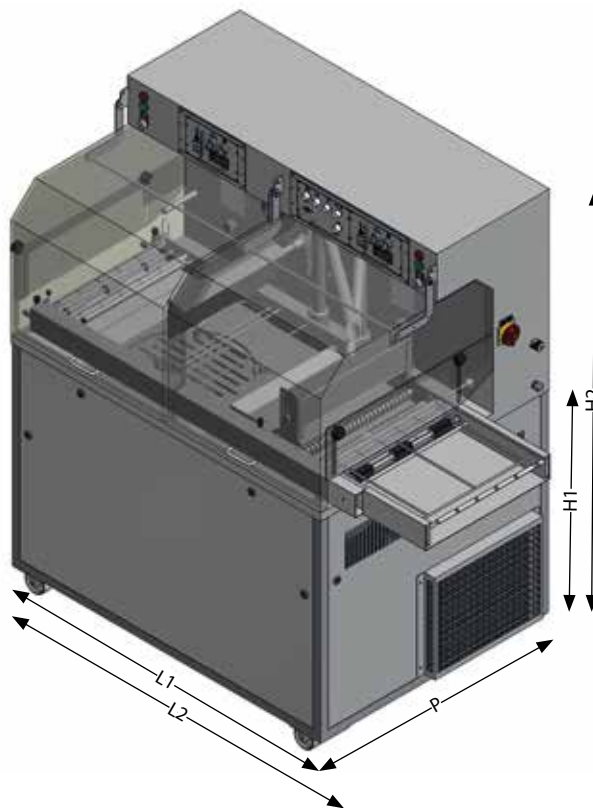
LCM 420 ATC TWIN en cascade

Caractéristiques techniques

LCM
Schokoladenmaschinen

Accessoires disponibles

- Tube de coulée coulé avec régulation mécanique du débit
- Insert pour réduire le volume dans la cuve
- Table vibrante chauffante et non chauffante à poser directement sur la surface de travail de la machine
- Grille de protection chauffante
- Grille spéciale à placer sous les gâteaux et les pains d'épices
- Bande grillagée à bosses pour l'enrobage des pains d'épices d'Élise
- Rallonge de bande grillagée disponible en plusieurs longueurs
- Système de tuyaux chauffants pour le remplissage de machines externes



	Capacité [kg]	Largeur L1/L2 [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur H1/H2 [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
LCM 420 ATC TWIN en cascade	2 x 55	135/170	99	100/160	400 V/7,5 kW	480

Fondoirs à chocolat



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

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

Les fondeurs 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 fondeur à chocolat muni d'une pompe.

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





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 50 MS



LCM 100 MS



LCM 50 MS • 100 MS • 200 MS • 400 MS

Caractéristiques techniques

LCM
Schokoladenmaschinen



Sur les machines LCM 100-400 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.

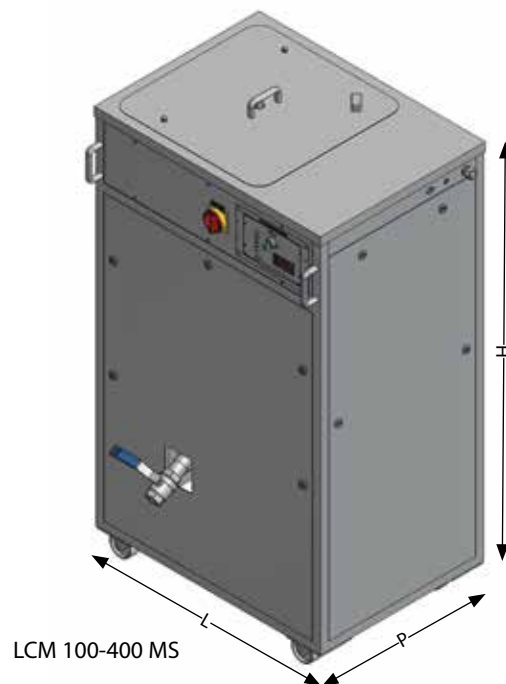
Le bâti de la machine est en acier inoxydable et peut être déplacé grâce à des roulettes solides.

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

Régulation électronique de la température de la cuve avec réglage 1/10°C.



LCM 50 MS



LCM 100-400 MS

	Capacité [kg]	Largeur [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
LCM 50 MS	50	72	47	112	230 V/0,6 kW	70
LCM 100 MS	100	84	72	111	400 V/1,6 kW	120
LCM 200 MS	200	85	72	146	400 V/1,8 kW	140
LCM 400 MS	400	101	86	159	400 V/2,2 kW	180

Si vous souhaitez disposer en permanence de deux sortes de chocolat liquide, nous vous conseillons d'utiliser un fondoir à chocolat LCM de la série MD.

Les températures à l'intérieur des deux cuves sont réglables séparément. Des vannes de vidange servent au prélèvement manuel du chocolat liquide. Les différents circuits de chauffe 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 fondoirs à chocolat se nettoient facilement. L'isolation de haute qualité des cuves permet de réduire fortement la consommation d'électricité.



LCM 400 MD



LCM 200 MD • 400 MD

Caractéristiques techniques

LCM
Schokoladenmaschinen



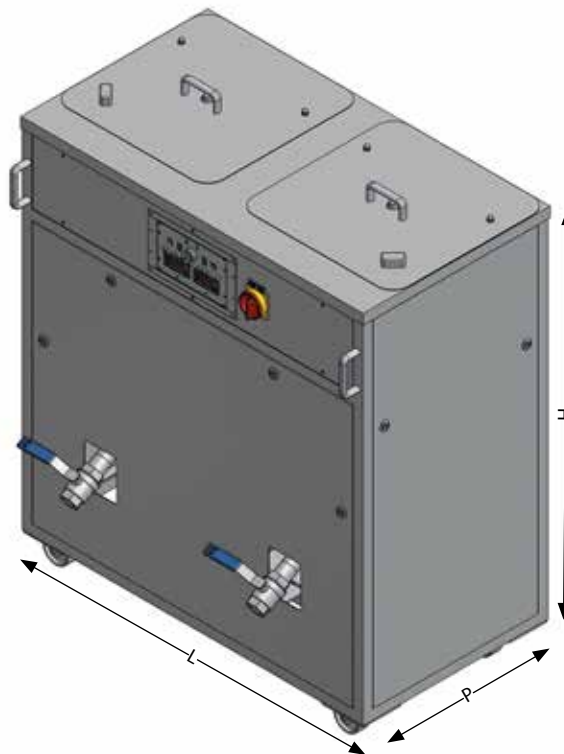
Sur les machines LCM de type MD, le moteur de l'agitateur se trouve sous la cuve.

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.

Régulation électronique de la température de la cuve avec réglage 1/10°C.



	Capacité [kg]	Largeur [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
LCM 200 MD	2 x 100	106	68	121	400 V/2,0 kW	170
LCM 400 MD	2 x 200	123	72	149	400 V/2,6 kW	210

M

LCM 100 M • 200 M • 400 M • 600 M

Fondoirs à chocolat
avec pompe intégrée

LCM
Schokoladenmaschinen

Si vous souhaitez remplir en permanence une tempéreuse à tempérage continu de chocolat liquide, nous vous conseillons d'utiliser un fondoir à chocolat LCM de la série M.

Ces fondoirs LCM de la série M disposent d'un système de pompe intégré permettant de remplir de manière entièrement automatique les machines LCM de type AT et ATC de chocolat liquide.

La pompe à régulation électronique fonctionne indépendamment de l'agitateur et n'est utilisée qu'en cas de besoin.



LCM 400 M



LCM 100 M • 200 M • 400 M • 600 M

Caractéristiques techniques



Sur les machines LCM de type M, 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.

Régulation électronique de la température de la cuve avec réglage 1/10°C.

Robinet d'arrêt dans le système de tuyaux en amont de la pompe pour les travaux de maintenance.



	Capacité [kg]	Largeur [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
LCM 100 M	100	98	66	146	400 V/2,5 kW	150
LCM 200 M	200	103	66	146	400 V/2,7 kW	190
LCM 400 M	400	113	80	160	400 V/3,0 kW	190
LCM 600 M	600	127	90	160	400 V/3,3 kW	240

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.





La longueur des tunnels de refroidissement est conçue en fonction des souhaits du client et en tenant compte des produits, de la vitesse de passage et de la place disponible.

La température de refroidissement et l'humidité de l'air dans le tunnel sont réglables individuellement.

Le guidage de la bande de transport est réglé électroniquement et la vitesse de passage peut être réglée en continu.

Les segments du tunnel sont isolés et se retirent pour le nettoyage. Le tunnel peut aussi être ouvert par le bas pour le nettoyage.

Pour des raisons techniques, le système de refroidissement et l'unité de commande électronique interchangeable se trouvent dans une station de refroidissement séparée.



Tunnel de refroidissement
LCM CTB

Commande de la bande LCM et
groupe de réfrigération dans une
unité séparée (version standard).





LCM 240 CTB · 320 CTB · 420 CTB

Caractéristiques techniques

Équipement spécial

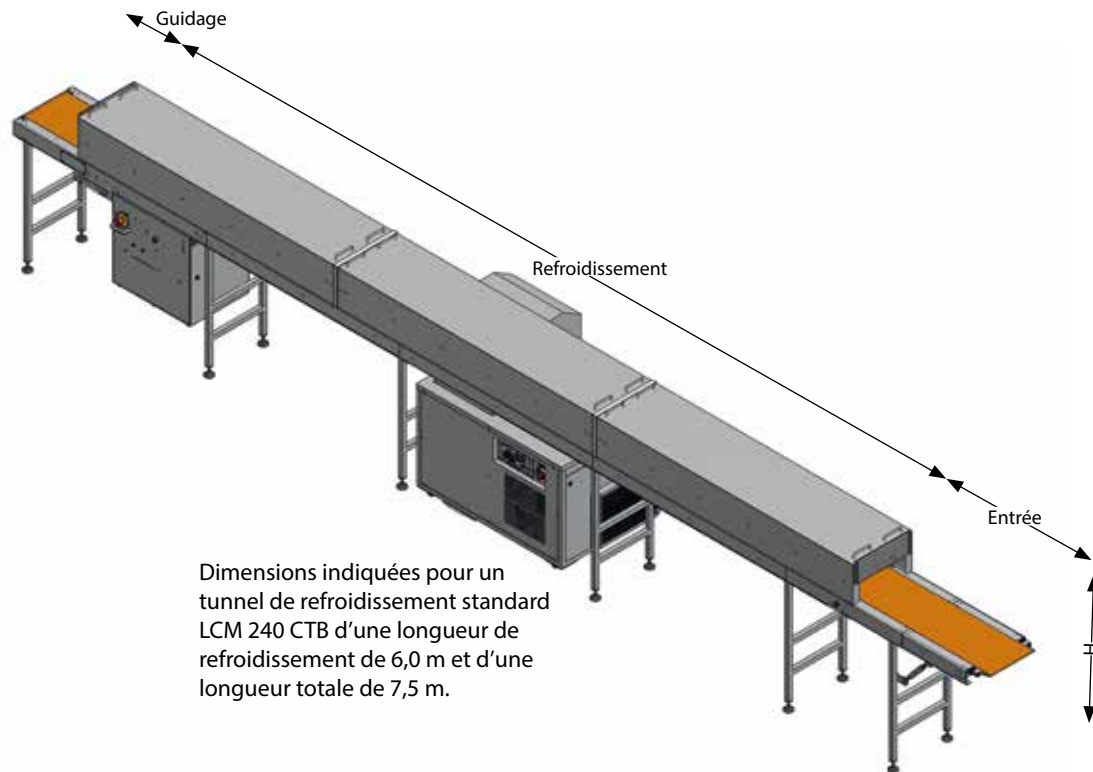
- Capot en plexiglas
- Plaques pour la décoration à suspendre latéralement.



Raccordement au circuit d'eau froide ou possibilité d'installation du groupe de réfrigération à un autre endroit.

Des températures maximales de 5° C sont possibles pour des produits spéciaux, grâce à une isolation supplémentaire et une puissance frigorifique élevée.

Les longueurs peuvent être conçues individuellement selon les souhaits des clients.



	Entrée [cm]	Refroidissement [cm]	Guidage [cm]	Hauteur [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
LCM 240 CTB	100	600	50	130	400 V/2,5 kW	500

Le refroidisseur à bandes LCM a été spécialement développé pour refroidir de grandes quantités de tablettes de chocolat ou d'autres moules dans un espace réduit.

Le refroidissement s'effectue sur plusieurs étages, la durée de passage pouvant être réglée individuellement pour chaque étage.

Exemple d'utilisation:

Avec une durée de passage de 30 minutes et une température de 8° C, il est possible de refroidir environ 200 tablettes de chocolat en 60 minutes sur trois étages.

Le refroidisseur à bandes LCM est également équipé de plusieurs tiroirs et récipients pour le rangement du matériel de décoration.





Refroidisseur à bandes LCM

Caractéristiques techniques

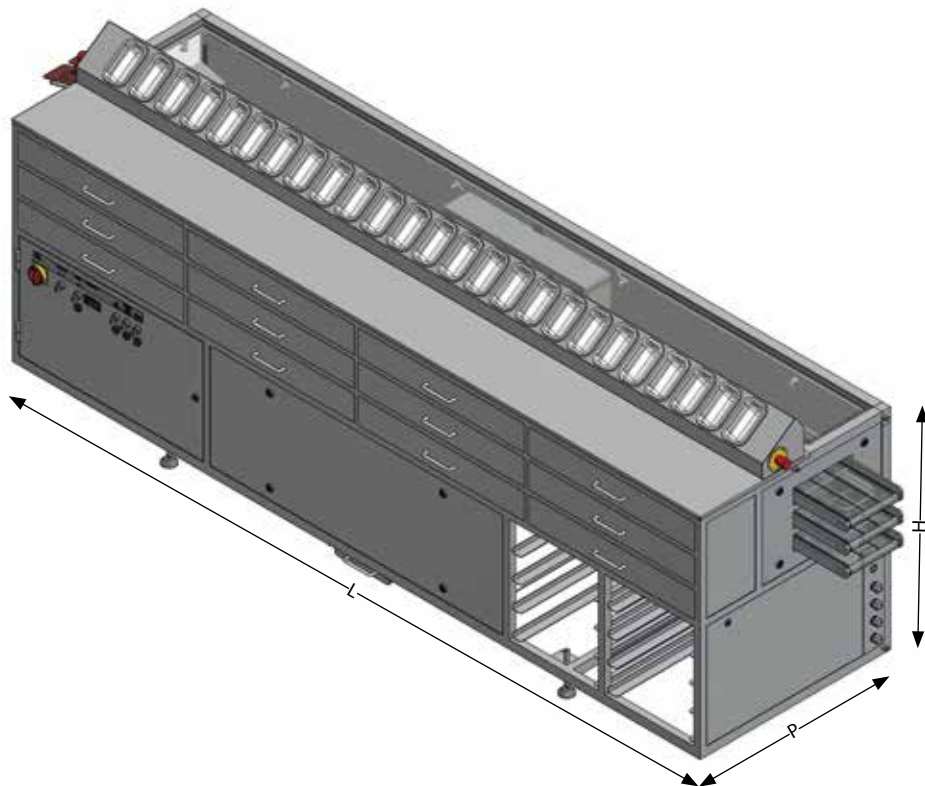
LCM
Schokoladenmaschinen



La longueur, largeur et capacité de passage du refroidisseur à bandes peuvent être adaptées en fonction des souhaits des clients.

L'installation d'un capot en verre de sécurité feuilleté pour regarder vos produits est possible sur demande.

Raccordement au circuit d'eau froide ou possibilité d'installation du groupe de réfrigération à un autre endroit.



	Largeur [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
LCM BK 325/3/1	380	91	127	400 V/4,0 kW	600

Une composition individuelle des installations LCM est possible en fonction de vos souhaits.

Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller pour vous aider à trouver la combinaison idéale des types de machines correspondant à vos besoins dans la vaste gamme de machines proposées par la société LCM Schokoladenmaschinen GmbH.

Vous voyez ici un exemple avec:

Fondoir

Enrobeuse

Tunnel de refroidissement



Enrobeuse LCM 420 ATC/S
avec tunnel de refroidissement LCM 420 CTB
et fondoir avec pompe LCM 400 M



LCM Installations complètes d'enrobage

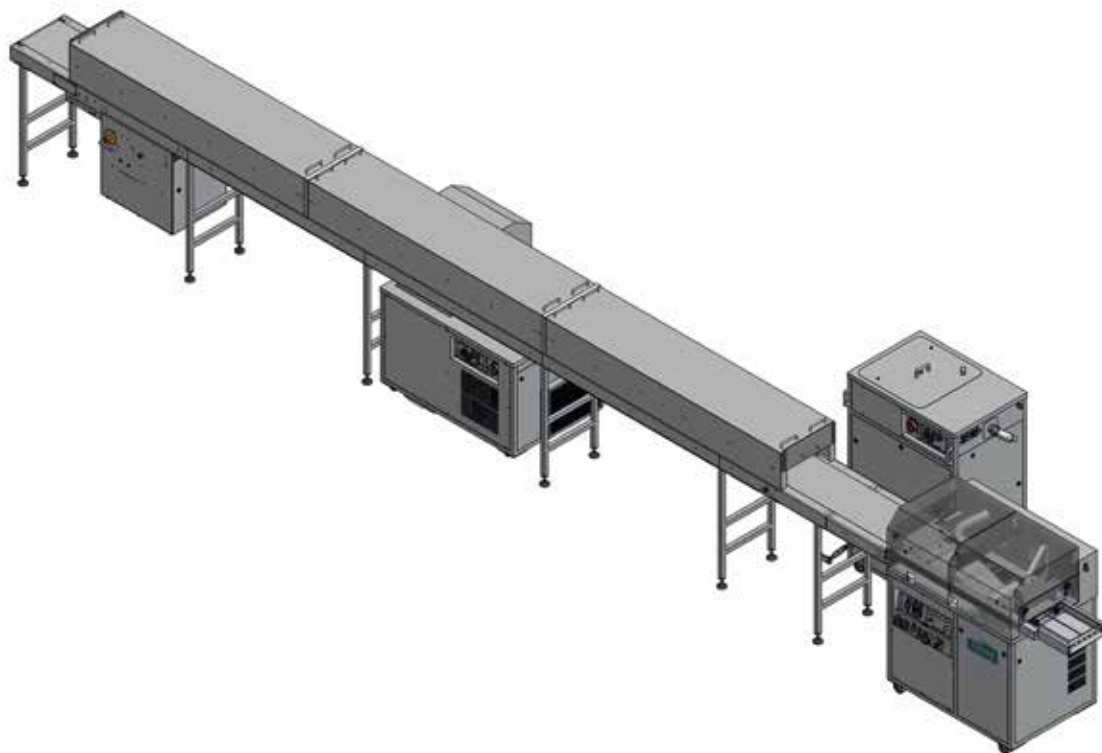
Caractéristiques techniques

LCM
Schokoladenmaschinen



Les installations LCM permettent d'optimiser les processus au sein de l'entreprise. Presque toutes les combinaisons de machines LCM sont possibles.

Les enrobeuses et cuves de fondoirs sur roulettes permettent d'associer plusieurs enrobeuses à un seul tunnel de refroidissement ou plusieurs fondoirs à chocolat pour différentes sortes de chocolat à une enrobeuse.



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!





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

Le modèle 8 T d'une capacité de 8 kg est notre tempéreuse la plus petite.

Les modèles LCM 25 T et LCM 25 TP permettent de maintenir respectivement 25 kg de chocolat à température. Le modèle LCM 25 TP est également équipé d'une pompe. L'appareil est très facile à nettoyer car le moteur d'entraînement s'enlève de la pompe et les cuves sont amovibles.

LCM 8 T
avec 2 cuves de 4 kg



LCM 25 T
avec 2 cuves de 8 kg



LCM 25 TP





LCM 8 T · 25 T · 25 TP

Caractéristiques techniques

LCM
Schokoladenmaschinen

Accessoires disponibles

LCM 8 T

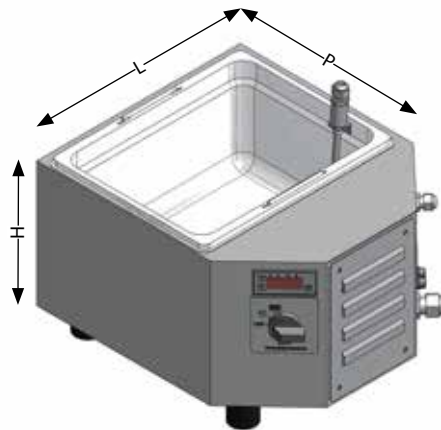
- ou 2 cuves de 4 kg avec couvercle

LCM 25 T

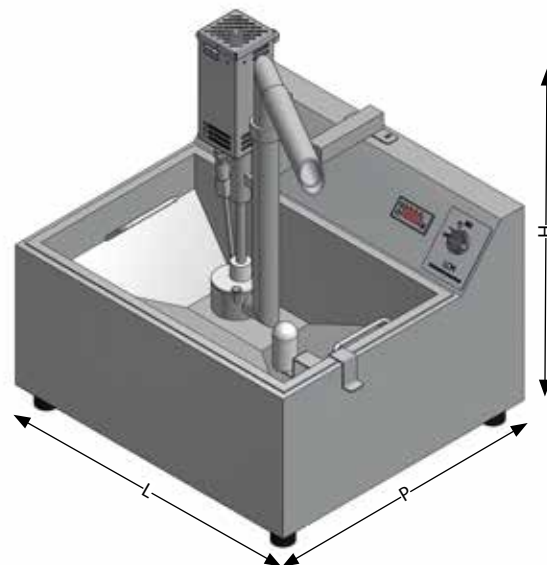
- ou 2 cuves de 8 kg avec couvercle

LCM 25 T and TP

- Plaque d'égouttage chauffante avec grille ou table vibrante à suspendre latéralement
- Châssis en acier inoxydable sur roulettes



LCM 8 T



LCM 25 TP

	Capacité [kg]	Largeur [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
LCM 8 T	8	34	40	26	230 V/250 W	12
LCM 25 T	22	60	55	42	230 V/500 W	15
LCM 25 TP	22	60	55	64	230 V/600 W	25

Avec la conche LCM MC 8, vous pouvez créer dans votre salle d'exposition et de vente, une attraction complètement nouvelle et unique pour vos clients.

La conche LCM MC 8 est équipée d'une cuve chauffée électriquement. Le bâti est entièrement en acier inoxydable.

Le capot en matière plastique est muni de fentes afin de permettre l'évacuation de l'humidité et le développement optimal des odeurs.



Conche de chocolat miniature LCM MC 8



Conche de chocolat miniature LCM MC 8

Caractéristiques techniques

LCM
Schokoladenmaschinen

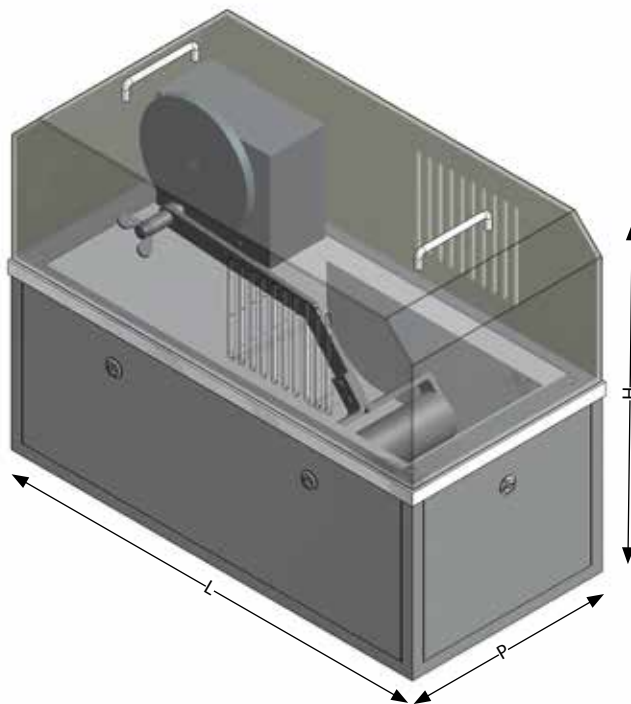
Accessoires disponibles

- Partie inférieure sur roulettes



Les conches peut être équipées d'une vanne de prélèvement, par ex. pour les dégustations de chocolat.

Plusieurs conches peuvent être installées dans un bâti, chacune d'entre elles disposant ou non de vannes de prélèvements.



LCM MC 8

Capacité [kg]

8

Largeur [cm]

77

Profondeur [cm]

40

Hauteur [cm]

58

Branchement élect.

200 V/250 W

Poids à vide [kg]

50

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 débiter dans le traitement mécanique du chocolat.





C

LCM 180 C · 240 C · 320 C

Enrobeuse
avec thermo-tempérage

LCM
Schokoladenmaschinen

Avec des largeurs d'enrobage de 18, 24 et 32 cm, la LCM série C a été conçue spécialement pour une utilisation flexible dans les petites boulangeries et pâtisseries.

Une puissante soufflerie permet de tempérer la couverture directement dans la machine.

La grille d'enrobage s'enlève facilement pour le nettoyage. Le changement de chocolat est très simple grâce à des cuves interchangeables.

Après avoir enlevé les grilles d'enrobage, les machines LCM de la série C peuvent être utilisées directement sur la machine pour le remplissage de moules.



LCM 180 C



LCM 180 C
fonctionnant comme
une mouleuse



LCM 180 C • 240 C • 320 C

Caractéristiques techniques

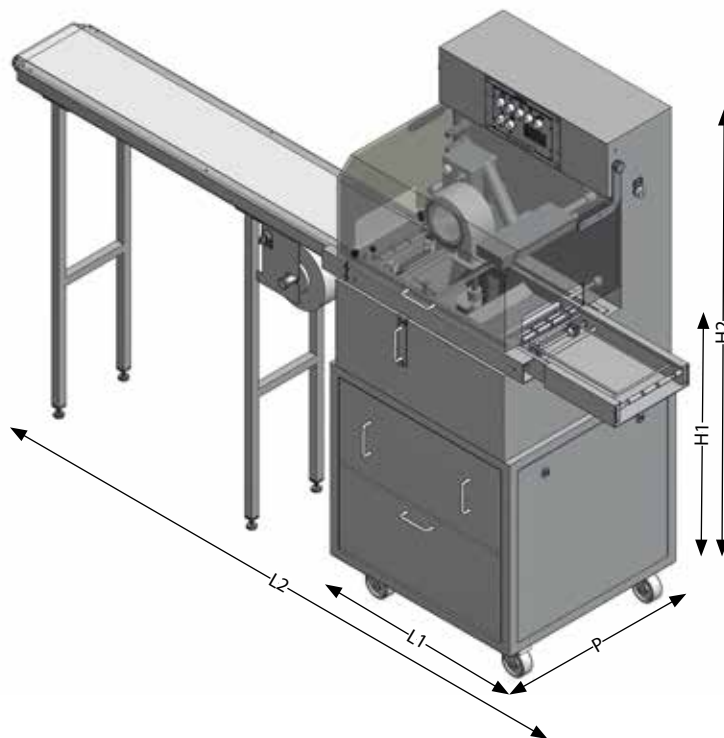
LCM
Schokoladenmaschinen

Accessoires disponibles

- Troisième cuve de chocolat dans la partie inférieure de la machine
- Plaque d'égouttage chauffante avec grille ou table vibrante à suspendre latéralement
- Sorties papier en différentes longueurs: 1,2 m, 1,6 m ou 2,0 m
- Bandes grillagées pour truffes, tables à truffes



Toutes les machines LCM de type C sont également disponibles comme modèles de table.



	Capacité [kg]	Largeur L1/L2 [cm]	Profondeur [cm]	Hauteur H1/H2 [cm]	Branchement élect.	Poids à vide [kg]
LCM 180 C	22	66/222	64	103/152	230 V/2,0 kW	100
LCM 240 C	25	66/222	70	103/152	230 V/2,0 kW	110
LCM 320 C	40	80/276	89	103/152	400 V/2,5 kW	190

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 enrober 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!







Table à truffes avec son propre moteur pour la fabrication de pralines saupoudrées de sucre glace et de sucre en poudre

- Table tournante interchangeable Ø 88 cm
- Tamis rond Ø 36 cm

Bande grillagée pour la fabrication des chardons

- Longueur 50 cm
- Longueur 20 cm (idéale en association avec la table à truffes)



LCM Table à truffes



LCM Bande grillagée
20 cm ou 50 cm



Guitare de découpe pour pralines

- avec cadre de découpe interchangeable:
15 / 22,5 / 30 / 37,5 mm
- Châssis sur roulettes pour le rangement des cadres de découpe et des plaques

Vibreuse externe

Guitare de découpe pour pralines avec châssis sur roulettes (disponible séparément)



Vibreuse externe



Tables vibrantes

- chauffantes
- non chauffantes

Tube de coulée

avec régulation du débit

Plaque d'égouttage

chauffante à suspendre latéralement

- avec grille d'égouttage ou table vibrante

Système de tuyaux chauffants

Insert pour réduire le volume dans la cuve



Table vibrante chauffante LCM avec régulation de la température



Tube de coulée LCM avec régulation mécanique du débit



Plaque d'égouttage chauffante avec table vibrante



Insert pour réduire le volume dans la cuve



Système de tuyaux chauffants



Sortie papier

dans les longueurs:

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

Châssis en acier

inoxydable sur roulettes

Plaque pour la décoration

à la sortie papier

Grille spéciale

à placer sous les gâteaux
et les pains d'épices

Bande grillagée

à bosses pour l'enrobage
des pains d'épices d'Élise



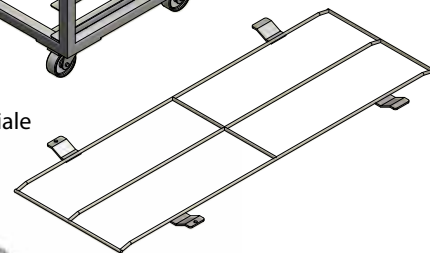
Sortie papier

Plaque pour la décoration



Châssis en acier
inoxydable sur
roulettes

Grille spéciale



Bande grillagée
à bosses





LCM

Schokoladenmaschinen

LCM Schokoladenmaschinen GmbH

Schlierer Strasse 61

D-88287 Grünkraut-Gullen

Tél. +49 (0)751 - 295935-0

Fax +49 (0)751 - 295935-99

E-Mail info@lcm.de



présenter de

Tempéreuses



Enrobeuses



Fondoirs à chocolat



Tunnels de refroidissement
Installation



Tempéreuses manuelles
Conche de chocolat miniature

