

LCM bietet leistungsstarke Überzugsmaschine

Die LCM Schokoladenmaschinen GmbH bietet ein Maschinensortiment, das individuell auf die unterschiedlichen Kundenbedürfnisse zugeschnitten ist und durch Anforderungen und Wünsche der Kunden stetig weiterentwickelt wird. „In den vergangenen Jahren fiel uns auf, dass Kunden vermehrt auch große Produkte, wie etwa Torten, Gebäckschnitten und dergleichen überziehen wollen und somit eine größere Temperier-

und Förderkapazität erforderlich ist“, sagt Markus Leute, einer der beiden Geschäftsführenden Gesellschafter. „Genau hierfür haben wir jetzt eine Weiterentwicklung unserer Überzugsmaschine mit vollautomatischer kontinuierlicher Temperierung auf den Markt gebracht: die LCM ATC-P, eine Überzugsmaschine mit Zwischenpumpe.“

Durch die Zwischenpumpe wird die Förderleistung der Maschine im

Vergleich zu den bisherigen LCM-ATC-Modellen um ein Mehrfaches gesteigert. Zudem wächst die kontinuierliche Temperierleistung auf über 100 kg/h. Technisch wird dies durch die zusätzliche Bevorratung von temperierter Kuvertüre erreicht. Aus dieser Bevorratung wird die Schokolade für den Überzug gefördert. Über ein Überlaufsystem wird nicht verbrauchte Schokolade wieder der Temperierung zugeführt.

„Unsere Kunden wünschen einen schnellen Kuvertürewechsel, verbunden mit einfacher Reinigung des kompletten Systems“, betont Markus Leute. „Wie bei allen anderen LCM-Maschinen, haben wir dies auch bei der LCM ATC-P realisiert.“ Sowohl der Bevorratungstank als auch der Temper lassen sich über einen Ablauf entleeren und mit heißem Wasser komplett säubern. Das Überzugsband und die Zwischenpumpe können problemlos abgenommen und in der Spülmaschine gewaschen werden.

Auch beim Gießen bietet die Neuentwicklung genügend Raum für komfortables Arbeiten. Die Fördermenge zum Gießen ist über die Pumpe elektronisch regelbar. Somit kann von Pralinenformen bis zu großen Hohlkörpern alles direkt auf der Maschine gegossen werden.

www.lcm.de



Die Überzugsmaschine LCM ATC-P 320 mit Zwischenpumpe.
The enrobing machine LCM ATC-P 320 with booster pump.

LCM offers high-performing enrobing machine

LCM Schokoladenmaschinen GmbH offers a range of machines that are individually tailored to the different customer needs and are constantly being further developed according to the requirements and wishes of the customers. „In recent years, we noticed that customers increasingly want to enrobe large products, such as cakes, biscuit cuts and the like, and thus, a greater tempering and conveying capacity is required,” says Markus Leute, one of the two managing partners. „That’s exactly why we have launched a further development of our enrobing machine with fully automatic continuous temperature con-

trol: the LCM ATC-P, an enrober with a booster pump.“

Due to the booster pump, the delivery capacity of the enrober is increased by a multiple compared to the LCM ATC models previously available. In addition, the continuous tempering capacity increases to over 100 kg/h. Technically, this is achieved by the additional storage of tempered couverture. From this supply, the chocolate for the coating is conveyed. By means of an overflow system, unused chocolate is returned to the tempering unit.

„Our customers want a quick change of couverture, combined with

an easy cleaning of the entire system,” states Markus Leute. „As with all other LCM machines, we have also realized this with the LCM ATC-P.“ Both the storage tank and the tempering unit can be emptied via a drain and completely cleaned with hot water. The enrobing grid belt and the booster pump can be easily removed and even washed in a dishwasher.

The new development also offers enough space for comfortable depositing work. The flow rate for depositing is controlled electronically via the pump. Thus, everything from praline moulds to large shells can be deposited directly on the machine.