

## Einfache Handhabung und Top-Service für das Traditionshandwerk

Die LCM Schokoladenmaschinen GmbH bietet seit 15 Jahren ein hochspezialisiertes Sortiment an Maschinen und Anlagen für die Schokoladenverarbeitung. Individuell – innovativ – wirtschaftlich in der Entwicklung und Produktion, so lautet das Firmenmotto.



Stephan Raab arbeitet mit einer LCM 320 ATC, an die sich ganz einfach ein Kühltunnel anschließen lässt. Die Überzug- und Temperiermaschine lässt sich einfach bedienen und reinigen sowie schnell umrüsten. Der Kühltunnel bietet durch seine Breite und Höhe auch Platz für Torten und Kuchen.  
Stephan Raab works with a LCM 320 ATC – a cooling tunnel can easily connect to it. The coating and tempering machine is easy to operate and to clean as well as to be retrofitted quickly. The cooling tunnel has through its width and height enough space also for pies and cakes.

Man setzt dabei auf ausgeklügelte Maschinenteknik mit einem hohen Qualitätsstandard. Zum Kundenkreis zählen kleine, mittlere und große Confiterien, Pralinenmanufakturen, Konditoreien und Bäckereien. Auch für Labor- und Schulungszwecke sowie Schauproduktionen oder die Promotion werden LCM Maschinen eingesetzt. „Wir unterstützen mit unserem Sortiment das Traditionshandwerk der Schokoladenverarbeitung“, so Markus Leute, einer der beiden Geschäftsführer, und weiter: „Gern wachsen wir an den Anforderungen unserer Kunden und entwickeln die Technik weiter.“

**Confiterie Raab in Trier:**  
Von der Leistung überzeugt Eine dieser Confiterien, die mit Maschinen von LCM arbeitet, ist das Trierer Unternehmen Raab. Es fertigt mehr als 20 verschiedene Sorten Trüffel und 54 unterschiedliche Pralinen, dazu kommen noch Torten sowie Kuchen in vielen Ausführungen, auch individuell nach Kundenwunsch hergestellt. Die 1897 gegründete Confiterie ist für ihr Sortiment in der Region und über deren Grenzen hinaus bekannt. Sie bietet die feinen Produkte nicht nur in den beiden eigenen Cafés in Trier an, sondern beliefert darüber hinaus auch zahlreiche weitere Geschäfte

und Konditoreien in der Stadt und der Umgebung. Ein weiteres Standbein sind Spezialanfertigungen für Unternehmen mit deren Logos auf den Pralinen – zu den Kunden zählen z. B. auch Banken im nahe gelegenen Luxemburg.

Inhaber Stephan Raab fertigt mit seinen 15 Mitarbeitern in der Woche zwischen 4.000 und 8.000 Pralinen. Seit vier Jahren setzt er dabei auf die LCM 320 ATC, eine Überzugsmaschine mit vollautomatischer kontinuierlicher Schokoladentemperierung sowie einen Kühltunnel von LCM. Nachdem sein Meister in den Ruhestand ging, suchte Stephan Raab

nach einer Lösung, mit der er die Erfahrung seines vorherigen Mitarbeiters einfach und schnell ersetzen konnte. Fündig wurde er auf der Pro-Sweets Cologne bei LCM. „Mit der Überzugs- und Temperiermaschine kann ich überziehen, temperieren, gießen, ich kann zudem ganz einfach einen Rütteltisch aufsetzen. Die Bedienung ist einfach, und ich kann ohne viel Aufwand umrüsten“, erzählt der Konditormeister. Innerhalb von 20 Minuten ist die Kuvertüre gewechselt und auf der Temperatur, die zum Verarbeiten nötig ist. Und das auf einem gleichbleibenden Level. Der 6 m lange Kühltunnel lässt sich ganz einfach an die Temperiermaschine ansetzen – so ist ein kontinuierliche Ablauf gewährleistet: Vorne werden z. B. die Trüffel überzogen, dann laufen sie durch den Kühltunnel und können an dessen Ende bereits verpackt werden. Nach nur sechs Minuten.

Der Kühltunnel ist bei Stephan Raab 30 cm breit und etwas höher. So kann er ihn auch für die vielen Torten nutzen, die er in großer Zahl herstellt. Überzeugt ist Stephan Raab in mehrfacher Hinsicht von den LCM-Maschinen. „Das Preis-Leistungsverhältnis ist top, auch der Service ist sehr gut. Der Aufbau der Elektronik ist modular. Wenn etwas defekt ist, habe ich innerhalb von 24 Stunden Ersatz und kann die Module ganz einfach selbst austauschen“.

Auch bei der Reinigung punkten die Maschinen von LCM. Die einzelnen Bestandteile der Überzugs- und Temperiermaschine lassen sich einfach in der Spülmaschine säubern. Außerdem bietet die Maschine noch zahlreiche Optionen zur Erweiterung.



Angela Evers arbeitet mit einer LCM 25 AT Schokoladentemperiermaschine. Diese eignet 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.  
Angela Evers works with a LCM 25 AT machine. It is suitable for molding of hollow bodies and shapes, for covering cakes and pastries of all kinds and for feeding coating and dosing machines of all kinds. The tubes can be moved in every direction, that makes the machines flexible.

Stephan Raab freut sich über die Anschaffung und denkt schon über die nächste nach.

**Evers und Tochter in Lübeck:**  
Einfache Handhabung

Angela Evers von Evers und Tochter Manufaktur aus Lübeck setzt seit letztem Jahr auf eine Temperiermaschine von LCM. Mit der fertigt sie zwölf verschiedene Sorten von Schokolade, für die Weihnachtszeit kleine Engelflügel sowie den Matrosen Hein Evers. Die Formen für diesen wie auch die Engelflügel hat sie selbst entworfen und bei einem Formenbauer in der Schweiz herstellen lassen.

Die Modedesignerin, die 2008 ihre Manufaktur gründete, will diesen Bereich noch ausbauen – die Temperiermaschine gibt ihr die Möglichkeit, ganz eigene unverwechselbare Motive aus Schokolade zu gießen. Oder aber auch neue Schokoladen zu entwickeln, wie jüngst eine Sorte mit einem Mazerat eines Gin-Herstellers, das zwar nach Gin schmeckt, in der aber keiner drin ist. Diese unverwechselbaren Produkte sind ein Kennzeichen der Lübecker Manufaktur. Angela Evers setzt mit ihrem Sortiment auf Wertigkeit, Beständigkeit, Schönheit und Einzigartigkeit und damit bewusst auf eine Gegenbewegung zur Kurzlebigkeit.

Zu ihrer Kollektion gehört neben der Schokolade ein großes Sortiment an kandierten Blüten und Blättern – damit startete sie vor sechs Jahren und machte sich auch international einen Namen. Um aber von Erntezeiten und witterungsbedingten Einflüssen unabhängiger zu werden, baute sie ihr Sortiment aus. Anfangs kaufte sie noch Schokolade zu, auf der sie ihre Blüten aufsetzte.



Eine der Kreationen von Angela Evers: ein kandiertes Vergissmeinnicht-Blütenblatt auf Zartbitterschokolade.  
One of the creations of Angela Evers: a candied forget-me-not petal on dark chocolate.

Ihr Traum war es aber immer schon, eigene Schokolade zu verarbeiten. Nach einem besonders großen Auftrag konnte sie sich den erfüllen und kaufte sich eine Temperiermaschine von LCM. „LCM ist konkurrenzlos für mich, vor allem aufgrund des hervorragenden Service. Ich brauchte eine Maschine, die in der Handhabung einfach ist. Auch die Größe ist ideal“, erklärt Angela Evers. Heute beliefert sie Kunden in ganz Europa, die ihre poetischen Blütenkreationen und Schokoladenspezialitäten zu schätzen wissen. Man darf gespannt sein, welche neuen Produkte die Modedesignerin noch kreieren wird!

[www.lcm.de](http://www.lcm.de)

LCM Maschinen überzeugen durch ihr gutes Preis-Leistungsverhältnis, die leichte Umstellung, Reinigung und einfach handhabbare Service- und Reparatur, angepasst an Erfordernisse bei kleineren Chargen und häufigen Rezepturwechseln sowie den persönlichen Service, der Produktionen ohne Ausfälle durch schnell austauschbaren Steuerungsmodulen und Antriebsselemente ermöglicht. Die Maschinenbauer verwenden Materialien fast ausschließlich aus deutscher Herstellung. Der Vertrieb erfolgt vom Standort in der Nähe von Ravensburg aus und wird durch zahlreiche Auslandsvertretungen, u. a. in der Schweiz, Österreich, Frankreich, Schweden für den skandinavischen Raum, Polen sowie in den USA, unterstützt. Heute sind LCM Maschinen und Anlagen international bei namhaften Confiterien und Chocolatiers gefragt.