



Cornucopia und V4 Hausmesse in Zusammenarbeit mit LCM

Mittwoch, 25. November 2026

Unwiderstehliche Leckereien, umhüllt mit köstlicher Schokolade

hergestellt mit Maschinen von Rheon und LCM

10:00 **Beginn der Hausmesse**

- Begrüßung der Teilnehmer
- LCM stellt sich vor
- Einführung in die Rheon-Cornucopia Technologie

11:15 Vorführung der LCM- und Rheon-Maschinen

Stollenkonfekt – richtig lecker und saftig

Die süße kleine Kugel und auch als Mini-Stick, mit und ohne Füllung

WN067 Form-, Füll- und Portioniermaschine mit kompakter Absetzanlage KP303

Bäckerpralinen – die süße Verführung zur Winterzeit mit einer oder sogar mit zwei verschiedenen Füllungen um Produkt

KN050, die kleine Form-, Füll- und Portioniermaschine mit Doppelfüll-Vorrichtung

12:00 **Besuch des Musterraums mit vielen Cornucopia Produktbeispielen**

12:15 **Mittagssnacks**

- Verkostung einiger mit Rheon Maschinen hergestellter Produkte
- Beispiele aus der Praxis von LCM und Rheon

12:45 **Vorführung der LCM- und Rheon-Maschinen**

Cookies als open top Variante mit Füllung und Schokostückchen

Leckereien in Halbmondform

KN551 Form-, Füll- und Portioniermaschine mit spezieller Formeinheit

Marzipanträume

KN050 und Absetzung auf Bleche

13:45 Produkt-Präsentation und Bewertung

- Frage und Antwort

14:00 Programmende

Programmänderungen vorbehalten