



Temperatur
bis 250°C

Kombidämpfer mit integrierter Räuchertechnologie

Garen, Räuchern, Veredeln: Alles in einem System!

Die LEFA CMT-Geräte kombinieren modernste Kombidämpfer-Technologie mit den Flüssigrauchverfahren - für höchste Produktqualität, Effizienz und Flexibilität.



Regenerieren



Kombi-
dämpfen



Dämpfen



Räuchern



Backen

Das Flüssigrauchverfahren - Modernes Räuchern

Beim Räuchern wird Flüssigrauch mit 3-4 bar Druck über eine Düse in den Garraum eingebracht. Durch die feine Zerstäubung geht er unmittelbar in die Dampf- und Gasphase über und verteilt sich homogen im Garraum. Die vollautomatische Dosierung gewährleistet eine präzise und produktschonende Räucherung.

Vielfältige Einsatzbereiche

- ✓ Fleisch- und Wurstwaren
- ✓ Lebensmittelindustrie
- ✓ Gastronomie & Catering
- ✓ Fisch- und Meeresfrüchte
- ✓ Delikatessen- und Feinkostproduktion

IDEAL ZUM RÄUCHERN VON



Fleisch



Wurst



Fisch



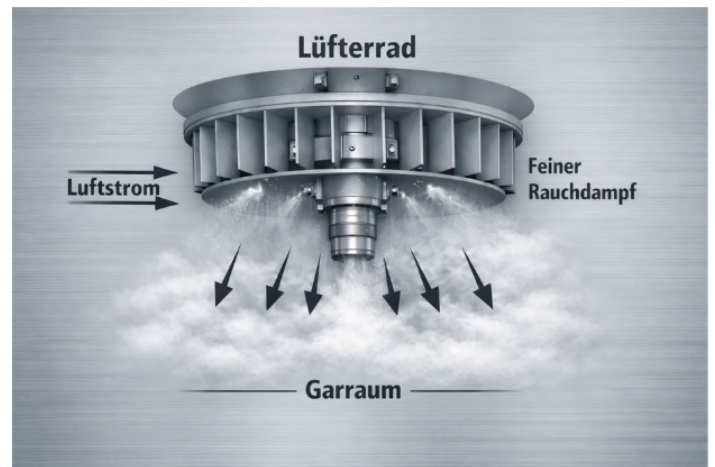
Käse



Geflügel



CMT-16 / CMT-8



Vorteile des Flüssigrauchsystems



Reproduzierbarer Geschmack, Farbstabilität und sehr gute Ergebnisse über alle Chargen



kein Rauchfang, weniger Reinigungsaufwand
keine Feinstaubbelastung, geringere Emissionen



Geringer Verbrauch, niedriger Energieeinsatz,
weniger Verlustkosten durch optimierte Prozesse



Edelstahl-Laser-Technik GmbH
Am Steinbruch 1
01920 Haselbachtal

Tel.: +49 (0) 3578 / 349422
E-Mail: info@lefa-gmbh.de
Web: www.lefa-gmbh.de

TECHNISCHE MERKMALE

- ✓ Temperaturbereich bis 250°C
- ✓ GN-1/1 Einschübe (CMT-8)
- ✓ GN-1/1 und GN-2/1 Einschübe (CMT-16)
- ✓ Vollwirksame Isolierung
- ✓ Innenraumbeleuchtung im Garraum
- ✓ Sicherheitstür mit Pendelverschluss
- ✓ Doppelglastür mit Hinterlüftung
- ✓ Automatische Reinigung
- ✓ Integrierte Rotationsdüsen
- ✓ Optionale Unterbauten
- ✓ 99 Individuelle Programme



Vollautomatische Reinigung

Wasserlöslicher Flüssigrauch ermöglicht eine vollständige, automatische Reinigung für hygienische Sauberkeit und schnellen Produktwechsel.



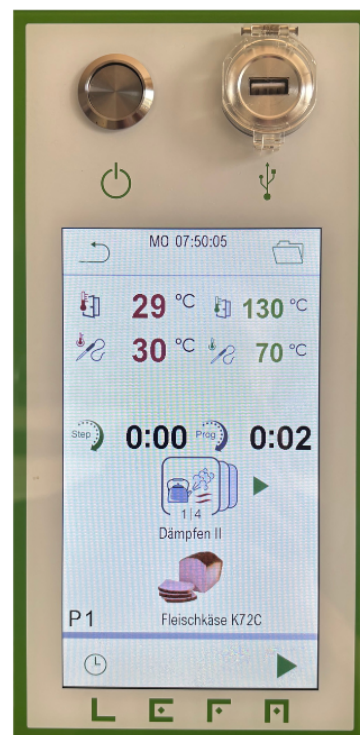
MODERNES RÄUCHERN, MAXIMALE VORTEILE

- ✓ Reproduzierbar
- ✓ Hygienisch
- ✓ Emissionsarm
- ✓ Energieeffizient



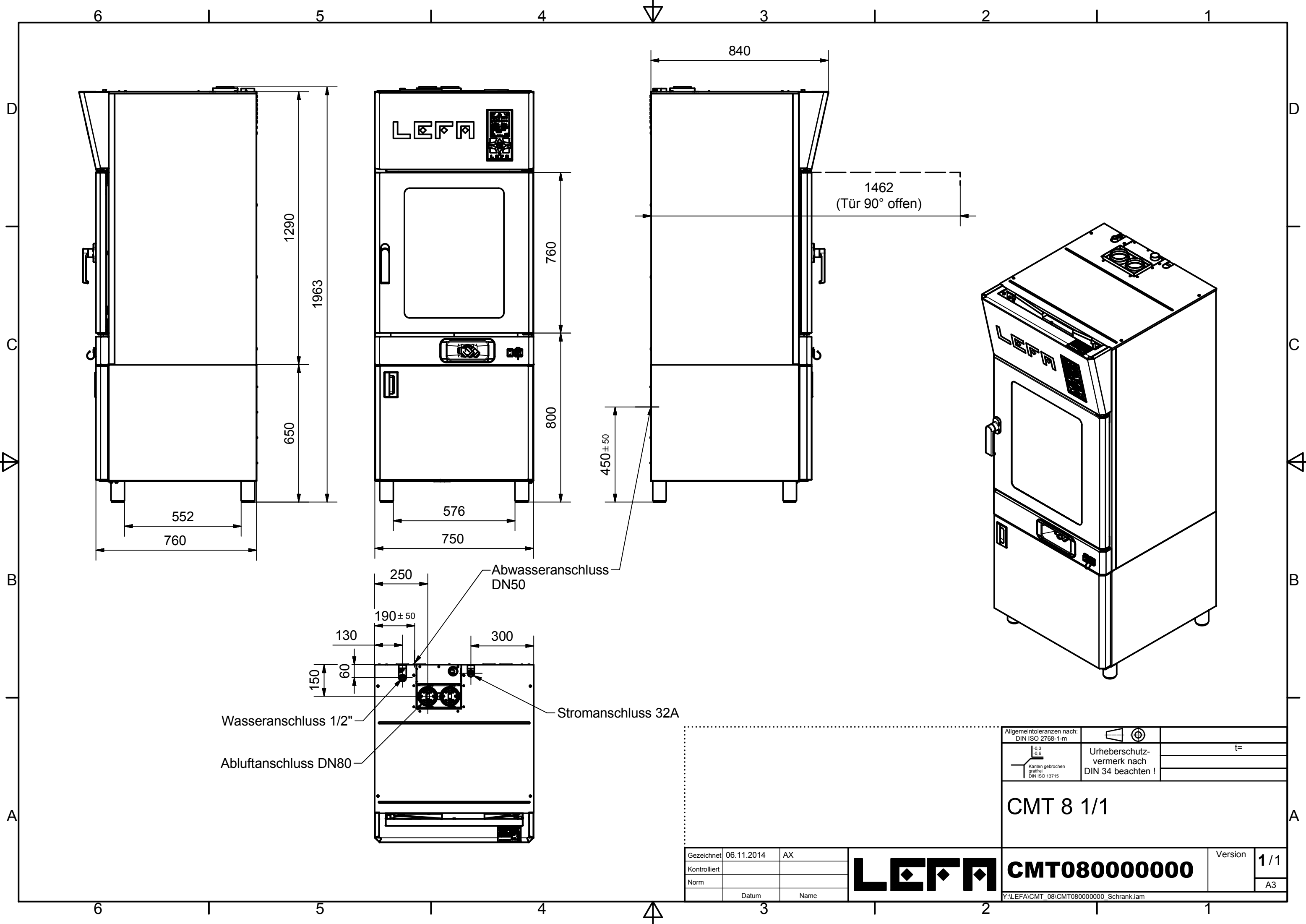
HACCP-fähige Steuerung

Programmierbare Abläufe und HACCP-konforme Prozesse - ideal für professionelle Produktionsumgebungen.



Edelstahl-Laser-Technik GmbH
Am Steinbruch 1
01920 Haselbachtal

Tel.: +49 (0) 3578 / 349422
E-Mail: info@lefa-gmbh.de
Web: www.lefa-gmbh.de



Gezeichnet	06.11.2014	AX
Kontrolliert		
Norm		
	Datum	Name



Allgemeintoleranzen nach: DIN ISO 2768-1-m					
 Kanten gebrochen grafisch DIN ISO 13715		Urheberschutz- vermerk nach DIN 34 beachten !		t=	
CMT 8 1/1					
CMT080000000				Version	1 / 1
				A3	
Y:\LEFA\CMT_08\CMT080000000_Schrank.iam					