



Schokoladenmaschinen.
Chocolate Machines.



WARUM LCM?

Wir bei LCM arbeiten täglich daran, mit hochwertigen Maschinen für die Schokoladenverarbeitung den Arbeitsalltag unserer Kunden zu erleichtern. Die Kontinuität der LCM-Temperierung steigert die Produktivität unserer Kunden und sichert eine gleichbleibende Schokoladenqualität im Arbeitsprozess.

Wir planen Ihre Maschine individuell, fertigen im Werk und programmieren die Steuerung - und das alles im Süden Deutschlands.

LCM Maschinen lassen sich flexibel erweitern und sind besonders einfach und leicht zu reinigen.

Wir haben ein großes Ersatzteillager. Auch für die allererste LCM-Maschine aus dem Jahr 2000 gibt es bei uns noch jedes Ersatzteil.

WAS SIE VON LCM-MASCHINEN ERWARTEN DÜRFEN.



Leicht zu reinigen.



LCD Touch Panel.



Intelligentes Temperiermanagement.



Kundenspezifische Anpassung.



Schnelle Ersatzteilversorgung.



Variabel zu kombinieren.

WHY LCM?

At LCM, we work every day to make our customers' day-to-day work easier with high-quality chocolate processing machines. The continuity of LCM tempering increases our customers' productivity and ensures consistent chocolate quality in the work process.

We plan your machine individually, manufacture it in the factory and program the control system - all in the south of Germany.

LCM machines can be flexibly expanded and are particularly simple and easy to clean.

We have a large stock of spare parts. Even for the very first LCM machine from the year 2000, we still have every spare part available.

WHAT YOU CAN EXPECT FROM LCM MACHINES.



Easy to clean.



LCD Touch Panel.



Intelligent tempering management.



Customization.



Fast spare parts supply.



To combine variably.



Unser Maschinensortiment umfasst Schokoladenüberzugsmaschinen mit Überzugsbreiten von 18 cm bis 62 cm, Temperiermaschinen mit Verarbeitungsmengen von 25 bis 400 kg pro Stunde, dazu passende Schokoladenauflöser und Kühl tunnel, sowie vielfältiges Zubehör.

MASCHINENMODELLE.

Temperiermaschinen.

LCM 25 AT-S · LCM 25 AT · LCM 50 AT
LCM TWIN Temper · LCM TRIIPLE Temper · LCM Schokobar
LCM Kaskaden TWIN Temper · LCM Kaskaden TRIIPLE Temper

Überzugsmaschinen.

LCM 180 ATC-S · LCM 240 ATC · LCM 320 ATC · LCM 420 ATC
LCM 320 ATC-P · LCM 420 ATC-P · LCM 620 ATC-P

Schokoladenauflöser.

LCM 100 MS · LCM 200 MS · LCM 400 MS · LCM 600 MS · LCM 1000 MS
LCM 200 M · LCM 400 M · LCM 600 M · LCM 1000 M

Kühltunnel.

LCM 240 CTB · LCM 320 CTB · LCM 420 CTB · LCM 620 CTB

Bandkühler für Tafeln und Formen.



Vielfältiges Zubehör und Sonderausstattung.

Our range of machines includes chocolate enrobing machines with coating widths of 18 cm to 62 cm, tempering machines with processing capacities of 25 to 400 kg per hour, matching chocolate melting tanks and cooling tunnels, as well as a wide range of accessories.

MACHINE MODELS.

Tempering Machines.

LCM 25 AT-S · LCM 25 AT · LCM 50 AT
LCM TWIN Temper · LCM TRIIPLE Temper · LCM Schokobar
LCM Cascades TWIN Temper · LCM Cascades TRIIPLE Temper

Enrobing Machines.

LCM 180 ATC-S · LCM 240 ATC · LCM 320 ATC · LCM 420 ATC
LCM 320 ATC-P · LCM 420 ATC-P · LCM 620 ATC-P

Melting Tanks.

LCM 100 MS · LCM 200 MS · LCM 400 MS · LCM 600 MS · LCM 1000 MS
LCM 200 M · LCM 400 M · LCM 600 M · LCM 1000 M

Cooling Tunnel.

LCM 240 CTB · LCM 320 CTB · LCM 420 CTB · LCM 620 CTB

Belt cooler for sheets and molds.



Various accessories and special equipment.



TEMPERIERMASCHINEN.

Die vollautomatische, kontinuierliche Umlauftemperierung liefert den ganzen Tag über frisch temperierte Schokolade. Dies vereinfacht das Arbeiten über einen langen Zeitraum in erheblichem Maße. Die Schokoladenkuvertüre hat selbst nach vielen Stunden eine stabile Temperierung und sichert somit eine gleichbleibende Qualität im Produktionsprozess.

- Temperaturen und Einstellwerte programmierbar für gleichbleibende Ergebnisse
- Inkl. Standby Funktion zur Temperaturerhöhung im Tank für eine perfekte Dekristallisation
- Flüssige Kuvertüre im laufenden Arbeitsprozess nachfüllbar
- Füllstandmessung „Min-Max“ über Leuchtmelder
- Tankbodenheizung für schnelles Auflösen z.B. nach Stromausfall

TEMPERING MACHINE.

The fully automatic, continuous circulation tempering system supplies freshly tempered chocolate throughout the day. This greatly simplifies work over a long period of time. The chocolate couverture remains at a stable temperature even after many hours, ensuring consistent quality in the production process.

- Programmable temperatures and settings for consistent results
- Incl. standby function to increase the temperature in the tank for perfect decrystallization
- Liquid couverture can be refilled during the production process
- Level measurement „Min-Max“ via indicator light
- Tank bottom heating for quick dissolving, e.g. after a power failure



TEMPERIERMASCHINE. TEMPERING MACHINE.

LCM 50 AT



ÜBERZUGSMASCHINEN.

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

- SPS Steuerung, mit 10" Glastouchbildschirm für komfortable Bedienung und Menüführung.
- Schokoladenwechsel einfach möglich
- Überzugsgitterband, einfach abnehmbar und somit leicht zu reinigen
- Steckerfertige Vorbereitung für die Nachrüstung von Rütteltischen und Dosierung
- Steckerfertige Vorbereitung für eine automatische Befüllung mit Schokoladenauflöser

ENROBING MACHINE.

The advantages of LCM tempering are particularly evident in a enrobing machine. The type of tempering process reveals the true tempering quality of a chocolate machine. The chocolate coating is subjected to particularly high stresses during coating. During processing, it flows back into the tank via the mesh belt, which changes its structure. The blower for blowing off the products also plays its part in changing the chocolate structure. LCM technology offers the perfect solution.

- PLC control, with 10" glass touch screen for convenient operation and menu navigation
- Chocolate can be changed easily
- Coating grid belt, easy to remove and therefore easy to clean
- Ready-to-plug-in preparation for retrofitting vibrating tables and dosing
- Ready-to-plug-in preparation for automatic filling with chocolate melting tanks



ÜBERZUGSMASCHINE. ENROBING MACHINE.

LCM 320 ATC



KÜHLTUNNEL · BANDKÜHLER · KOMPLETTE ÜBERZUGSANLAGE.

LCM Kühltunnel stellen eine sinnvolle Ergänzung zu den LCM Überzugsmaschinen dar. Breiten und Längen sind variierbar. Generell gilt: Je länger der Kühltunnel ist, umso schneller können die Produkte durchlaufen. Es liegt somit an Ihren Produkten und Ihren räumlichen Möglichkeiten, wie die ideale Lösung für Sie aussieht. Wir beraten Sie gerne.

- Kann mit Überzugsmaschinen vom Typ ATC gekoppelt werden. Die Geschwindigkeiten werden automatisch synchronisiert. Bedienung der gesamten Anlage ist über ein Touch Panel möglich
- Auf Wunsch Anschluss an Kaltwasserkreislauf oder Kälteverbundleitung
- Zur einfachen Reinigung lässt sich der Ablauftisch auch an der Unterseite sehr einfach aufklappen
- Automatische Regulierung der Luftfeuchtigkeit
- Passive Bodenkühlung



COOLING TUNNEL · BELT COOLER · COMPLETE ENROBING LINE.

LCM cooling tunnels are a useful addition to the LCM enrobing machines. Widths and lengths can be varied. In general, the longer the cooling tunnel, the faster the products can pass through. The ideal solution for you therefore depends on your products and the space available. We will be happy to advise you.

- Can be coupled with ATC type enrobing machines. The speeds are automatically synchronized. The entire system can be operated via one for all touch panel
- Can be connected to a cold water circuit or cooling compound line on request
- The drain table can also be easily opened at the bottom for easy cleaning
- Automatic regulation of humidity
- Passive floor cooling





Alle Maschinen der Anlage kommunizieren miteinander und können über einen Bildschirm bedient werden.

All machines in the system communicate with each other and can be operated via a screen.

ÜBERZUGSMASCHINE. ENROBING MACHINE.

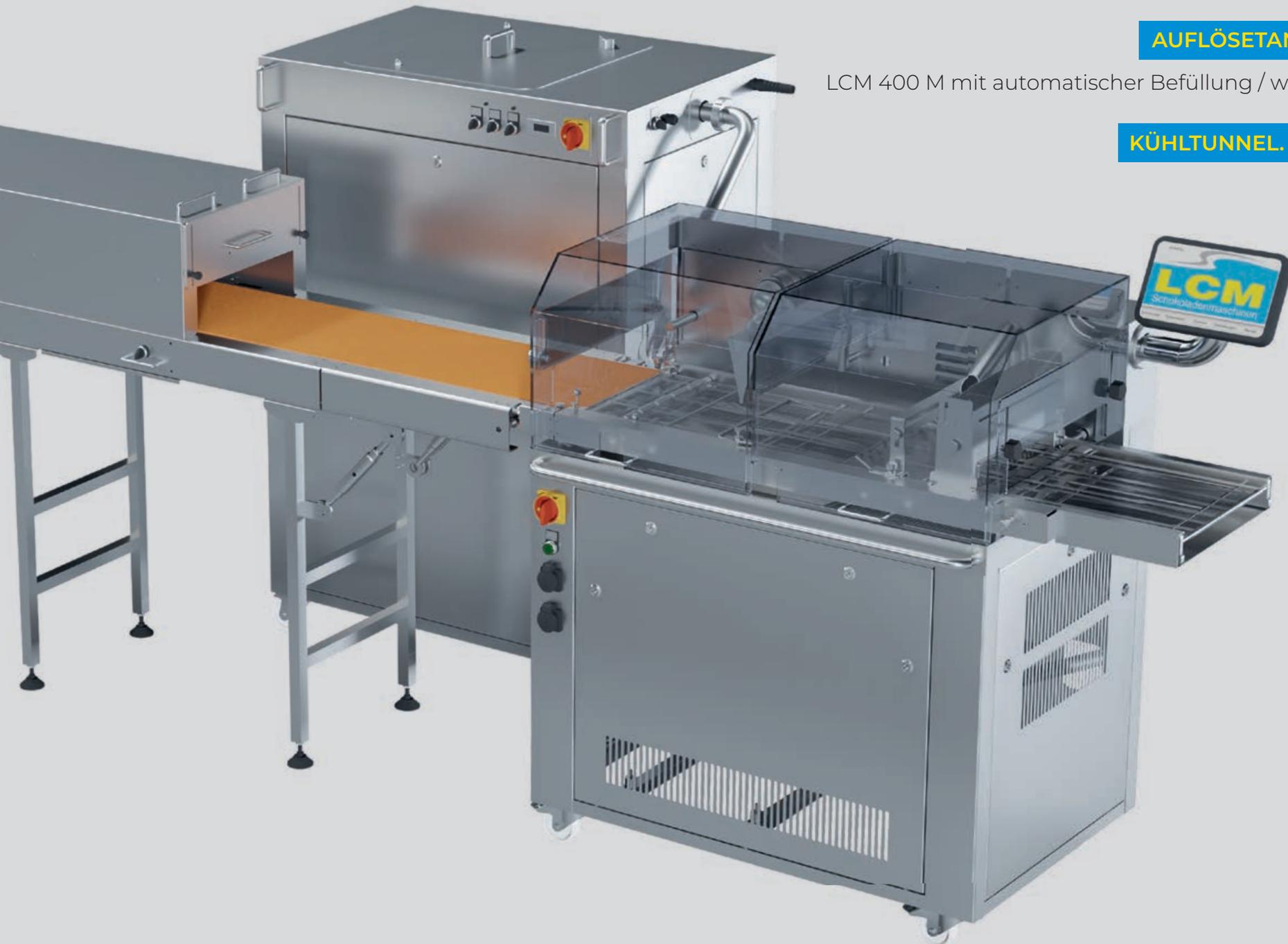
LCM 320 ATC mit Temperierung / with tempering system

AUFLÖSETANK. MELTING TANK.

LCM 400 M mit automatischer Befüllung / with automatic filling

KÜHLTUNNEL. COOLING TUNNEL.

LCM 320 CTB



LCM EINSTIEGSMODELLE.

Der Einstieg in die vollautomatische Temperierung startet bei LCM mit einem Tankinhalt von 25 kg und einer Überzugsbreite von 18 cm. Kleiner Temper aber große Unterstützung. Da der Prozess des Temperierens entfällt steht jederzeit temperierte Kuvertüre zur Entnahme zur Verfügung. Dadurch ist auch für Backstuben bereits der kleinste der LCM Temper eine große Erleichterung.

Die Überzugsmaschine LCM 180 ATC-S eignet sich sowohl für den Überzug von Pralinen als auch für Gebäck und ist mit Rütteltisch und Dosierung ergänzbar.

- Start-Stopp-System für Einmann-Bedienung
- Einsatz zur Mengenreduzierung im Tank als Zubehör erhältlich
- Gießbogen höhenverstellbar, schwenkbar und zur Reinigung auch herausnehmbar
- Automatische Abschaltung der Heizkreise abhängig von der Füllmenge
- Elektrischer Anschluss: 230V, geringer Energieverbrauch ca. 0,8 kW/h

LCM ENTRY-LEVEL MODELS.

LCM's entry-level models for fully automatic temperature control start with a tank capacity of 25 kg and a cover width of 18 cm. Small temper but big support. As the tempering process is automatized, tempered couverture is available for removal at any time. This makes the smallest of the LCM tempering machines a great relief even for bakeries.

The LCM 180 ATC-S enrobing machine is suitable for coating both chocolates and pastries and can be supplemented with a vibrating table and dosing unit.

- Start-stop system for one-man operation
- Insert for volume reduction in the tank available as an accessory
- Moulding pipe height-adjustable, pivotable and removable for cleaning
- Automatic switch-off of the heating circuits depending on the filling quantity
- Electrical connection: 230V, low energy consumption approx. 0.8 kW/h



TEMPERIERMASCHINE. TEMPERING MACHINE.

LCM 25 AT-S



ÜBERZUGSMASCHINE. ENROBING MACHINE.

LCM 180 ATC-S





ÜBERREICHT DURCH. PRESENTED BY.



KONTAKT. CONTACT.



LCM Schokoladenmaschinen GmbH
Schlierer Strasse 61 · D-88287 Grünkraut-Gullen



+49 (0)751 - 295935-0



www.lcm.de



info@lcm.de

