



HansDampf | gold  
FlexiCombi

*HansDampf®*



Vprašali smo vas:

## Kaj pričakujete od svoje parno-konvekcijske peči?



**Odlično kvaliteto hrane**  
"Svojim gostom želim vedno ponuditi najboljšo kvaliteto."



**Zanesljivost**  
"Vedeti moram, da se lahko nanjo 100 % zanesem v vsaki situaciji."



**Gospodarsko učinkovitost**  
"Izdatek za nakup se mora povrniti v kratkem času."



“Hočem napravo, ki je fleksibilna in zmore toliko kot jaz.”

Moderna tehnologija kombinacijskega kuhanja se uporablja na različnih področjih v najboljših hotelih in restavracijah, javnih gostinskih obratih, verigah obednic in gostinskih sroritih. Ni presenetljivo, da so tudi zahteve raznolike. Pogledali smo čez rame svojih strank in vas vprašali, kaj si resnično želite od kuhalne tehnologije; prvovzredno kvaliteto hrane,

gospodarsko učinkovitost, enostavno upravljanje in brezkompromisno zanesljivost. MKN že desetletja razvija tehnologijo, ki dosledno izpolnjuje pričakovanja tako uporabnikov, kot tudi prakse. FlexiCombi HansDampf gold je smiselni izid tega dela.



Okolju prijazna  
“Imeti mora nizko porabo energije in vode.”



Visoko zmogljivost  
“Imeti mora visoko zmogljivost v majhnem prostoru.”

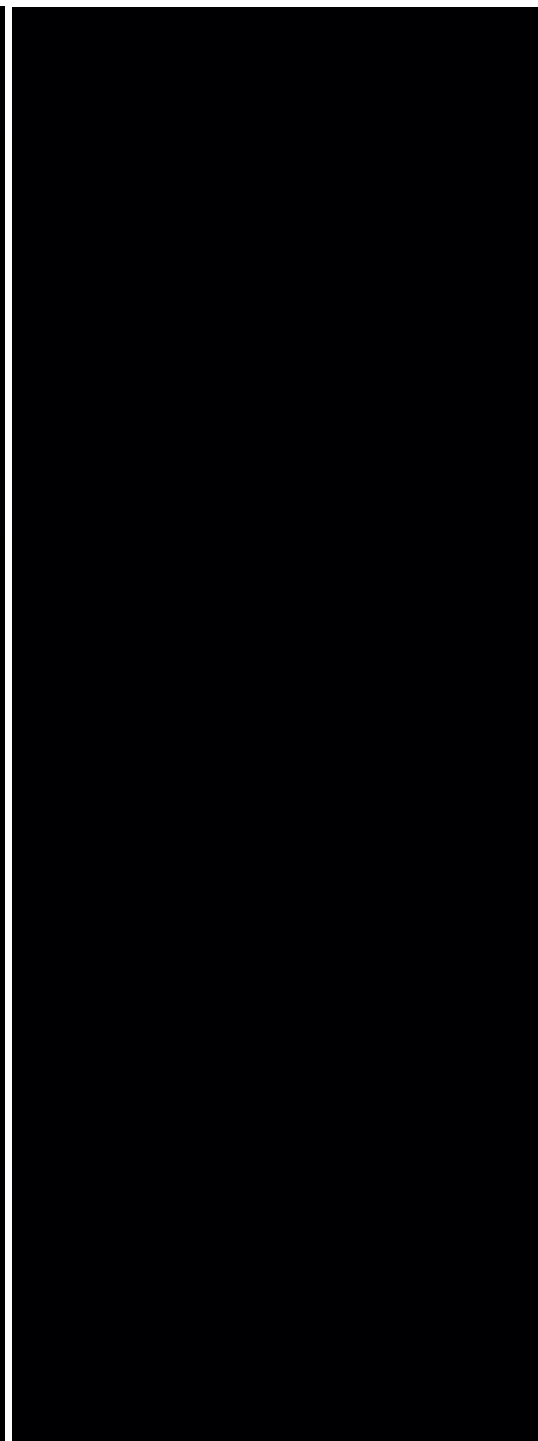


Uporabniku prijazna  
“Moje delo mora olajšati.”



Razumeli smo:

HansDampf|gold



HansDampf gold podjetja MKN postavlja nove standarde v tehnologiji kombinacijskega kuhanja. Na oblikovanje in izdelavo te inovativne naprave so močno vplivale potrebe kuharjev, dobila pa je tudi nagrado za inovacije. Posebnosti peči HansDampf gold so tako inteligentni načini uporabe in tehnične značilnosti, kot tudi mnoge praktične in uporabne malenkosti. S kombinacijsko kuhlalno tehnologijo HansDampf stopamo v prihodnost kuhanja, zato stopite z nami!

MKN je doma v najboljših kuhinjah sveta, od Berlina do Dubaja, od Pariza do Saigona. Inovativni izdelki podjetja MKN že desetletja vplivajo na moderni svet profesionalne tehnologije kuhanja. V tesnem sodelovanju z inženirji in kuharji podjetja MKN razvijamo nove ideje vsak dan. Da bi dobro še izboljšali in dokazano še bolj izpopolnili.

Zagotavljanje brezkompromisne kvalitete je eden podpornih stebrov naše uspešne poslovne kulture. S šestdesetimi leti izkušenj smo strokovnjaki v toplotni pripravi hrane. V neodvisnem poročilu združenja GGKA je podjetje MKN že četrtrič zapored zasedlo prvo mesto. To nas navdihuje, da bomo tudi v prihodnje nadaljevali s svojim inovativnim delom, osredotočenim na uporabnika.

V podjetju MKN vemo, kaj si strokovnjaki v kuhinji želijo. Zato se naši izdelki povsem skladajo z željami kuharjev in uporabnikov.

Jasen, priročen in edinstven

# Fleksibilni HansDampf |gold

## Koncept delovanja

V kuhinji mora teči vse kot po maslu. Zato ima HansDampf gold zelo preprost koncept delovanja. Z najbolj pomembnimi funkcijami je mogoče upravljati kar s Combi-Pilotom. Upravljanje je zelo enostavno, samoumevno in jasno.

Poleg tega vam HansDampf gold ponuja veliko prostora za vaše izbire: kadarkoli lahko izbirate med ročnim upravljanjem in samodejnim kuhanjem z različnimi načini kuhanja. Ne glede na to, kako se na koncu odločite, s HansDampfom gold so ustrezne nastavitve za žar, peko, kuhanje s paro ali „Perfection“ na voljo vedno hitro in zanesljivo.

Dosledna kvaliteta hrane s HansDampfom gold je že „prednastavljena“ tudi, če se osebje pogosto menjava.

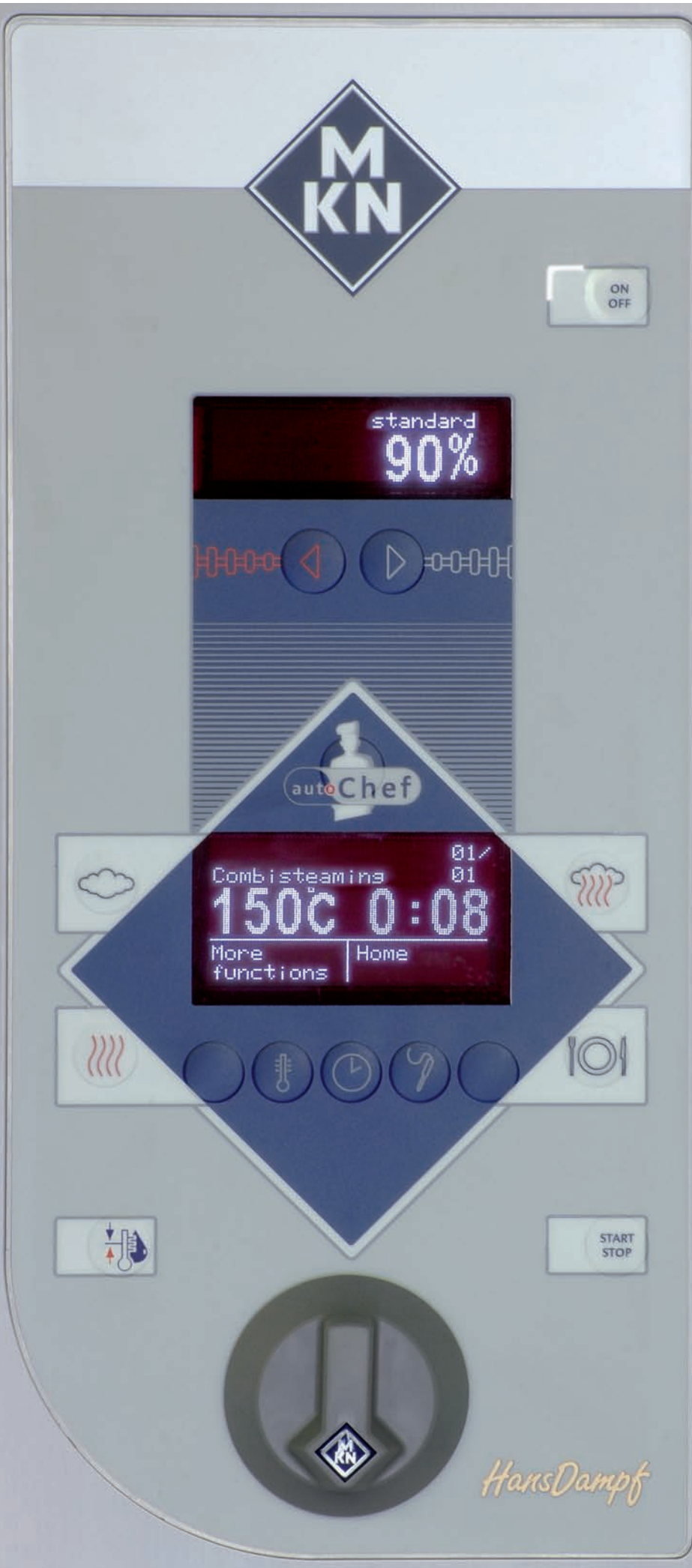
Samodejne programe za kuhanje, ki so jih razvili kuharji podjetja MKN, izberete hitro in zanesljivo s simbolom autoChef®, lahko pa jih tudi po želji spreminjate in shranjujete. Vaši zaposleni lahko ohranjajo kvaliteto hrane enostavno in brez programiranja tudi v vaši odsotnosti.

Na voljo pa so tudi dodatni „pomagači“: AtmosControl - zagotavlja idealno klimo za kuhanje; Ready2Cook - pripravi HansDampfa za kuhanje; StepMatic - z do 20 kuhlalnimi koraki, ki jih lahko nastavljate sami, in izbiro šestih hitrosti ventilatorja za optimalno kvaliteto hrane. Ne smemo pa tudi pozabiti na samodejno vgrajeno dokumentacijo HACCP.

Profesionalno kuhanje še nikoli ni bilo tako preprosto!



“HansDampf mi daje svobodo, da kuham natanko tako, kot želim.”



Info monitor:  
prikazovalnik vlage v kuhalni komori  
in samodejnih kuhalnih kategorij.

AtmosControl - nadzor klime:  
nastavljiv za vsako situacijo  
posebej, aktivno vlaženje in odvze-  
manje vlage.

autoChef:  
samodejno kuhanje z 9 kategorijami.

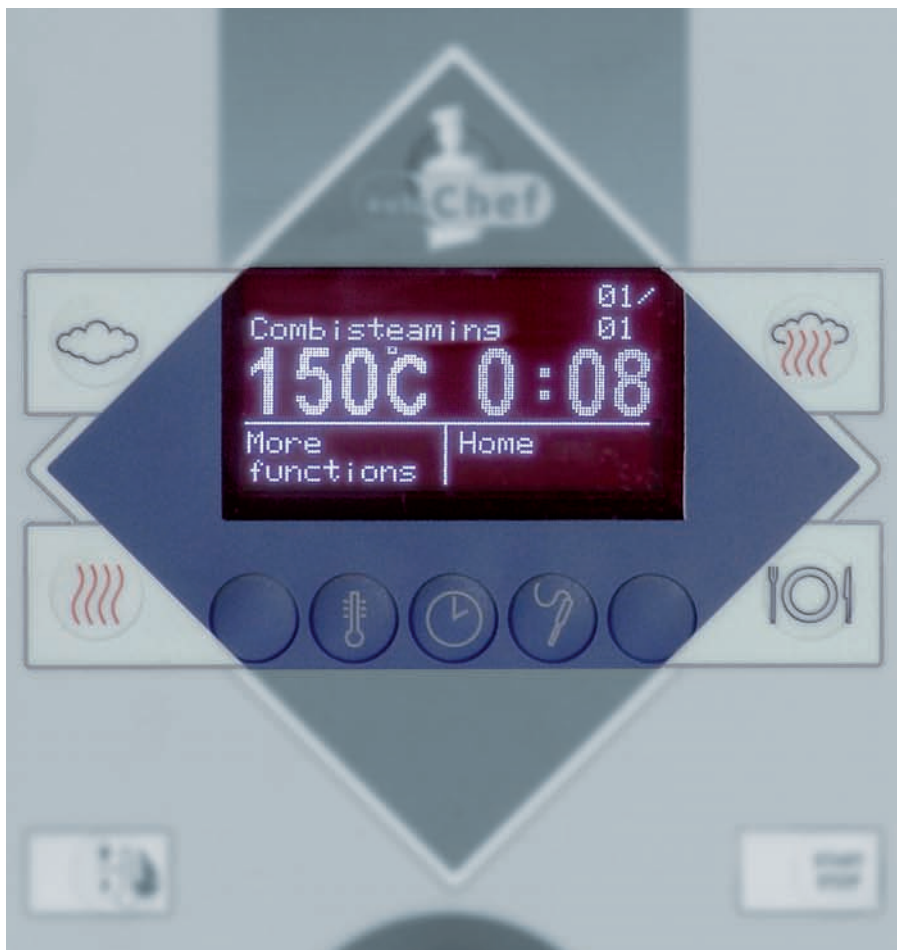
Multifunkcijski prikazovalnik:  
jasen prikazovalnik z dobro  
vidljivostjo in enostavnim  
upravljanjem.

Osnovni načini kuhanja:  
individualno kuhanje: kuhanje s  
paro, konvekcija, kombinacijsko  
kuhanje in „Perfection“.

Dodatne funkcije:  
hitrost ventilatorja, ventilator s  
prekinitvami, izpušni sistem za paro  
SES.

Ready2Cook:  
predgretje, hlajenje in priprava  
idealne klime združeni v eni funkciji.

Enostavno upravljanje s  
CombiPilotom:  
funkcijo enostavno izberete z  
obračanjem gumba in jo potrdite s  
pritiskom nanj.



Ena naprava, dva koncepta delovanja.

## Navodila za FlexiCombi ...

S HansDampfom lahko vedno izbirate med ročnim upravljanjem in posebnimi kuhalnimi programi. Pri ročnem upravljanju so na voljo osnovni načini kuhanja: kuhanje s paro, konvekcija, kombinacija in „Perfection“.

Najprej s pritiskom na gumb izberete enega štirih osnovnih funkcij.

Enostavno spremenite ali potrdite temperaturo oz. vlago, vnesite čas in zaženite napravo.



LT-cooking

Δ-T

Kuhanje s paro	Mehka para Para Hitra para	30–99° C 100° C 101–130° C
Kombinacija	Kombinacija konvekcije in pare	30–250° C
Konvekcija		30–300° C*
Perfection/ Banquetni program		30–180° C
Kuhanje na nizki temperaturi		
Kuhanje Delta-T		

\* Električni modeli



RackControl

Večnamenski časovnik za nadziranje večih živil, ki se kuhajo obenem.

StepMatic

Do 20 nastavljenih korakov, ki jih lahko po želji sestavljate - za optimalne rezultate kuhanja in enostavno upravljanje hkrati.



## ... ali samodejno delovanje.



Funkcija autoChef<sup>®</sup> vas popelje v področje samodejnega kuhanja s HansDampfom. Želen program lahko izberete izmed devetih različnih kuhalnih kategorij. Od piščanca na žaru do pekovskih izdelkov, od riža na pari do zakrknjenega lososa - spreminjate in shranjujete lahko vse programe, ki so jih razvili

kuharji podjetja MKN, seveda pa lahko tudi ustvarjate in shranjujete svoje lastne. Kasneje jih hitro in enostavno priključite s pomočjo simbolov: popolna kvaliteta hrane, ki jo s HansDampfom gold vedno znova priključite le s pritiskom na gumb.



### Meso

Od velikih pečenk do hitrega cvrtja - npr. goveji file, zrezki, jagnječje stegno, svinjska pečenka, prekajena gnjat, goveja pečenka.



### Perutnina

Perutnina ali kosi perutnine - npr. piščanec z žara, pečen piščanec, pečen puran, pečena gos.



### Ribe

Ribe ali kosi rib - npr. riba s slano skorjo, zakrknjen losos, ocvrt ribji file, zakrknjen ribji file, ribji file v drobtinah.



### Zelenjava, priloge

Sveža ali zmrznjena zelenjava - npr. riž na pari, krompir, gratiniran krompir, pomfri.

**Programski spomin funkcije autoChef<sup>®</sup>**  
Shranite lahko do 350 programov.



### My Chef Special

Kategorija za programe glavnega kuharja.



### Perfection

Popolna regeneracija vnaprej kuhanih živil na pripravljenih krožnikih v nadzirani klimi.



### Pecivo

Kruh in rulade, francoski kruh, torte, sočno pecivo ter pite s šunko in sirom.



### Nočno, dolgotrajno kuhanje

Nežen dolgotrajni kuhalni program za kuhanje čez noč - npr. razne pečenke, svinjske krače, kuhana govedina, perutnina.



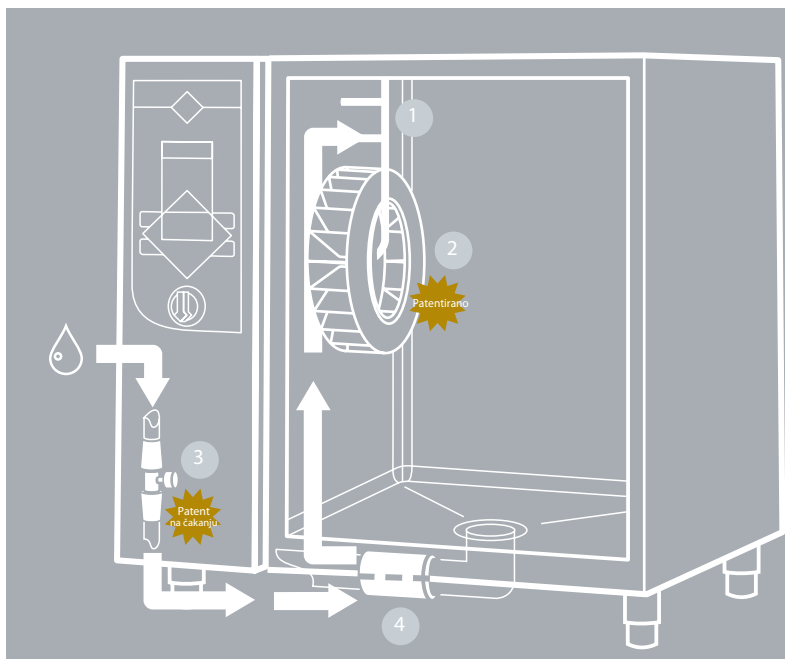
### Kuharska knjiga

Vsi programi za kuhanje v abecednem vrstnem redu.



Dosledni rezultati visoke kvalitete; celo pri občutljivih živilih

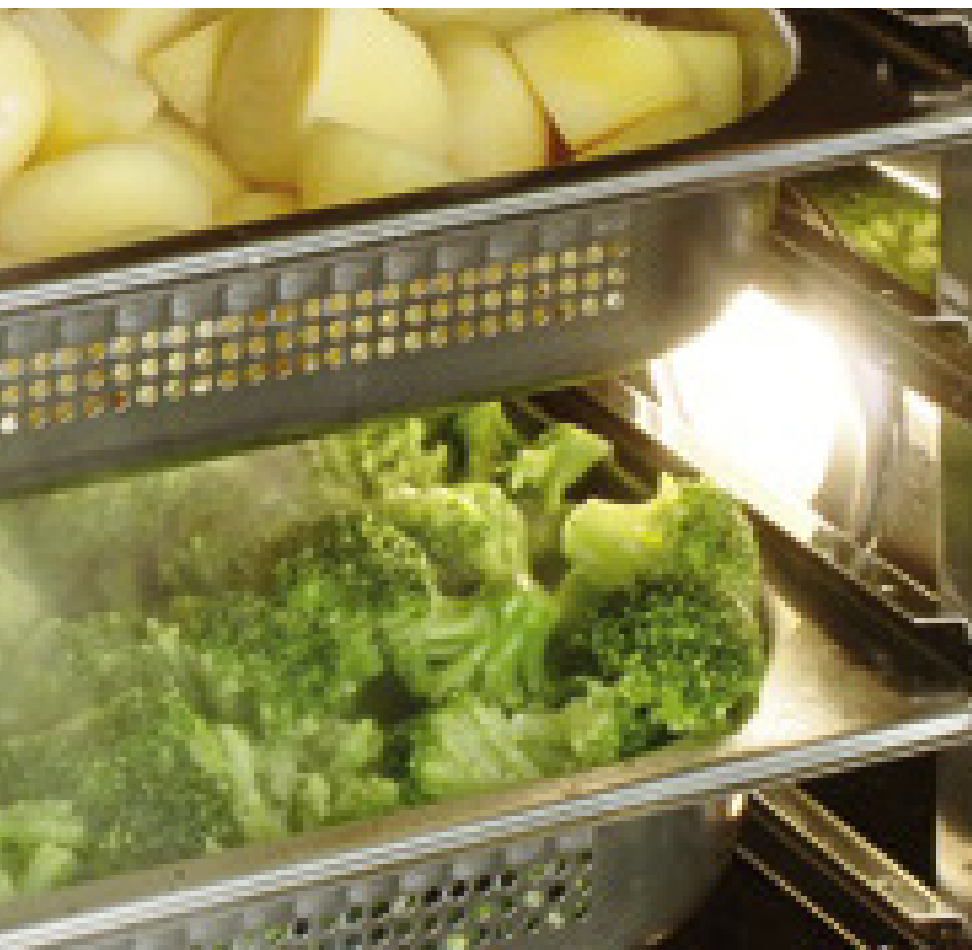
# Popolna kvaliteta hrane z izredno inovativno tehnologijo



## Dinamični sistem za ustvarjanje pare PHI

Z obnovo toplote

- 1 Dovod vode do ventilatorja PHI.
- 2 Ventilator PHI za natančno porazdelitev vode s hitrim in učinkovitim ustvarjanjem pare.
- 3 Nadzornik DynaSteam: prostornina pare je pod dinamičnim nadzorom glede na vsak kuhalni postopek. Hitra in natančna prepojitev s paro zagotavlja visoko kvaliteto hrane. Druga prednost tega sistema pa je, da ne potrebuje vzdrževanja in ni odvisen od tlaka. Zatorej drage nadgradnje niso potrebne.
- 4 Izmenjava toplote za obnovo kondenzata: voda se ogreva za ustvarjanje pare. Prihranek pri dodatni porabi energije.



Za pripravo različne hrane potrebujemo različne idealne pogoje. Naj gre za hrustljave kruhove rulade, sočno meso ali rahlo zelenjavo: odločilni faktorji so temperatura, prostornina pare, vlaga, hitrost ventilatorja in celo razporeditev zraka. Potrebna je prezgodnja natančnost, saj lahko le idealni pogoji zagotavljajo popoln kulinarčni izdelek. Zaradi izredne moderne tehnologije se lahko HansDampf spopade s prav vsakim izzivom. Njegov moderni sistem za ustvarjanje pare s patentirano PHI eco-tehnologijo in obnovo toplote zagotavlja,

da se para ustvarja natanko tam, kjer je potrebna znotraj kuhalne komore.

Količino pare samodejno nadzoruje edinstvena tehnologija DynaSteam. Zaradi te tehnologije se ustvarja natančno toliko pare, kot je potrebna: rezultat pa je optimalna kvaliteta hrane zaradi idealnih pogojev. Popolne rezultate kuhanja dosežete s pritiskom na gumb, obenem pa koristite stroškovno učinkovitost FlexiCombija.

### AtmosControl

Nastavitev klime za vsako situacijo posebej: vključno z meritvami temperature in vlage ter aktivnim vlaženjem in odzemanjem vlage. Enostaven nadzor s praktičnimi podatki za slastne, hrustljave in sočne izdelke.

### Ventilator s samodejno menjavo smeri (Autoreverse)

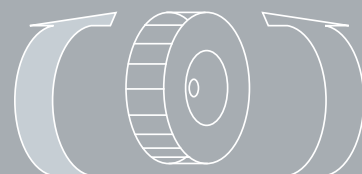
Z ventilatorjem s samodejno menjavo smeri lahko dosežete neverjetne enotne rezultate. Šest hitrosti zagotavlja optimalne rezultate kuhanja.

### Ready2Cook

Predgretje, hlajenje in priprava idealne klime za kuhanje združeni v eni funkciji. S pritiskom na gumb HansDampf ustvari idealne pogoje za popolno kuhanje.

### SES (Izpušni sistem za paro)

Varno! Ob koncu kuhalnega programa peč posesa paro iz kuhalne komore in jo spremeni v kondenzat. Tako po koncu kuhanja, ko odprete vrata, nadležna para ne uhaja.



Ready2Cook

## Vrata kuhalne komore s trojno zasteklitvijo:

### Varčevanje z energijo

Posebna izolacija zmanjša izgubo toplote in prihrani dragoceno energijo.

### Večja delovna varnost

Večja varnost v delovnem območju peči zaradi zunanjih površin, ki niso vroče.

### Popolna higiena

Gladke notranje površine so enostavne za čiščenje in zagotavljajo popolno higieno.



Zanesljiv, vzdržljiv, učinkovit

# Natančno smo premislili in ustvarili napravo za najboljše rezultate

## 316 – vzdržljiva higienska kuhalna komora

Iz nerjavečega kromnikljevega jekla, varjena z inovativno robotsko tehnologijo, brez varov in z oglatimi koti za večjo higieno. MKN postavlja nove standarde.



## SES – Izpušni sistem za paro

Ob koncu kuhalnega programa peč poseša paro iz kuhalne komore in jo spremeni v kondenzat. Tako po koncu kuhanja, ko odprete vrata, nadležna para ne uhaja.





## Vgrajen samodejni tuš

Praktični ročni tuš z nadzorom curka; za preprosto splakovanje komore, odstranjevanje loščila in še veliko več.

## Obnova toplote

Z obnovo toplote konenzata se voda ogreva za ustvarjanje pare preko izmenjevalca toplote, kondenzat pa se istočasno hladi, kar prihranja energijo in manjša stroške.

## Ventilator s samodejno menjavo smeri (Autoreverse)

Z ventilatorjem s samodejno menjavo smeri lahko dosežete neverjetne enotne rezultate. Šest hitrosti zagotavlja optimalne rezultate kuhanja.

## Sonda z več senzori za merjenje temperature v jedru

Manj tveganja za nepravilne meritve.

## EasyIn\*

Enostaven sistem za dostop z vozički na neravnih tleh - uravnavanje do 10 mm.

## Enostavna montaža

Priključek za odpadno vodo v skladu z DVGW, zaščita za presežek vode, sifon, izolacija za cevi in oddušnik za zrak so vgrajeni v Hansdampf gold.

\*po želji za stoječe naprave HansDampf



HansDampf 6.1		HansDampf 10.1		HansDampf 20.1	
Električni		Električni		Električni	
Tip št.	CGE61	Tip št.	CGE11	Tip št.	CGE21
Dimenzije/mm	997x799x790 (ŠxGxV)	Dimenzije/mm	997x799x1060 (ŠxGxV)	Dimenzije/mm	1075x813x1960 (ŠxGxV)
Priključ. obremenitev	10,9 kW – 3NPEAC 400 V	Priključ. obremenitev	16,5 kW – 3NPEAC 400 V	Priključ. obremenitev	32,7 kW – 3NPEAC 400 V
Zaščita	3 x 16 A	Zaščita	3 x 25 A	Zaščita	3 x 63 A
Plinski		Plinski		Plinski	
Tip št.	CGG61	Tip št.	CGG11	Tip št.	CGG21
Dimenzije/mm	1020x799x790 (ŠxGxV)	Dimenzije/mm	1020x799x1060 (ŠxGxV)	Dimenzije/mm	1075x813x1960 (ŠxGxV)
Priključ. obremenitev	11 kW	Priključ. obremenitev	18 kW	Priključ. obremenitev	36 kW
E.-priklj. obremenitev	0,8 kW – 1NPEAC 230 V	E.-priklj. obremenitev	0,8 kW – 1NPEAC 230 V	E.-priklj. obremenitev	1,5 kW – 1NPEAC 230 V
Zaščita	1 x 16 A	Zaščita	1 x 16 A	Zaščita	1 x 16 A

## Konfiguracijske značilnosti/dodatne funkcije:

- FlexiRack\*, koncept za kuharno komoro za vstavev po dolgem ali počez
- Čistilni sistem WaveClean\*
- CombiPilot - upravljanje z eno roko
- autoChef\* - samodejni kulinarni programi z 9 kategorijami, meso, perutnina, ribe, zelenjava/priloge, peka, nočno, dolgotrajno kuhanje, Perfection, My Chef special, kuharska knjiga
- 4 osnovni programi za kuhanje: s paro, kombinirano, konvekcija, Perfection
- Kuhanje Delta-T
- Kuhanje na nizkih temperaturah
- Ročno vbrizganje pare, nastavljivo, spremenljivo vbrizganje
- RackControl
- Časovnik in začetni časovnik s prikazovalnikom dejanskega stanja
- Temperatura 30–300°C (pri plinskih modelih 30–250°C)
- Zmanjšan izhod toplote
- Pihalni gorilnik (samo pri plinskih modelih)
- Stepmatic: do 20 različnih kulinarnih korakov, ki jih lahko sestavljate
- AtmosControl: nadzor klime
- Ready2Cook: predgretje, hlajenje in priprava idealne klime v eni funkciji
- Digitalni multifunkcijski prikazovalnik časa in temperature
- Infomonitor: prikazovalnik kulinarnih kategorij in vlage
- Odobritve: CE, GS, UL, UL-EPH, CSA, FCC, Gastec (glede na tip)
- PHL eco: dinamično ustvarjanje pare z obnovno toplote
- DynaSteam - nadzoruje prostornino pare
- Higienska kuharna komora s trojno zasteklitvijo vrat in zapahom
- 316-vzdržljiva higienska kuharna komora
- Izpušni sistem za paro SES, varnostni sistem za paro
- Menjava smeri ventilatorja za najboljše notne rezultate
- Šest nastavljivih hitrosti ventilatorja
- Serijska vmesnika RS232 in RS485 vgrajena v spomin HACCP
- Priključek za optimizacijo energije
- Zavora motorja
- Spomin za do 350 programov (+ autoChef programi)
- Zaščita programov za kuhanje proti nepooblaščenemu spreminjanju ali brisanju programov
- Vgrajen sistem za ločevanje maščobe, pantentiran
- Sonda z več senzorji za merjenje temperature v jedru
- Vgrajen samodejni tuš
- Halogenska osvetlitev kulinarne komore s funkcijo utripanja
- Odstranljivo tesnilo za vrata, ki ga lahko menja stranka sama
- Upravljanje z vrati z eno roko
- Čistilni programi
- Samodejno stikalo za vrata brez kontakta



## HansDampf air

Napa za odstranjevanje kondenzata odstrani večino vlage, ki nastane med kuhanjem. S pomočjo Sensorcontrola se samodejno prilagodi na dejanske razmere. Odvajanje zraka ali vode na lokaciji ni potrebno.

Miniji v razredu maxijev 2/1GN: kapaciteta kuhanja najvišje kakovosti, ki ne zahteva veliko prostora. Ne pozabite, da je HansDampf gold Maxi enakih zunanjih dimenzij kot naprave 1/1 GN in ga torej lahko zložite skupaj z njimi, kar tudi pomeni, da ne potrebuje veliko prostora.



<i>HansDampf</i> 6.2 MAXI		<i>HansDampf</i> 10.2 MAXI		<i>HansDampf</i> 20.2 MAXI	
Električni		Električni		Električni	
Tip št.	CGE62	Tip št.	CGE12	Tip št.	CGE22
Dimenzije/mm	997x799x790 (ŠxGxV)	Dimenzije/mm	997x799x1060 (ŠxGxV)	Dimenzije/mm	1075x813x1960 (ŠxGxV)
Priključ. obremenitev	21,4 kW – 3NPEAC 400 V	Priključ. obremenitev	31,2 kW – 3NPEAC 400 V	Priključ. obremenitev	62 kW – 3NPEAC 400 V
Zaščita	3 x 35 A	Zaščita	3 x 50 A	Zaščita	3x125 A
Plinski		Plinski		Plinski	
Tip št.	CGG62	Tip št.	CGG12	Tip št.	CGG22
Dimenzije/mm	1020x799x790 (ŠxGxV)	Dimenzije/mm	1020x799x1060 (ŠxGxV)	Dimenzije/mm	1075x813x1960 (ŠxGxV)
Priključ. obremenitev	17 kW	Priključ. obremenitev	26 kW	Priključ. obremenitev	52 kW
E.-priklj. obremenitev	0,8 kW – 1NPEAC 230 V	E.-priklj. obremenitev	0,8 kW – 1NPEAC 230 V	E.-priklj. obremenitev	1,5 kW – 1NPEAC 230 V
Zaščita	1 x 16 A	Zaščita	1 x 16 A	Zaščita	1 x 16 A

## Možni dodatki/posebnosti:

- Tečajji na vratih na levi strani
- Komplet za zlaganje
- HansDampf air
- Spodnji okvirji in omarice
- Kartuške detergenta/splakovalnega sredstva „two-in-one“
- Posebne napetosti
- Mornarska različica



## Komplet za zlaganje

Rešitev pri prostorski stiski: enake ali drugačne velikosti, plinske ali električne - peči lahko zložite eno na drugo (6+6 ali 6+10). Z dvema ločenima napravama z različnimi načini kuhanja lahko zapolnite prostor, ki bi drugače ostal neuporabljen.



*Master of Performance*

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co.  
Halberstaedter Straße  
38300 Wolfenbuettel/Germany

Telefon +49(0)5331 89-208  
Fax +49(0)5331 89-418  
E-mail [export@mkn.de](mailto:export@mkn.de)

[www.mkn.de](http://www.mkn.de)  
[www.hansdampf.eu](http://www.hansdampf.eu)