

KOMBIDÄMPFER MIT PATENTIERTEM RÄUCHERVERFAHREN



WELTNEUHEIT



1
+
4

MULTI-
TALENT

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



LEFA



**Ihr
Preisvorteil**

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 Speisen im „à la minute“-Bereich.

UNVERWECHSELBAR GUT – DER LEFA-KOMBIDÄMPFER

Patentiert
für optimale
Leistung.

Mit dem Kombidämpfer bietet die LEFA GmbH einen einzigartigen, hochentwickelten Kombidämpfer, der nicht nur regenerieren, backen, dämpfen und mit Heißluft erhitzen kann, sondern auch das Räuchern und die natürliche, geschmacksbildende Veredelung verschiedener Nahrungsmittel ermöglicht. Produzieren Sie einfach und schnell, abgestimmt auf Ihren aktuellen Bedarf und begeistern Sie Ihre Kunden durch stets frische Ware.

Der Kombidämpfer arbeitet mit eingebautem Kerntemperaturfühler, Frischdampfkochung und Befeuchtung. Kontinuierliche Rauch-, Feuchtigkeits- und Kerntemperatur-Messungen zeichnen die Produktionssicherheit des Gerätes aus. Dank dieser technischen Lösung erreichen Sie optimale Garzeiten und natürlich-frische, aromatische Speisen.

Ihre Küche oder Ihr Verkaufsraum erfährt beim Evakuieren und Trocknen keine Belastung, da die Abluft nach Außen geführt wird. Durch diese neuartige Technologie sparen Sie Zeit und Geld und erzielen eine optimale Produktqualität. Eine USB-Schnittstelle ermöglicht die externe Steuerung und den Ausdruck von Chargenprotokollen.



RÄUCHERN



KOMBIGAREN



BACKEN



HEISLUFT



DÄMPFEN

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



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 Ihre Kunden, indem Sie sie die Herstellung live erleben lassen.

DIE BAUART



Der Kombidämpfer ist komplett aus Edelstahl gefertigt und zeichnet sich durch folgende Merkmale aus:

- massives Innengestell inklusive Innenraum, Sockel, Verkleidungen und Blenden
- Glastür mit Nirosta-Scharnieren, Hebelverschluss und Rechtsanschlag
- Ausführung mit oder ohne Unterschrank
- allseitig wirkungsvolle Isolierung
- Temperatur max. 250°C

Datenkontrolle garantiert dank integrierter USB-Schnittstelle (USB-Typ A)

Auf dem USB-Stick gespeicherte Datenprotokolle können über den PC ausgelesen werden und liefern detaillierte Informationen über die gespeicherten Programmabläufe. Über die Schnittstelle lassen sich externe Einstellungen vornehmen.

Schonend, schadstofffrei und umweltbewusst:

Das patentierte Flüssigrauchverfahren des LEFA-Kombidämpfers (Europäisches Patent Nr. 0664670)











Das Flüssigrauchverfahren ist besonders schonend, frei von Schadstoffen und umweltbewusst. Der aus naturbelassenen Hölzern gewonnene Rauch in flüssiger Form wird über eine Einstoffdüse des Lüftersystems in geringen Mengen direkt in den Lüfter gesprüht. Dabei bildet sich eine Dampf- und Gasphase, die einen unsichtbaren Rauch erzeugt, der jedoch mit konventionellem Rauch vergleichbar ist. Der Flüssigrauch wird mit einem Druck von 3–4 bar eingesprüht. Dieser Vorgang wird in Intervallen durchgeführt. Bei dieser Rauchttechnologie werden die gesundheitlich bedenklichen Stoffe, z. B. Teerstoffe, herausgefiltert.

DIE BEDIENUNG

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 Feuchteregelung
- multilanguagefähig
- Datenprotokollerfassung
- digitale Anzeige des Artikelnamens, des aktuellen Arbeitsganges und zusätzlicher Statusinformationen

◆ 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 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.

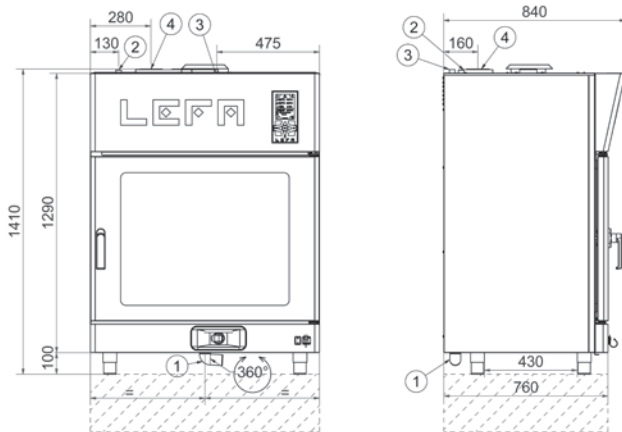
Über die Bildschirmtasten mit wechselnder Funktion können bestimmte Befehle ausgeführt werden. Die Funktionen der vier grünen Tasten, die um das Navigationskreuz angeordnet sind, entsprechen den Funktionen der Symbole, die in der jeweiligen Bildschirmcke angezeigt werden. Die Pfeiltasten des Kreuzes dienen zur Navigation und Auswahl innerhalb der im Display sichtbaren Betriebssituation. Mit der OK-Taste können Sie eine Auswahl bestätigen. Die Tasten GO bzw. STOP dienen zum Starten bzw. Stoppen eines geladenen oder laufenden Programmes.

◆ Ecksymbole

 Menü	 Pumpe
 Programmliste	 Manuelles Be-/ Entfeuchten
 Zurück	 Garzeit verändern
 Umblättern	 Temperatur verändern
 Speichern	 Befeuchten
 Löschen	 Entfeuchten

TECHNISCHE DATEN

◆ LEFA-Kombidämpfer ohne Unterschrank Front- und Seitenansicht



Technische Daten:

Anlagenhöhe ohne Unterschrank	1410 mm
Anlagenbreite	1060 mm
Anlagentiefe	760 mm
Unterschrankhöhe	650 mm
Universal-Rauchstock-Gastrogestell	715 × 555 × 540 mm
Rauchstocklänge	690 mm
Universal-Gastrogestell GN 1/1	2 × 8 / Seite
Auflagenabstand	68 mm
Temperatur	max. 250 °C
Gewicht	235 kg

Bauseits:

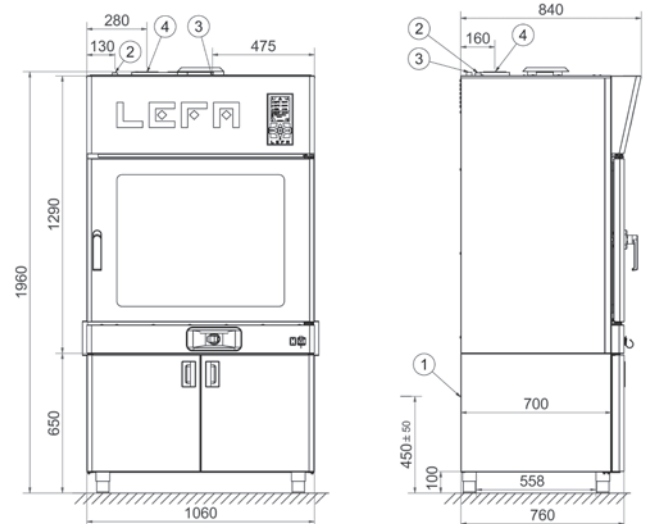
① Abwasserabführung	DN 50
② Wasseranschluss	½ Zoll
③ Stromanschluss	32 A Steckdose
④ Abluftanschluss	DN 100

Anschlusswerte:

Heizung	18,9 kW
Motor Nennleistung	0,26 kW
Drehzahlen (mehrstufig)	max. 1500 U/min
Spannung	400 V
Zuleitungskabel 6 m lang	Ceconstecker 32 A

Steuerung: Mikroprozessor

◆ LEFA-Kombidämpfer mit Unterschrank Front- und Seitenansicht



Technische Daten:

Anlagenhöhe mit Unterschrank	1960 mm
Anlagenbreite	1060 mm
Anlagentiefe	760 mm
Unterschrankhöhe	650 mm
Universal-Rauchstock-Gastrogestell	715 × 555 × 540 mm
Rauchstocklänge	690 mm
Universal-Gastrogestell GN 1/1	2 × 8 / Seite
Auflagenabstand	68 mm
Temperatur	max. 250 °C
Gewicht	300 kg

Bauseits:

① Abwasserabführung	DN 50
② Wasseranschluss	½ Zoll
③ Stromanschluss	32 A Steckdose
④ Abluftanschluss	DN 100

Anschlusswerte:

Heizung	18,9 kW
Motor Nennleistung	0,26 kW
Drehzahlen (mehrstufig)	max. 1500 U/min
Spannung	400 V
Zuleitungskabel 6 m lang	Ceconstecker 32 A

Steuerung: Mikroprozessor

ZUBEHÖR

- ◆ Unterschrank mit Doppeltür und 4 Füßen



- ◆ Schnellkühler und Schockfroster



- ◆ Universal-Rauchstock-Gastrogestell GN 1/1 mit 2 × 8 Auflagen passend für GN-Behälter, -Roste und -Bleche



- ◆ Transportwagen für Universal-Rauchstock-Gastrogestell



- ◆ Rauchstöcke 690 mm





WEITERE LEFA-PRODUKTE UND ZUBEHÖR



TURBOSTAR
Koch-Räucher-Anlage



KOCHSTAR
Kochkessel

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

LEFA GMBH – DAS UNTERNEHMEN



Die LEFA GmbH 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 3 Standorten.

Die Herstellung der LEFA-Produkte erfolgt durch die Edelstahl-Laser-Technik GmbH. Dort befindet sich auf einer Produktionsfläche von 7.000 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.

- ◆ *Mit der Technologie „Räuchern mit Flüssigrauch“ hat das Unternehmen ein neues System zum Räuchern auf den Weg gebracht, das europaweit und in den wichtigsten Industriestaaten patentiert ist. Dieses System wird seit vielen Jahren in allen Anlagen – von kleinen Anlagen für den Handwerksbereich bis zu Großanlagen für die Industrie – eingesetzt.*

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.



◆ Urkunde für das Europäische Patent Nr. 0664670



◆ IQNet Certificate für das Qualitätsmanagement nach DIN EN ISO 9001:2000



◆ EG-Konformitätserklärung



◆ DQS-Zertifikat für das Qualitätsmanagement nach DIN EN ISO 9001:2000

- ◆ *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.*

LEFA

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