



Talentiran stroj

HansDampf | silver

HansDampf®



Nov model v svojem razredu:

HansDampf | silver

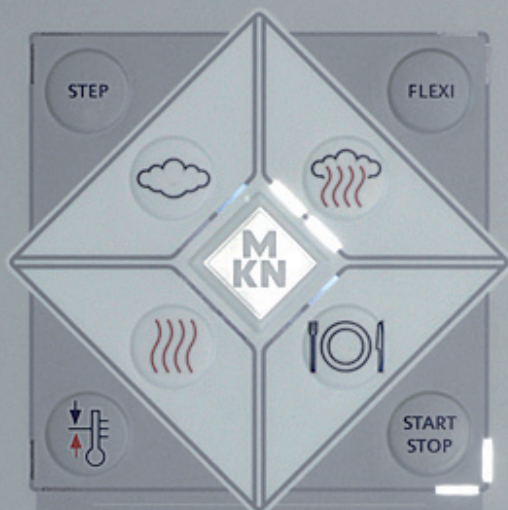
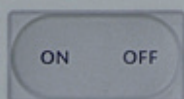
HansDampf silver podjetja MKN postavlja nove standarde v razredu kombinacijske tehnologije kuhanja. Na oblikovanje in izdelavo te inovativne naprave so močno vplivale potrebe kuharjev, dobila pa je tudi nagrado za inovacije. S tehnologijo kombinacijskega kuhanja HansDampf stopamo v prihodnost kuhanja, zato stopite z nami!

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 so naši izdelki povsem usklajeni z željami kuharjev in uporabnikov.

Vi imate nadzor. Vi narekujete potek. Mi vam le pokažemo nove in inovativne načine dela.



HarsDampf

Osnovni načini kuhanja:

Mehka para	30–99 °C
Para	100° C
Hitra para	101–130 °C
Kombinacija	30–250° C
Konvekcija	30–300 °C
Regeneracija	30–180 °C

Ročno vlaženje

Step-function

Kuhanje po korakih vam nudi možnost kombiniranja treh kuhalnih korakov zaporedoma.

Dodatne funkcije Flexi:

WaveClean*– ali ročni program za čiščenje.

DryTronic - odzemanje vlage*

HACCP - osnovna različica

QuickHeat - funkcija za predgretje

CoolDown - funkcija za hitro hlajenje

Nastavitev in prikazovanje temperatur

Nastavitev in prikazovanje časa - 1 minuta do 24 ur

Nastavitev temperature v jedru - do 99° C

Sonda z več senzorji za živila*

* na željo



Space | Innovation

Po dolgem, počez ali FlexiRack®-special, kakorkoli želite

Koncept fleksibilnosti in zmogljivosti

HansDampf silver se prilagodi vašim osebnim željam. Vstavitev po dolgem ali počez - obe ste mogoči! Zdaj se lahko odločite sami, na kakšen način želite delati.

Vstavitev počez je varna in nudi ne le optimalen nadzor nad živili, temveč je tudi ergonomično napredna. Težke pladnje in posode imate vseskozi popolnoma pod nadzorom, obenem pa z lahkoto upravljate z zanesljivim, varnim in udobnim sistemom.

Če ste navajeni vstavitve po dolgem, lahko HansDampf uporabljate tudi tako. FlexiRack® se kadarkoli prilagodi vašim željam.

S HansDampfom silver lahko zaradi njegovega inovativnega prostorskega koncepta obdelate ogromne kapacitete hrane.

Učinek je v enakem času znatno večji. Ta prednost vam prinaša dobiček, saj poleg prihranka dragocenega časa prihranite tudi energijo, kar pa se nedvomno izplača!

HansDampf silver potrebuje s svojim inovativnim prostorskim konceptom znatno manj prostora. Za bankete lahko na posebno mrežo odvisno od premera krožnikov in velikosti naprave položite med 24 (HD 6.1) in 40 (10.1) pripravljenih krožnikov.

Za profesionalne peke obstaja HansDampf silver, opremljen z mrežo standardnih mer 60 x 40 cm za pekarne in slaščičarne.

Vstavite počez
1/1GN



Vstavitev po dolgem
1/1GN



FlexiRack® special



Večja zmogljivost s posebno opremo FlexiRack®-special:



Žar

npr. piščančja bedra na mreži FlexiRack® special

večja zmogljivost
+ 70 %*



Peka

npr. Preste na pladnju za peko FlexiRack® special**

Večja zmogljivost:
+ 50 %*



Regeneracija v posodah GN.

Idealno za postopek Cook&Chill (skuhaj in oladi) in za delitev hrane v posode npr. v kantinah.



Regeneracija

npr. krožniki na mreži FlexiRack® special**

Večja kapaciteta:
+ 100 %*



Vaša dodana vrednost:

- Povečana zmogljivost
- Nizka poraba energije
- Hitrejša amortizacija
- Več dobička

Inovativnosti ponujajo najboljše rezultate

Nadaljnje prednosti serije:

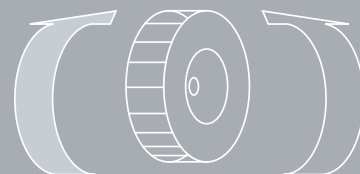
316 - vzdržljiva higienska kuhalna komora:

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



Ventilator s samodejno menjavo smeri (auto reverse):

Ventilator s samodejno menjavo smeri zagotavlja neverjetno enotno kuhanje. Še posebej pomemben pri peki.



Step function:

Step function nudi kombinacijo do treh kahalnih faz.

npr.



ali npr.



Možne dodatne prednosti:

WaveClean®

Varen – enostaven – čist – varčen

Samodejni čistilni sistem: detergent je shranjen v kartuši z zaščitnim tesnilom iz voska. S samim kemičnim sredstvom nimate nikakršnega stika.

Za zagon čistilnega programa vstavite kartušo „two-in-one“, izberite trajanje programa in zaženite peč. Zaradi patentiranega sistema „two-in-one“ je uporaba enostavna in varna.

S pomočjo splakovalnega sredstva in suhega sijaja v peči vzdržujete blestečo čistočo. Zaradi zaprtega čistilnega cikla celo veliki HansDampf silver potrebuje za delovanje malo vode in energije; praviloma je na čistilni program potrebna le ena kartuša.



Kuhalna komora s trojno zasteklitvijo:

Varčna – večja delovna varnost – popolna higiena

Posebna izolacija zmanjšuje izgubo toplote in prihrani dragoceno energijo. Večja varnost v delovnem območju peči zaradi zunanjih površin, ki niso vroče. Gladke notranje površine so enostavne za čiščenje in zagotavljajo popolno higieno.



DryTronic

Funkcija za aktivno odzemanje vlage za hrustljivo hrano.

Vgrajen ročni tuš

Za enostavno splakovanje kuhalne komore, odstranjevanje loščila in še veliko več.



HansDampf® 6.1		HansDampf® 10.1		HansDampf® 20.1	
Električni		Električni		Električni	
Tip št.	CSE61	Tip št.	CSE11	Tip št.	CSE21
Dimenzije/mm	997x799x790 (ŠxGxV)	Dimenzije/mm	997x799x1060 (ŠxGxV)	Dimenzije/mm	1075x813x1960 (ŠxGxV)
Priključna napetost	10,9 kW – 3NPEAC 400 V	Priključna napetost	16,5 kW 3NPEAC 400 V	Priključna napetost	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.	CSG61	Tip št.	CSG11	Tip št.	CSG21
Dimenzije/mm	1020x799x790 (ŠxGxV)	Dimenzije/mm	1020x799x1060 (ŠxGxV)	Dimenzije/mm	1075x813x1960 (ŠxGxV)
Priključna napetost	11 kW	Priključna napetost	18 kW	Priključna napetost	36 kW
E.- priključ. napetost	0,8 kW – 1NPEAC 230 V	E.- priključ. napetost	0,8 kW 1NPEAC 230 V	E.- priključ. napetost	1,5 kW 1NPEAC 230 V
Zaščita	1 x 16 A	Zaščita	1 x 16 A	Zaščita	1 x 16 A

HansDampf® 6.2 MAXI		HansDampf® 10.2 MAXI		HansDampf® 20.2 MAXI	
Električni		Električni		Električni	
Tip št.	CSE62	Tip št.	CSE12	Tip št.	CSE22
Dimenzije/mm	997x799x790 (ŠxGxV)	Dimenzije/mm	997x799x1060 (ŠxGxV)	Dimenzije/mm	1075x813x1960 (ŠxGxV)
Priključna napetost	21,4 kW 3NPEAC 400 V	Priključna napetost	31,2 kW 3NPEAC 400 V	Priključna napetost	62 kW 3NPEAC 400 V
Zaščita	3 x 35 A	Zaščita	3 x 50 A	Zaščita	3x125 A
Plinski		Plinski		Plinski	
Tip št.	CSG62	Tip št.	CSG12	Tip št.	CSG22
Dimenzije/mm	1020x799x790 (ŠxGxV)	Dimenzije/mm	1020x799x1060 (ŠxGxV)	Dimensions/mm	1075x813x1960 (ŠxGxV)
Priključna napetost	17 kW	Priključna napetost	26 kW	Priključna napetost	52 kW
E.- priključ. napetost	0,8 kW 1NPEAC 230 V	E.- priključ. napetost	0,8 kW 1NPEAC 230 V	E.- priključ. napetost	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 kuhalno komoro za vstavev po dolgem ali počez
- Koncept ročnega upravljanja
- 4 osnovni načini kuhanja: s paro, kombinirano, konvekcija, regeneracija
- Ročno vbrizgavanje pare
- Temperatura 30–300° C (plinski 30–250° C)
- Funkcija Step function: do 3 načini kuhanja, ki jih lahko sestavljate
- QuickHeat: funkcija za predgretje
- CoolDown: funkcija za ohladitev pred kuhanjem
- Digitalni prikazovalnik časa in temperaturo
- Senzor za temperaturo v jedru
- Ročni čistilni program
- HACCP osnovna različica
- PHI: dinamično ustvarjanje pare
- DynaSteam: nadzoruje prostornino pare
- Dvojna zasteklitev kuhalne komore in zapah
- 316 vzdržljiva higienska kuhalna komora
- Ventilator s samodejno menjavo smeri za najboljše enotno kuhanje
- Vgrajen sistem za ločevanje masti
- Osvetlitev kuhalne komore s halogenkami
- Odstranljivo tesnilo za vrata, ki ga lahko zamenja stranka sama, ročaj za upravljanje z eno roko
- Samodejno stikalo za vrata brez kontakta
- Pihalni gorilnik (samo pri plinskih modelih)
- Možnost priključitve na sistem za varčevanje z energijo

Možnosti:

- WaveClean®: samodejni čistilni sistem
- DryTronic: funkcija za aktivno odzemanje vlage
- Trojna zasteklitev higienske kuhalne komore z zapahom
- Vgrajen samodejni tuš
- Temperaturna sonda z več senzorji
- Tečaji na vratih na levi strani
- Voziček EasyIn (le pri stoječih napravah)
- Priključek za sistem za varčevanje z energijo
- Serijski vmesnik RS232 ali RS485, vgrajen spomin HACCP

Dodatki:

- Komplet za zlaganje
- HansDampf air
- Krožniki in mreže FlexiRack®-special
- Banketni sistem za krožnike
- Spodnji okvirji in omarice
- Kartuše za detergent/splakovalno sredstvo „two-in-one“
- Varnostna ključavnica (namizne naprave)
- Posebne napetosti
- Mornarska različica (ladijska konfiguracija)



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

www.mkn.de
www.hansdampf.eu