



# LEFA-Kochkessel aus Edelstahl verbessern die **Energiebilanz.**



**LEFA-Perfektion hat eben System.**

Der KOCHSTAR unter den Kochkesseln von LEFA  
mit Steuerung über Mikroprozessor



# Perfektion hat einen Namen.

Dank rationeller Bauweise ist der KOCHSTAR, ein vollständig aus Nirosta-Edelstahl gefertigter Kochkessel, der Rolly Royce unter den Kochkesseln und da zu einem vernünftigen Anschaffungspreis. Der am Deckel integrierte Kern-Temperaturfühler und die Systemsteuerung garantieren LEFA-Kunden eine abgesicherte Produktion.



Die Steuerung mit Mikroprozessor ermöglicht mit 10 Programmen eine einfache Handhabung. Mit digitaler Anzeige für problemloses Einstellen von Temperatur, Zeit und Wartezeit. Als Sonderausstattung bieten wir die Kerntemperaturmessung und das Delta-Koch-Verfahren an, sowie eine serielle Schnittstelle für den Anschusses an PC oder Laptop.

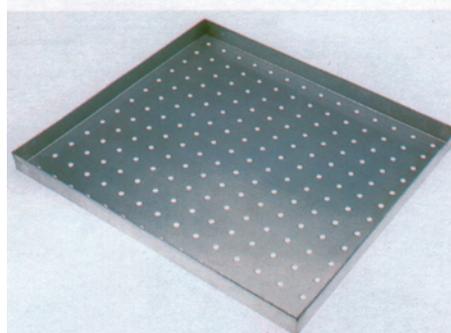


## Zubehör von LEFA-Kochkesseln auf einen Blick:

**Der Einsatzkorb** aus rostfreiem Edelstahl, hochwertig verarbeitet, mit oder ohne Klappboden, ist in allen Größen für die Kochkessel lieferbar. Ein Lastungsaufnahmemittel aus Edelstahl kann mitgeliefert werden.



**Der Bodenschutz** aus rostfreiem Edelstahl, hochwertig verarbeitet, verhindert den Kontakt zwischen den Kochwaren und dem beheizten Boden.



**Der Wurstbeschwerer** aus Aluminium, entspricht den hohen Hygiene-Anforderungen und ist äußerst reinigungsfreundlich.



# KOCHSTAR- Kochkessel in verschiedenen Volumen



(Beispiel: KS 500/300 l)

## Spitzenprodukte haben einen Namen...

LEFA-Kochkessel-Anlagen, sind im Baukastenprinzip mit unterschiedlichen Volumen lieferbar. Der KOCHSTAR-Kochkessel ist maßgenau verarbeitet, die Kanten sind tadellos abgerundet und die Standgröße sind einzeln höhenverstellbar. Eine Entleerung des Kochkessels erfolgt über einen 1 1/2" Auslaufhahn an der rechten oder linken Seite. Die Wasserzuführung über 1 Ventil, oder bei Sonderausstattung über 2 Ventile, ist möglich.

Der Wassereinfluss ist außenliegend. Der serienmäßig doppelwandige isolierte Deckel mit umlaufender Dichtung läßt sich bis zu 90° öffnen.

## Energie-Verbrauchsminimalist

Wir bieten energiesparende Beheizungsmöglichkeiten über Elektro, Gas, Öl und Dampf an. Die Verbrauchswerte an Energie sind durch den starken isolierten Brennraum mit Nirosta-Heizkanälen am Kesselboden sowie die ausgefeilte Steuerung mit Mikroprozessoren merklich reduziert und sorgen für eine gleichmäßige Aufheizung. Diese Vorteile machen damit den KOCHSTAR zum Schmalhans in der Energie-Verbrauchsbilanz.

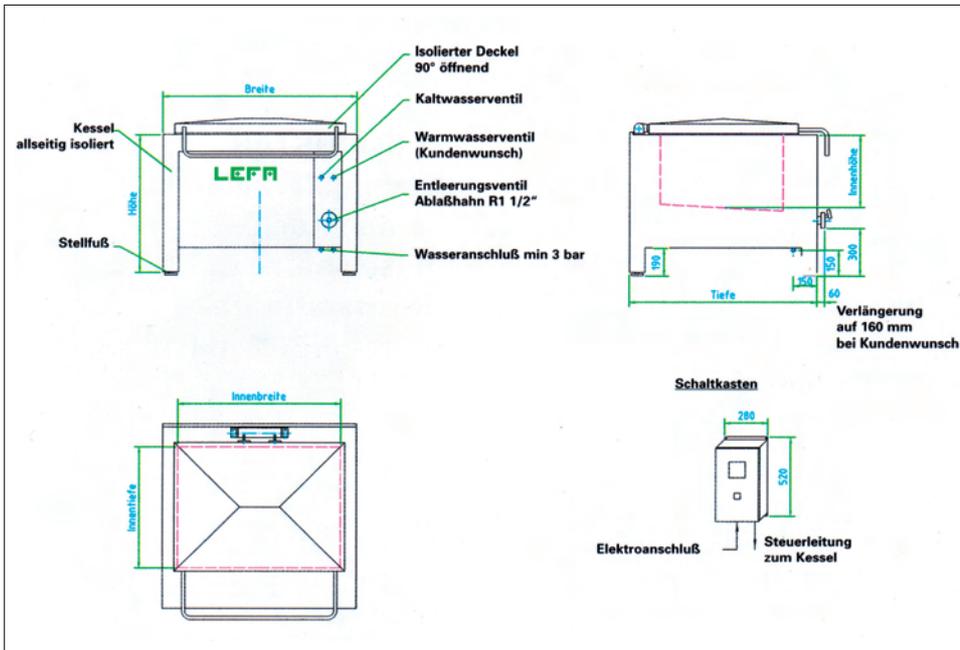
## Stichwort: Wirtschaftlichkeit

Als Sonderausstattung bieten wir eine vollautomatische Befüllung der Kochkessel mit Wasser über eine Steuerung mit Mikroprozessoren an, damit vermindert sich der Wasser- und Energieverbrauch.

Der KOCHSTAR unter den Kochkesseln von LEFA  
mit Steuerung über Mikroprozessor



# Technische Daten



## Energie- und Anschlusswerte

Inhalt in Liter	200	300	400	500	600	800	1000
Aussenmaße (cm) Breite x Höhe x Tiefe	90 x 94 x 122	100 x 94 x 122	126 x 94 x 122	152 x 94 x 122	180 x 94 x 122	200 x 94 x 122	220 x 94 x 122
Innenmaße Breite x Höhe x Tiefe	70x48 x 80	80 x 48 x 80	106 x 48 x 80	132 x 48 x 80	160 x 48 x 80	180 x 58 x 80	200 x 63 x 80
Elektro KW/h 2-stufig	14	16	20	24	28		
Öl KW/h Gebläsebrenner	30	34	40	45	52		
Gas KW/h Gebläsebrenner	26	29	35	40	46		
Niederdruckdampf kg/h	60	90	120	150	180	240	300
Hochdruckdampf kg/h	120	180	240	300	360	480	600

Das weitere LEFA-Produktangebot:

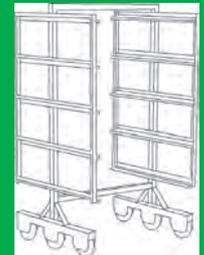


**TURBOSTAR**  
Koch-Räucher-Anlage



**KOCHSTAR**  
Kochkessel

Zubehör:



**RAUCHWAGEN**  
aus Edelstahl

- Transport-Rolli
- Wandbord
- Messerhalter
- Messer-Scheiben-Tüllenhalter
- Lastenaufnahmemittel
- Rauchstockwagen
- Stufen-Arbeitstisch mit Kunststoffschneideplatte
- Zerlegetisch mit Kunststoffschneideplatte
- Arbeitstisch mit Wulstrand
- Einsatzkörbe 200/300/400/500/600 l
- Kastenrinnen mit Abdeckrost
- Bodenablauf
- Frischhalte-Center

## Lageplan



Fleischerei-Ausstattung GmbH  
 OT Häslich • Am Steinbruch 1 • D-01920 Haselbachtal  
 Telefon ++49 (0) 3578 34 94 22, Fax ++49 (0) 3578 34 94 94  
 E-mail: info@lefa-gmbh.de • Internet: www.LEFA-GmbH.de



Reg. Nr. 3825-01