

FOUR VAPEUR COMBINÉ AVEC MÉTHODE DE FUMAGE BREVETÉE



ALL-IN



AUX TALENTS
MULTIPLES

- MIJOTER ◆
- CUIRE AU FOUR ◆
- AIR CHAUD ◆
- ÉTUVER ◆
- +
FUMER ◆

4 + 1



Notre
combinaison est
votre succès

MA RECETTE À SUCCÈS LE FOUR VAPEUR COMBINÉ DE LEFA QUI PEUT AUSSI FUMER.

4+1 appareils dans un système - pour les professionnels du secteur alimentaire ! Grâce à la technologie raffinée de LEFA, le four vapeur combiné est au goût du jour et permet un mijotage optimal, une cuisson au four, la préparation à air chaud, l'étuvage ainsi qu'en plus le fumage de la viande et de la charcuterie, des poissons, des légumes et autres aliments à tous les niveaux du cadre universel de fumage.

En investissant dans le four à vapeur combiné, vous profitez tout particulièrement des possibilités de l'amélioration naturelle des qualités gustatives grâce au fumage. Vous ajoutez ainsi simplement et rapidement des créations alimentaires diverses à votre art culinaire qui ne sont pas à la disposition de vos concurrents. Offrez à vos clients un choix alléchant de plats innovants.

Thomas Kian, chef cuisinier à Watzke am Ring à Dresde, cuisine tous les jours avec le four à vapeur combiné de LEFA.

LE FOUR À VAPEUR COMBINÉ DE LEFA EST UNIQUE

Breveté pour
un rendement
optimal

La société LEFA GmbH offre des fours à vapeur combinés uniques et sophistiqués qui non seulement régénèrent, cuisent, étuvent et réchauffent à l'air chaud mais aussi permettent le fumage et l'amélioration naturelle des qualités gustatives de différents aliments. Produisez simplement et rapidement, en fonction de vos besoins actuels, et enthousiasmez vos clients par des produits toujours frais.

Les fours à vapeur combinés travaillent avec une sonde de température au coeur intégrée, une cuisson à la vapeur fraîche et une humidification. Les mesures continues de la fumée, de l'humidité et de la température au coeur caractérise la sécurité de production des appareils. Grâce à cette solution technique, vous préparez des plats aromatiques et naturellement frais avec des temps de cuisson optimaux.

L'emplacement de votre four à vapeur combiné que ce soit en cuisine ou en local de vente, n'est pas dérangé par l'évacuation et le séchage car l'air vicié est directement conduit vers l'extérieur. Un raccord à la cheminée n'est pas nécessaire. Une interface USB permet le transfert des programmes créés en externe ainsi que l'impression des journaux de charge sur le PC.

4 + 1

- Technique moderne et maniement simple dans la meilleure qualité
- Fumer avec des arômes de bois naturels
- Amélioration par la fumée sûre et économie d'énergie sans flamme nue
- Nettoyage automatique et écologique de l'équipement
- Préparation efficace et douce



FUMER



MIJOTER



CUIRE AU FOUR



AIR CHAUD



ÉTUVER

LES AVANTAGES

- Distinguez-vous de vos concurrents par une production efficace et propre.
- Augmentez votre diversité en utilisant des spécialités supplémentaires et des produits saisonniers. Grâce à la flexibilité de l'appareil, vous pouvez réaliser très rapidement les souhaits particuliers de vos clients.
- Améliorez vos ventes et utilisez l'effet « à emporter » grâce au fumet et à la production appétissante directement sous les yeux et le nez de vos clients !
- Le four à vapeur combiné présente vos délices pendant la préparation grâce à la grande porte vitrée.

Un gain pour les cuisines professionnelles, les boucheries, les traiteurs et les caterings ou pour la production de spécialités comme par ex. les viandes, les volailles et la charcuterie, le poisson fumé ou le fromage fumé. Convincez vos clients en les faisant participer à la préparation en live.

TYPE DE CONSTRUCTION DES FOURS À VAPEUR COMBINÉS LEFA



◆ Four à vapeur LEFA CMT16-1/1



◆ Four à vapeur LEFA CMT8-1/1

► Les fours à vapeur combinés sont fabriqués en inox et se distinguent par les propriétés suivantes :

- Éclairage halogène dans l'espace de cuisson
- Fermeture oscillante de sécurité
- Modèle avec / sans armoire basse
- Insertion latérale pour GN 1/1
- Isolation efficace sur tous les côtés
- Plage de température jusqu'à 250° C

► Équipement de la porte

- Construction stable et fonctionnelle
- Charnières CNS avec butée à droite et à gauche
- Porte à double vitrage avec aération arrière permettant un nettoyage simple de la vitre. De plus, la température sur la vitre extérieure est beaucoup plus basse.
- Gouttière de récupération de l'eau intégrée – de cette manière l'eau condensée sur la vitre ne goutte pas sur le sol. La propreté et la sécurité au poste de travail est encore améliorée.



► Cadre de fumage universel dans un système

Le four à vapeur combiné LEFA CMT16-1/1 offre en standard 3 variantes d'insertion qui peuvent être modifiées en quelques gestes.



16 x GN 1/1













8 x GN 2/1



8x LEFA 690 mm barre de fumage

MANIEMENT

◆ Symboles généraux

 Température de la chambre Valeur réelle (° C/F)	 Température de la chambre Valeur réelle (° C/F)
 Température au coeur Valeur réelle (° C/F)	 Température au coeur Valeur réelle (° C/F)
 Humidité Valeur réelle (%)	 Avertissement / message d'erreur
 Déshumidifier	 Humidifier
 Valeur F/C	 Valeur température delta (° C/F)

La commande à microprocesseur intégrée garantit une qualité de procédé régulière. La commande est simple et sûre :

- écran LCD avec écran couleur TFT 5,7"
- équipé d'un champ de touches capacitif sans usure
- permet l'enregistrement de 99 programmes à 20 étapes chacun
- affichage numérique des valeurs réelles et nominales
- programmation simple de la température, de la température au coeur, de l'humidité, du temps de fonctionnement, de la présélection du temps, de la cuisson à température delta, de l'arrêt de l'humidification et de la régulation de l'humidité
- multilingue
- journal des données
- affichage numérique du nom de l'article, de l'étape en cours et des informations supplémentaires relatives à l'état



► Les touches fonctionnelles

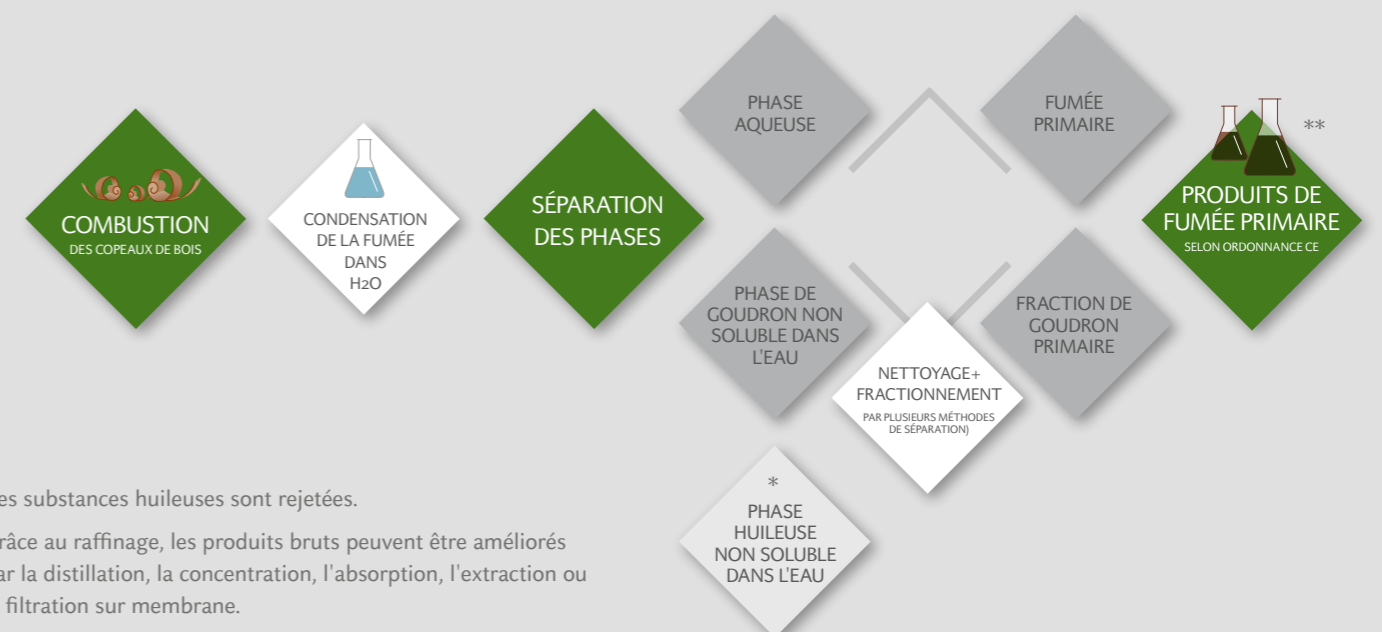
La commande du four à vapeur combiné est équipée d'un champ de touche capacitif qui travaille de manière similaire à un détecteur de proximité et détecte les doigts déjà à l'approche de la surface des touches.

FUMAGE AVEC FUMÉE LIQUIDE

LA PRODUCTION DE FUMÉE LIQUIDE

La fumée liquide est un arôme naturel de fumée produite à partir de la fumée de bois dur naturel (hêtre, érable, aulne etc.). Pour récupérer (lier) la fumée, on utilise exclusivement de l'eau, cela signifie que la fumée liquide est un condensé de fumée concentrée à base d'eau. Lors de la production, les substances nocives pour la santé comme le benzo(a)pyrène et les résidus de goudron sont déjà en grande partie filtrés.

- Grand rendement
- Faible charge environnementale
- Grande efficacité économique à qualité constante
- Pas de feu, ni de cendre, pas de danger



* Ces substances huileuses sont rejetées.

** Grâce au raffinage, les produits bruts peuvent être améliorés par la distillation, la concentration, l'absorption, l'extraction ou la filtration sur membrane.

SUR LES FOURS À VAPEUR COMBINÉS LEFA

1

SONDE DE COEUR MULTIPOINT

Notre sonde de température au coeur à quatre points intégrée avec ses capteurs de construction intelligente garantit toujours les meilleurs résultats car le coeur du produit en cuisson est saisi avec précision. La température de cuisson requise est réglée automatiquement grâce à la haute précision de l'appareil et vous garantit ainsi une sécurité et une continuité de production maximales.

2

MESURE DE L'HUMIDITÉ

Chaque four à vapeur combiné est équipé d'une mesure automatique de l'humidité. Les sondes intégrées détectent l'humidité dans l'appareil et donc aussi la quantité de produit à cuire se trouvant dans le four à vapeur combiné. À partir des données acquises, le four à vapeur combiné règle les conditions optimales de cuisson pour que le résultat soit encore plus savoureux. De plus, cette technique sophistiquée optimise la consommation d'eau et de courant de l'appareil. Nos cuisiniers sont enthousiasmés.

3

LOGICIEL PC ET CONTROLLING

Chaque four à vapeur combiné est muni d'une interface USB et de réseau pour assurer un transfert confortable des données. Vous pouvez gérer toutes les fonctions du four à vapeur combiné depuis votre PC. Les programmes créés peuvent être enregistrés sur l'appareil ou être transférés sur l'ordinateur. Toutes les activités et données de service sont enregistrées à l'aide du logiciel de manière effective et conforme aux directives HACCP. Le logiciel simple permet une documentation graphique et écrite de toutes les procédures et résultats.

4

DOUCHETTE

Tous les fours à vapeur combinés disposent d'une douchette fixe munie d'un dosage intégré du jet d'eau simple à régler. De cette manière, le rinçage simple et rapide de l'appareil ou un déglçage/une humidification brève des produits est garanti. Le tuyau de la douchette dispose d'une fonction d'enroulement automatique pour votre sécurité et l'hygiène.

5

DOUCHE INTÉGRÉE

Les fours à vapeur combinés de LEFA disposent par ailleurs de buses de douche intégrées avec un débit minimal qui répartit de manière homogène le jet de douche dans l'espace de cuisson et optimise ainsi la consommation d'eau. Un refroidissement très efficace et sûr des produits dans l'espace de cuisson est possible grâce à l'utilisation de ces buses. L'assurance de la sécurité au poste de travail est une caractéristique essentielle de cet appareil.

6

NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Le système de nettoyage du four à vapeur combiné de LEFA est pleinement automatique et d'un maniement simple. Vous recevez le nettoyant liquide dans un récipient que vous reliez à un raccord fixe sur l'appareil. Un contact direct de la peau avec le nettoyant est ainsi évité. Dans un programme de nettoyage à deux niveaux, le nettoyant liquide est dosé économiquement. Un nettoyage optimal et hygiénique est effectué à travers les buses rotatives intégrées.

7

SAV ET FORMATIONS

Notre équipe SAV LEFA est volontiers à vos côtés pour vous conseiller aussi en cas de défis importants dans votre cuisine. Nous travaillons en étroite collaboration avec nos bouchers et cuisiniers et nous conseillons ensemble quel appareil et quels programmes est le mieux adapté à votre service. Par ailleurs, vous pouvez aussi participer à nos formations à l'usine de Haselbachtal. Contactez-nous simplement à info@lefa-gmbh.de pour prendre un rendez-vous.



SONDE DE COEUR
MULTIPOINT



MESURE DE
L'HUMIDITÉ



LOGICIEL PC
ET CONTROLLING



DOUCHETTE



DOUCHE
INTÉGRÉE



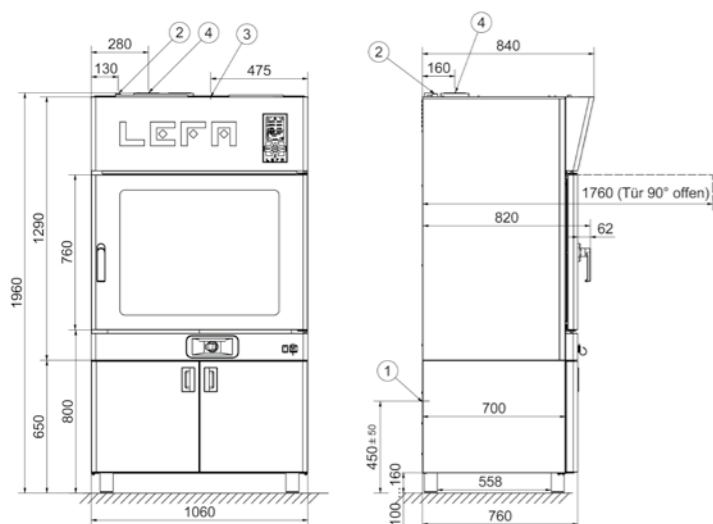
NETTOYAGE
AUTOMATIQUE



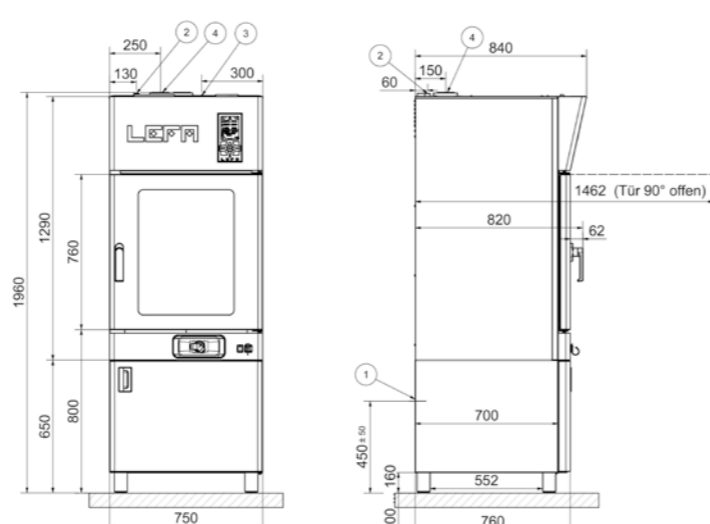
SAV ET
FORMATIONS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

◆ Four à vapeur LEFA CMT16-1/1



◆ Four à vapeur LEFA CMT8-1/1



Toutes les hauteurs se rapportent à une hauteur de pied de 100 mm

alle Höhenmaße beziehen sich auf Fußhöhe 100 mm

Caractéristiques techniques :

Hauteur de l'équipement	1960 mm / 1410 mm *
Largeur de l'équipement	1060 mm
Profondeur de l'équipement	760 mm
Hauteur armoire basse	650 mm
Cadre de fumage universel	715 x 555 x 540 mm
Longueur des barres de fumage	690 mm
Écart des points d'appui	68 mm
Température	max. 250°C
Poids	300 kg / 235 kg*
Capacité	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

Hors appareil :

① Évacuation de l'eau usée	DN 50
② Raccord eau	1/2 pouce
③ Raccord électrique	Prise 32 A
④ Raccord air vicié	DN 100

Bauseits:

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

Valeurs de raccordement :

Chauffage	18,9 kW
Puissance nominale du moteur	0,26 kW
Vitesse de rotation (plusieurs niveaux)	max. 1500 tr/min
Tension	400 V
Longueur câble d'alimentation 4 m	Fiche Cercon 32 A
Raccord eau longueur 2,5 m DN12	Tuyau flexible CNS

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

Commande : microprocesseur

Steuerung: Mikroprozessor

ACCESSOIRES

◆ Four à vapeur LEFA CMT16-1/1



Armoire basse avec porte double, sans option d'insertion



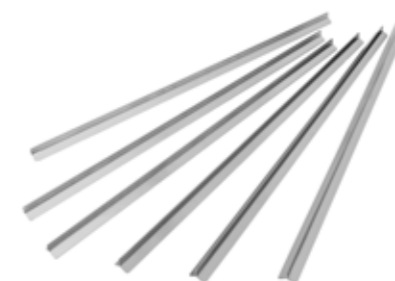
Armoire base avec porte simple et option d'insertion pour GN 1/1



Armoire base avec porte double et option d'insertion pour GN 1/1



Chariot de transport pour le cadre avec/sans option d'insertion pour GN 1/1



Barres de fumage 690 mm

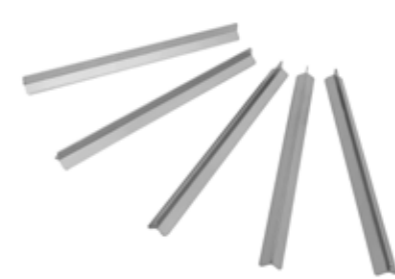


Cadre de fumage universel

◆ Four à vapeur LEFA CMT8-1/1



Armoire basse avec porte



Barre de fumage 322 mm

◆ Accessoires universels



Gamme variée de grilles et plaques en GN 1/1 et GN 2/1



LEFA – L'ENTREPRISE

**Notre
expérience
pour votre
avantage.**

LEFA fait partie du groupe Eisele auquel appartiennent également les sociétés Edelstahl-Mechanik GmbH et Edelstahl-Laser-Technik GmbH. Le groupe emploie au total 220 collaborateurs qualifiés sur 2 sites.

Les produits LEFA sont fabriqués par Edelstahl-Laser-Technik GmbH. On y trouve un parc de machines modernes pour l'usinage de l'inox sur une surface de production de 10.000 m². L'étude, le développement et la conception des équipements se fait avec des systèmes CAO 3D. Toutes les pièces en tôle sont fabriquées avec des méthodes de fabrication les plus modernes.

Les équipements LEFA ont de bonnes références dans le monde entier pour ce qui est de la sécurité des procédés et pour la faible maintenance. Par ailleurs, les équipements sont écologiques et ont des coûts d'utilisation très faibles.

La qualité et la sécurité certifiées des produits LEFA sont testées régulièrement par des instituts reconnus.

- ◆ *Nous vous présentons volontiers nos appareils et équipements en fonctionnement dans notre usine. Ou Rendez-nous visite dans les foires dédiées dans toutes l'Allemagne. Vous trouverez les dates des foires actuelles sous www.lefa-gmbh.de.*
- ◆ *Nous nous réjouissons de vous offrir des formations aux fonctions et possibilités d'application chez vous sur place ou à notre usine.*

AUTRES PRODUITS LEFA ET ACCESSOIRES



TURBOSTAR
Équipement de cuisson-fumage

KOCHSTAR
Chaudron

- Chariot de fumage en inox
- Chariot de barres de fumage
- Chariot de transport
- Tableau mural
- Plan de travail avec bordure à bourrelet
- Plan de travail à échelon et plan de découpe avec planche à découper en plastique
- Paniers 200/300/400/500/600 litres
- Dispositif d'accrochage des charges
- Gouttière caisson avec grille de recouvrement
- Écoulement au sol
- Centre de maintien fraîcheur



◆ Certificat du brevet européen n° 0664670



◆ Certificate IQNet pour la gestion de la qualité selon DIN EN ISO 9001



◆ Déclaration de conformité CE



LEFA Fleischereiausstattungen GmbH
Am Steinbruch 1 • 01920 Haselbachtal OT Häslich • Germany
Téléphone : +49 (0)3578 349422
Téléfax : +49 (0)3578 349494
Courriel : info@lefa-gmbh.de
Internet: www.lefa-gmbh.de