

KOMBIDÄMPFER MIT PATENTIERTEM RÄUCHERVERFAHREN



ALL-IN



MULTI- TALENTE

- KOMBIGAREN ◆
- BACKEN ◆
- HEISLUFT ◆
- DÄMPFEN ◆
- +
RÄUCHERN ◆

4 + 1



Unsere
Kombination wird
Ihr Erfolg.

MEIN ERFOLGSREZEPT: DER LEFA-KOMBIDÄMPFER, DER AUCH RÄUCHERN KANN.

4+1 Geräte in einem System – für die Fachwelt der Nahrungsmittelbranche! Dank der verfeinerten LEFA-Technologie ermöglicht der Kombidämpfer ganz im Trend ein optimales Kombigaren, Backen, Zubereiten mit Heißluft, Dämpfen sowie zusätzlich das Räuchern von Fleisch- und Wurstwaren, Fischgerichten, Gemüse und anderen Nahrungsmitteln auf allen Ebenen des Universal-Rauchstock-Gastrogestells.

Mit der Investition in den Kombidämpfer genießen Sie insbesondere die individuellen Möglichkeiten der natürlichen Geschmacksveredelung durch das Räuchern. So erweitern Sie einfach und schnell Ihre Kochkunst um abwechslungsreichere Lebensmittelkreationen, über die Mitbewerber in Ihrer Region nicht verfügen. Bieten Sie Ihren Kunden damit eine verlockende Auswahl an innovativen Speisen.

Thomas Kian, Küchenchef im Watzke am Ring in Dresden, kocht jeden Tag mit dem LEFA Kombidämpfer.

UNVERWECHSELBAR GUT – DIE LEFA-KOMBIDÄMPFER

Patentiert
für optimale
Leistung.

Die LEFA GmbH bietet einzigartige, hochentwickelte Kombidämpfer, die nicht nur regenerieren, backen, dämpfen und mit Heißluft erhitzen können, sondern auch das Räuchern und die natürliche, geschmacksbildende Veredelung verschiedener Nahrungsmittel ermöglichen. Produzieren Sie einfach und schnell, abgestimmt auf Ihren aktuellen Bedarf, und begeistern Sie Ihre Kunden durch stets frische Ware.

Die Kombidämpfer arbeiten mit eingebautem Kerntemperaturfühler, Frischdampfkochung und Befeuchtung. Kontinuierliche Rauch-, Feuchtigkeits- und Kerntemperatur-Messungen zeichnen die Produktionssicherheit der Geräte aus. Dank dieser technischen Lösung bereiten Sie bei optimalen Garzeiten natürlich-frische, aromatische Speisen zu.

Der Standort Ihres Kombidämpfers, ob Küche oder Verkaufsraum, erfährt beim Evakuieren und Trocknen keine Belastung, da die Abluft direkt nach außen abgeleitet werden kann. Es ist kein Kaminanschluss erforderlich. Eine USB-Schnittstelle ermöglicht die Übertragungen von extern erstellten Programmen sowie den Ausdruck von Chargenprotokollen am PC.

4 + 1

- ▶ moderne Technik und einfache Handhabung in bester Qualität
- ▶ Räuchern mit naturbelassenen Holzaromen
- ▶ sichere und energiesparende Rauchveredelung ohne offene Flamme
- ▶ vollautomatische, umweltfreundliche Reinigung der Anlage
- ▶ effiziente und schonende Herstellung



RÄUCHERN

KOMBIGAREN

BACKEN

HEISSLUFT

DÄMPFEN

DIE VORTEILE

- Heben Sie sich durch eine effiziente und saubere Produktion von Ihren Mitbewerbern ab.
- Steigern Sie Ihre Vielfalt, indem Sie zusätzliche Spezialitäten und saisonale Produkte aufnehmen. Durch die Flexibilität des Gerätes können Sie in kürzester Zeit besondere Kundenwünsche umsetzen.
- Erhöhen Sie Ihre Verkaufszahlen und nutzen Sie Mitnahmeeffekte durch eine appetitlich duftende Warenproduktion, direkt vor den Augen und Nasen Ihrer Kunden!
- Der Kombidämpfer präsentiert Ihre Delikatessen während der Zubereitung durch seine große Glastür.

Ein Gewinn für Gastro-Küchen, Fleischereien, Fischtheken und Catering – oder für die Produktion von Spezialitäten, wie z.B. exklusiven Fleisch-, Geflügel- und Wurstwaren, Räucherfisch oder Räucherkäse. Überzeugen Sie Ihren Kunden, indem Sie ihn die Herstellung live erleben lassen.

BAUART DER LEFA-KOMBIDÄMPFER



◆ LEFA-Kombidämpfer CMT16-1/1



◆ LEFA-Kombidämpfer CMT8-1/1

► Die Kombidämpfer sind komplett aus Edelstahl gefertigt und zeichnen sich durch folgende Merkmale aus:

- Halogenbeleuchtung im Garraum
- Sicherheitspendelverschluss
- Ausführung mit/ohne Unterschrank
- Längseinschübe für GN 1/1
- allseitig vollwirksame Isolierung
- Temperaturbereich bis 250°C

► Türausstattung

- stabile und funktionelle Bauweise
- CNS-Scharniere als Rechts- und Linksanschlag
- hinterlüftete Doppelglastür – ermöglicht eine einfache Reinigung der Scheibe. Außerdem ist die Temperatur an der Außenscheibe um ein Vielfaches geringer.
- integrierte Wasserauffangrinne – wodurch selbst beim Öffnen kein an der Scheibe kondensiertes Wasser auf den Boden tropft. Die Sauberkeit und Sicherheit am Arbeitsplatz wird nochmals verbessert.



► Universal-Rauchstock-Gastrogestell in einem System

Der LEFA Kombidämpfer CMT16-1/1 bietet standardmäßig 3 Einschubvarianten, die mit wenigen Handgriffen verändert werden können.



16 x GN 1/1



8 x GN 2/1



8x LEFA 690 mm Rauchstöcke

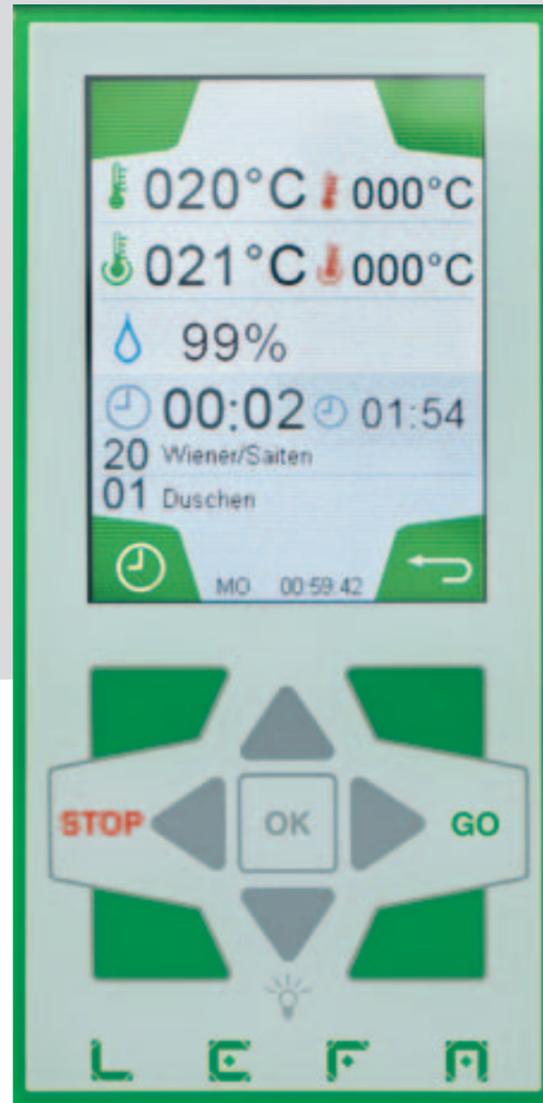
BEDIENUNG

◆ Allgemeine Symbole

| | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| Kammertemperatur Ist-Wert (°C/F) | Kammertemperatur Soll-Wert (°C/F) |
| Kerntemperatur Ist-Wert (°C/F) | Kerntemperatur Soll-Wert (°C/F) |
| Feuchte Ist-Wert (%) | Warnung/ Fehlermeldung |
| Entfeuchten | Befeuchten |
| F/c-Wert | Delta-Temperatur-Wert (°C/F) |

Die integrierte Mikroprozessor-Steuerung garantiert eine gleichbleibende Prozessqualität. Die Steuerung ist einfach und sicher bedienbar:

- LCD-Display mit 5,7" TFT-Farbgrafik-Display
- ausgestattet mit einem kapazitiven, verschleißfreien Tastenfeld
- ermöglicht die Speicherung von 99 Programmen mit je 20 Schritten
- digitale Anzeige für Ist- und Sollwerte
- einfache Programmierung von Temperatur, Kerntemperatur, Feuchte, Betriebszeit, Vorwahlzeit, Delta-T-Garen, Feuchteabschaltung und Feuchterege lung
- multilingual
- Datenprotokollerfassung
- digitale Anzeige des Artikelnamens, des aktuellen Arbeitsganges und zusätzlicher Statusinformationen



Die Funktionstasten

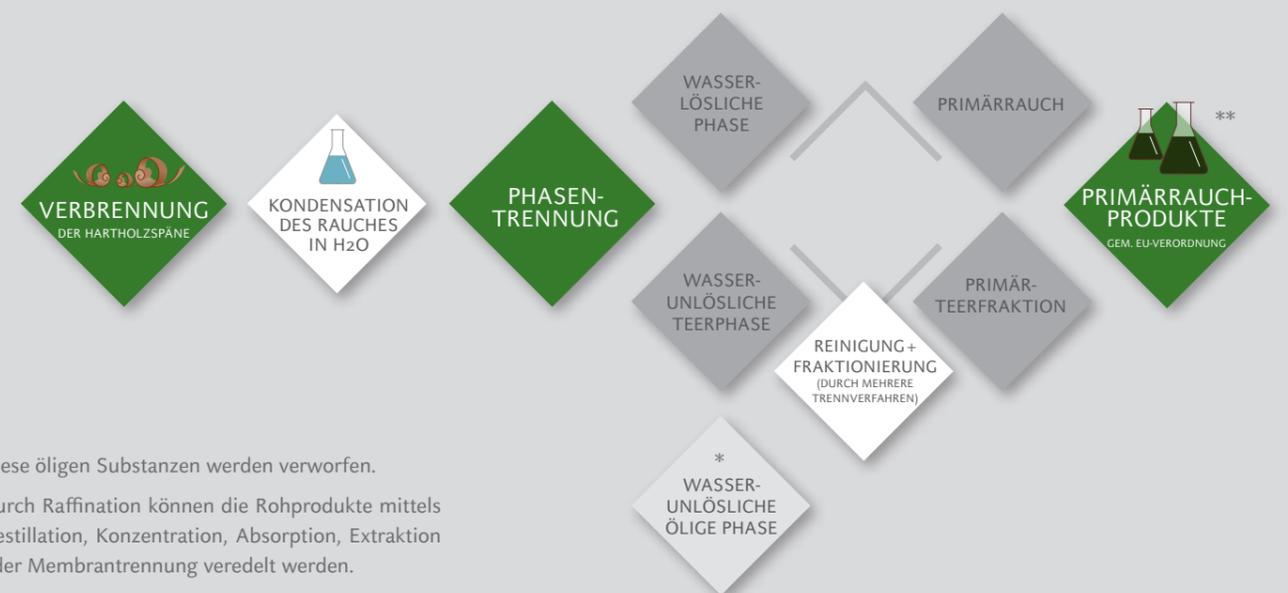
Die Steuerung des Kombidämpfers ist mit einem kapazitiven Tastenfeld ausgestattet, das ähnlich wie Näherungssensoren arbeitet und den Finger bereits in der Nähe der Tastenfläche erkennt.

RÄUCHERN MIT FLÜSSIGGRAUCH

DIE HERSTELLUNG VON FLÜSSIGGRAUCH

Flüssigrauch ist ein natürliches Raucharoma, das aus frisch entwickeltem Rauch aus naturbelassenen Harthölzern (Buche, Ahorn, Erle etc.) hergestellt wird. Zum Auffangen (Bindung) des Rauches wird ausschließlich Wasser verwendet, das heißt, der Flüssigrauch ist ein konzentriertes Rauchkondensat auf Wasserbasis. Bei der Herstellung werden die gesundheitlich bedenkliche Stoffe, wie Benzo(a)pyrene und Teerrückstände, bereits weitgehend herausgefiltert.

- ▶ hohe Wirtschaftlichkeit
- ▶ geringe Umweltbelastung
- ▶ hohe Kosteneffizienz bei konstanter Qualität
- ▶ kein Feuer, keine Asche, keine Gefahr



* Diese öligen Substanzen werden verworfen.

** Durch Raffination können die Rohprodukte mittels Destillation, Konzentration, Absorption, Extraktion oder Membrantrennung veredelt werden.

BEI LEFA KOMBIDÄMPFERN

1

MEHRPUNKT-KERNFÜHLER

Unser eingebauter Vierpunkt-Kerntemperaturfühler mit seinen intelligent konstruierten Sensoren garantiert stets zuverlässige Garergebnisse, da der Kern des Garguts genauestens ermittelt wird. Die notwendige Gartemperatur wird dank höchster Gerätepräzession vollautomatisch geregelt und gewährleistet Ihnen somit die ultimative Produktionssicherheit und Kontinuität.

2

FEUCHTEMESSUNG

Jeder Kombidämpfer ist mit einer vollautomatischen Feuchtemessung ausgestattet. Die eingebauten Sensoren erkennen die Feuchte im Gerät und somit auch die Menge des sich im Kombidämpfer befindlichen Garguts. Aus den daraus erfassten Daten reguliert der Kombidämpfer optimale Garbedingungen, bei denen Ihr Ergebnis noch saftiger ist. Außerdem optimiert diese hochentwickelte Technik den Wasser- und Stromverbrauch des Gerätes. Unsere Köche sind absolut begeistert.

3

PC-SOFTWARE UND CONTROLLING

Jeder Kombidämpfer ist mit einer USB- und Netzwerkschnittstelle versehen, um eine bequeme Datenübertragung sicherzustellen. Sie können alle Funktionen des Kombidämpfers von Ihrem PC aus managen. Die erstellten Programme können auf dem Gerät gespeichert bzw. auf den Computer übertragen werden. Alle Aktivitäten und Betriebsdaten werden mit Hilfe der Software effektiv und nach HACCP Richtlinien aufgezeichnet. Die unkomplizierte Software ermöglicht eine grafische sowie schriftliche Dokumentation aller Vorgänge und Resultate.

4

HANDBRAUSE

Zusätzlich haben alle Kombidämpfer eine fest eingebaute Handbrause mit einer einfach zu handhabenden integrierten Wasserstrahldosierung. Damit wird ein simples, schnelles Ausspülen des Gerätes oder ein kurzes Ablöschen bzw. Befeuchten der Produkte gewährleistet. Der Schlauch der Brause verfügt über eine automatische Rückholfunktion für Ihre Sicherheit und Hygiene.

5

INTEGRIERTE DUSCHE

LEFA Kombidämpfer verfügen außerdem über eingebaute Duschküsten mit minimalem Düsendurchlaß, die den Duschstrahl gleichmäßig im Garraum verteilen und somit den Wasserverbrauch optimieren. Eine höchst wirkungsvolle und sichere Abkühlung der Produkte im Garraum wird durch den Einsatz dieser Düsen ermöglicht. Die Gewährleistung von Sicherheit am Arbeitsplatz ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes.

6

VOLLAUTOMATISCHE REINIGUNG

Das Reinigungssystem der LEFA Kombidämpfer ist vollautomatisch und leicht zu bedienen. Sie erhalten von uns den Flüssigreiniger in einem Behälter, der durch einen Festanschluss mit dem Gerät verbunden wird. Dadurch wird ein direkter Hautkontakt mit dem Reiniger vermieden. In einem zweistufigen Reinigungsprogramm wird Flüssigreiniger jeweils kostensparend dosiert. Es erfolgt eine optimale und hygienische Reinigung über die integrierten Rotationsdüsen.

7

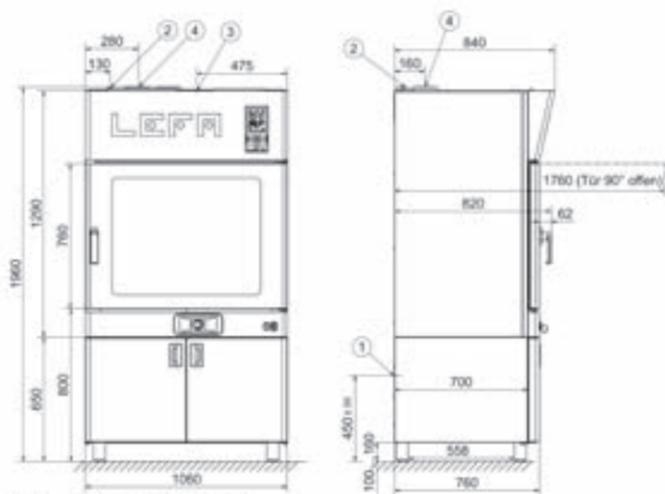
SERVICE UND SCHULUNGEN

Unser LEFA Serviceteam steht Ihnen auch bei den größten Herausforderungen in Ihrer Küche gern mit Rat und Tat zur Seite. Wir arbeiten eng mit unseren Fleischer- und Küchenmeistern zusammen und beraten Sie gemeinsam, welches Gerät und welche Programme für Ihren Service am geeignetsten sind. Zusätzlich können Sie auch an einer unserer Schulungen im Werk im Haselbachtal teilnehmen. Kontaktieren Sie uns einfach unter info@lefa-gmbh.de, um einen Termin zu vereinbaren.

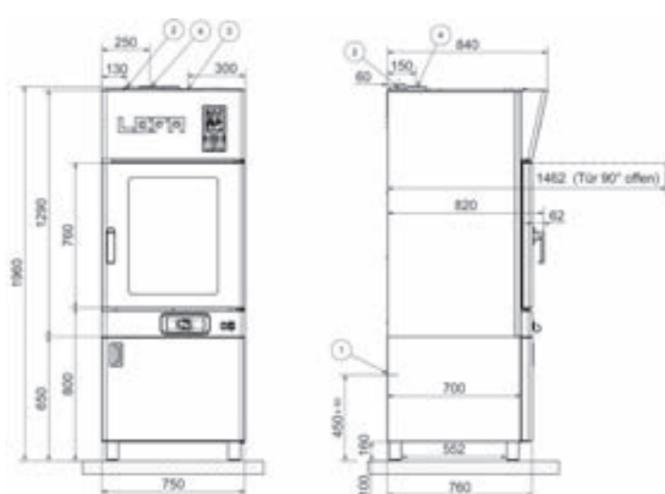


TECHNISCHE DATEN

◆ LEFA-Kombidämpfer CMT16-1/1



◆ LEFA-Kombidämpfer CMT8-1/1



alle Höhenmaße beziehen sich auf Fußhöhe 100 mm

alle Höhenmaße beziehen sich auf Fußhöhe 100 mm

Technische Daten:

| | |
|------------------------------------|---------------------|
| Anlagenhöhe | 1960 mm / 1410 mm * |
| Anlagenbreite | 1060 mm |
| Anlagentiefe | 760 mm |
| Unterschrankhöhe | 650 mm |
| Universal-Rauchstock-Gastrogestell | 715 x 555 x 540 mm |
| Rauchstocklänge | 690 mm |
| Auflagenabstand | 68 mm |
| Temperatur | max. 250°C |
| Gewicht | 300 kg / 235 kg* |
| Kapazität | 2x8 GN1/1 |

Technische Daten:

| | |
|------------------------|---------------------|
| Anlagenhöhe | 1960 mm / 1410 mm * |
| Anlagenbreite | 750 mm |
| Anlagentiefe | 760 mm |
| Unterschrankhöhe | 650 mm |
| Einhängegestell GN 1/1 | 8 x Längseinschub |
| Rauchstocklänge | 322 mm |
| Auflagenabstand | 68 mm |
| Temperatur | max. 250°C |
| Gewicht | 255 kg / 215 kg* |
| Kapazität | 1x8 GN1/1 |

Bauseits:

| | |
|---------------------|----------------|
| ① Abwasserabführung | DN 50 |
| ② Wasseranschluss | 1/2 Zoll |
| ③ Stromanschluss | 32 A Steckdose |
| ④ Abluftanschluss | DN 100 |

Bauseits:

| | |
|---------------------|----------------|
| ① Abwasserabführung | DN 50 |
| ② Wasseranschluss | 1/2 Zoll |
| ③ Stromanschluss | 32 A Steckdose |
| ④ Abluftanschluss | DN 80 |

Anschlusswerte:

| | |
|---------------------------------|-------------------|
| Heizung | 18,9 kW |
| Motor Nennleistung | 0,26 kW |
| Drehzahlen (mehrstufig) | max. 1500 U/min |
| Spannung | 400 V |
| Zuleitungskabel 4 m lang | Ceconstecker 32 A |
| Wasseranschluss 2,5 m lang DN12 | CNS Flexschlauch |

Anschlusswerte:

| | |
|---------------------------------|-------------------|
| Heizung | 12,6 kW |
| Motor Nennleistung | 0,26 kW |
| Drehzahlen (mehrstufig) | max. 1500 U/min |
| Spannung | 400 V |
| Zuleitungskabel 4 m lang | Ceconstecker 32 A |
| Wasseranschluss 2,5 m lang DN12 | CNS Flexschlauch |

Steuerung:

Mikroprozessor

Steuerung:

Mikroprozessor

ZUBEHÖR

◆ LEFA-Kombidämpfer CMT16-1/1



Unterschrank mit Doppeltür, ohne Einschuboption



Unterschrank mit Einzeltür und Einschuboption für GN 1/1



Unterschrank mit Doppeltür und Einschuboption für GN 1/1



Transportwagen für Gastrogestell mit/ohne Einschuboption für GN 1/1



Rauchstöcke 690 mm

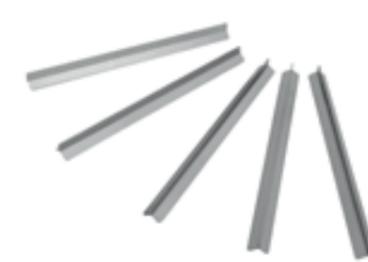


Universal-Rauchstock-Gastrogestell

◆ LEFA-Kombidämpfer CMT8-1/1



Unterschrank mit Tür



Rauchstöcke 322 mm

◆ Universal-Zubehör



Vielfältiges Sortiment an Rosten und Blechen in GN 1/1 und GN 2/1



LEFA – DAS UNTERNEHMEN

**Unsere
Erfahrung
für Ihren
Nutzen.**

LEFA ist Bestandteil der Firmengruppe Eisele, der auch die Unternehmen Edelstahl-Mechanik GmbH und Edelstahl-Laser-Technik GmbH angehören. Insgesamt beschäftigt die Gruppe 220 qualifizierte Mitarbeiter an 2 Standorten.

Die Herstellung der LEFA-Produkte erfolgt durch die Edelstahl-Laser-Technik GmbH. Dort befindet sich auf einer Produktionsfläche von 10.000 m² ein moderner Maschinenpark zur Edelstahlverarbeitung. Die Planung, Entwicklung und Konstruktion der Anlagen erfolgt mit 3D-CAD-Systemen. Sämtliche Blechteile werden mit neuesten Fertigungsverfahren hergestellt.

Gute Referenzen erhalten die LEFA-Anlagen weltweit für ihre Prozesssicherheit und ihren geringen Wartungsbedarf. Außerdem sind die Anlagen umweltfreundlich – bei sehr geringen Betriebskosten.

Die geprüfte Qualität und Sicherheit der LEFA-Produkte wird in regelmäßigen Abständen von anerkannten Institutionen bescheinigt.

◆ Gern präsentieren wir Ihnen unsere Geräte und Anlagen in Funktion in unserem Werk. Oder besuchen Sie uns deutschlandweit auf ausgewählten Messen. Die aktuellen Messetermine finden Sie unter www.lefa-gmbh.de.

◆ Wir freuen uns individuelle Schulungen zu den Funktionen und Anwendungsmöglichkeiten für Sie bei Ihnen vor Ort oder in unserem Werk anzubieten.

WEITERE LEFA-PRODUKTE UND ZUBEHÖR



TURBOSTAR
Koch-Räucher-Anlage



KOCHSTAR
Kochkessel

- Rauchwagen aus Edelstahl
- Rauchstockwagen
- Transport-Rolli
- Wandbord
- Arbeitstisch mit Wulstrand
- Stufen-Arbeitstisch und Zerlegetisch mit Kunststoffschneideplatte
- Einsatzkörbe 200/300/400/500/600 Liter
- Lastenaufnahmemittel
- Kastenrinnen mit Abdeckrost
- Bodenablauf
- Frischhalte-Center



◆ Urkunde für das Europäische Patent Nr. 0664670



◆ IQNet Certificate für das Qualitätsmanagement nach DIN EN ISO 9001



◆ EG-Konformitätserklärung



LEFA Fleischereiausstattungen GmbH
Am Steinbruch 1 · 01920 Haselbachtal OT Häslich · Germany
Telefon: +49 (0)3578 349422
Telefax: +49 (0)3578 349494
E-Mail: info@lefa-gmbh.de
Internet: www.lefa-gmbh.de