



A sokoldalú tehetség

HansDampf | **silver**

*HansDampf*<sup>®</sup>





## A bázisosztály sokoldalú tehetsége:

# A HansDampf | silver

Az MKN HansDampf silver készülék a kombi-főzéstechnika bázisosztályában egy új léptéket jelent. Az innovatív „átváltó művész” teljes mértékben a séfek igényei szerint készült, nem ok nélkül nyerte el a Dr Georg Triebe innovációs díjat. A HansDampf kombi-főzéstechnikával belépünk a főzés jövőjébe – jöjjön velünk!

Az MKN készülékek otthonosak a világ legjobb konyháiban – Berlinton Dubaiig, Párizstól Saigonig. Az innovatív MKN termékek a modern világ konyhatechnológiáját képviselik már évtizedek óta. Minden nap azon dolgozunk a fejlesztő mérnökökkel és az MKN saját séfjeivel, hogy a jó még jobb és a jól bevált még kiválóbb legyen. A kompromisszumok

nélküli minőségbiztosítás a sikeres MKN vállalati rendszer egyik fő tartóoszlopa. 60 éves tapasztalatunkkal specialistának számítunk a sütő-főző berendezések gyártásának területén. Ezt támasztja alá a független GGKA értékelés szerinti immár 4. alkalommal elnyert első helyezésünk. Ez minket is inspirál, hogy a jövőben is folytassuk az innovatív és vásárlóközpontú munkát.

Mi az MKN-nél tudjuk, hogy a profiknak mi a fontos a konyhában. Ezért termékeinket teljes egészében a szakácsok és a felhasználók igényeihez igazítottuk. Ön a séf, Ön mutatja az irányt és ehhez mi mutatjuk Önnek az új és innovatív utat.





#### Alap főzési módok

Kímélő párolás	30–99 °C
Párolás	100 °C
Gyors párolás	101–130 °C
Kombi párolás	30–250 °C
Hőég-keverés	30–300 °C
Regenerálás	30–180 °C

#### Manuális párásítás

##### Step – léptető funkció

Szabad kombináció sorozatban, 3 főzési módig

##### Flexi – kiegészítő funkciók

WaveClean\* vagy manuális tisztítóprogram  
 DryTonic páratlanítás\*  
 HACCP alapváltozat

**QuickHeat** előtűzési funkció.

**CoolDown** visszahűlési funkció

#### Hőmérsékletbeállítás és kijelzés

#### Időbeállítás és kijelzés

1 perctől 24 óráig

#### Maghőmérséklet beállítás

99°C-ig  
 többpontos érzékelő\*

\* Opcionális



Tér | Innováció

**Keresztben, hosszában vagy FlexiRack®-speciál – ahogy Ön óhajtja**

## A kapacitás és rugalmasság elve

A HansDampf silver alkalmazkodik kívánságaihoz: keresztben vagy hosszában – mindkét megoldás lehetséges! Most először Ön dönti el, hogy a két lehetőség közül melyikkel dolgozik.

Az edényzet keresztben elhelyezése nem csak az ételek optimális áttekinthetőségét teszi lehetővé, hanem könnyebben emelhető, ami ergonomiailag is kedvezőbb. Egyedül lehet nehéz edényeket és tepsiket ki és behelyezni, különösen biztos és kényelmes kezelhetőséget nyújt.

Ha a megszokottat kedveli, a hosszanti elhelyezés is lehetséges a HansDampf modellel. A FlexiRack® bármikor átrendezhető.

A HansDampf silver innovatív tér-elrendezése a FlexiRack®-speciál tartozékokkal hatalmas kapacitást nyújt, így értelemszerűen egyidejűleg több ételt tud készíteni. Ezzel az előnnyel pénzt takaríthat meg, mert nem csak értékes munkaidőt, hanem energiát is kevesebbet használ.

A HansDampf silver innovatív térkihasználása jelentősen nagyobb helyet kínál: tányérméretől és készülékmérettől függően 24 (HD 6.1) - 40 (HD 10.1) kitalált tányért lehet a speciális rácsokon elhelyezni.

A profi cukrászok igényére a HansDampf silver rendelkezik a sütemények és péksütemények készítéséhez 60x40 cm-es standard sütő-tepsi ráccsal.

**1/1 GN keresztben**



**1/1 GN hosszában**



**FlexiRack®-speciál**



# Kapacitás növelése: speciális FlexiRack® tartozékokkal:



## Grillezés

Pl.: csirkecomb,  
speciális FlexiRack®  
csirkesütő rácson\*\*

Kapacitásnövekedés:  
**+ 70%\***



## Sütés

Pl.: percc, speciális  
FlexiRack®  
sütőlemezen\*\*

Kapacitásnövekedés:  
**+ 50%\***



## Regenerálás GN edényekben

Ideális cook&chill ételkészítési  
folyamatoknál és GN edényben  
történő ételkiadásnál pl. kávézóban  
és free flow kiszolgálásnál.



## Regenerálás

Pl.: tányérok,  
speciális  
FlexiRack® rácson\*\*

Kapacitásnövekedés:  
**+ 100%\***



## Az Ön nyeresége:

- **nagyobb kapacitás**
- **kisebbs energia-  
felhasználás**
- **gyorsabb megtérülés**
- **nagyobb nyereség**

\* HD 1/1 GN-nel összehasonlítva

\*\* csak HansDampf 1/1 keresztirányú  
elhelyezésnél használható



Innovatív részletek a jobb eredmény érdekében

## További csúcsmegoldások sorozatban:

### V4A - hosszú élettartamú higiénikus főzőtér

A főzőtér korrozíó-álló króm-nikkel acélból készül, innovatív robothegesztéssel, higiénikus, hézagmentes kivitelben, lekerekített sarkokkal.



### Megfordítható ventilátorüzemelés

A megfordítható irányú ventilátorüzemelés egy kivételes egyenletességet biztosít. Ez különösen a cukrászati felhasználásnál fontos.



### Step – léptető funkció

Szabad kombináció sorozatban, 3 lépési módig.



## Opcionális csúcsmegoldások:

### WaveClean®

#### Biztonságos – egyszerű – tiszta – takarékos

Automatikus tisztítórendszer. A tisztítószer viasszal lezárt flakonban van, kizárja a mosogatószerrel való érintkezést.

Flakont felnyitni, behelyezni, tisztítóprogramot elindítani, ilyen egyszerű az egész. A nyílás a főzőtérben könnyen elérhető helyen található. A „2 az 1-ben” rendszer minden tévedést kizár, mert egy flakonban van mosogató és öblítő-szer.

Tökéletes higiénia mosogatással és csillogóra szárítással. Csekély víz- és energiafelhasználás a zárt rendszernek köszönhetően. Egy tisztításhoz elegendő egy flakon – még a legnagyobb HansDampf készülékekhez is.



### Főzőtér, háromszoros szigetelésű üvegajtóval

#### Energiatakarékos – kimagasló munkabiztonság – kiváló higiénia

A különlegesen hatékony szigetelés minimalizálja a hővesztéséget, ezáltal értékes energiát takarít meg. A külső felületek csekély mértékben melegednek át, ez növeli a munkabiztonságot. A sima belső felületek megkönnyítik a tisztítást és biztosítják a kiváló higiénéit.



### DryTronic

Aktív párátlantítás a ropogós ételek készítéséhez.

### Beépített automatikus tusolócső

A főzőtér egyszerű kiöblítésére, oltásra és más egyéb feladatokra.





<b>HansDampf 6.1</b>	
<b>Elektromos</b>	
Típuszám	CSE61
Külső méretek /mm	997x799x790 (WxDxH)
Csatlakozási ért.	10,9 kW – 3NPEAC 400 V
Biztosíték	3 x 16 A
<b>Gáz üzemű</b>	
Típuszám	CSG61
Külső méretek /mm	1020x799x790 (WxDxH)
Csatlakozási ért.	11 kW
Elektromos csatl.	0,8 kW 1NPEAC 230 V
Biztosíték	1 x 16 A

<b>HansDampf 10.1</b>	
<b>Elektromos</b>	
Típuszám	CSE11
Külső méretek /mm	997x799x1060 (WxDxH)
Csatlakozási ért.	16,5 kW 3NPEAC 400 V
Biztosíték	3 x 25 A
<b>Gáz üzemű</b>	
Típuszám	CSG11
Külső méretek /mm	1020x799x1060 (WxDxH)
Csatlakozási ért.	18 kW
Elektromos csatl.	0,8 kW 1NPEAC 230 V
Biztosíték	1 x 16 A

<b>HansDampf 20.1</b>	
<b>Elektromos</b>	
Típuszám	CSE21
Külső méretek /mm	1075x813x1960 (WxDxH)
Csatlakozási ért.	32,7 kW 3NPEAC 400 V
Biztosíték	3 x 63 A
<b>Gáz üzemű</b>	
Típuszám	CSG21
Külső méretek /mm	1075x813x1960 (WxDxH)
Csatlakozási ért.	36 kW
Elektromos csatl.	1,5 kW 1NPEAC 230 V
Biztosíték	1 x 16 A

<b>HansDampf 6.2 MAXI</b>	
<b>Elektromos</b>	
Típuszám	CSE62
Külső méretek /mm	997x799x790 (WxDxH)
Csatlakozási ért.	21,4 kW 3NPEAC 400 V
Biztosíték	3 x 35 A
<b>Gáz üzemű</b>	
Típuszám	CSG62
Külső méretek /mm	1020x799x790 (WxDxH)
Csatlakozási ért.	17 kW
Elektromos csatl.	0,8 kW 1NPEAC 230 V
Biztosíték	1 x 16 A

<b>HansDampf 10.2 MAXI</b>	
<b>Elektromos</b>	
Típuszám	CSE12
Külső méretek /mm	997x799x1060 (WxDxH)
Csatlakozási ért.	31,2 kW 3NPEAC 400 V
Biztosíték	3 x 50 A
<b>Gáz üzemű</b>	
Típuszám	CSG12
Külső méretek /mm	1020x799x1060 (WxDxH)
Csatlakozási ért.	26 kW
Elektromos csatl.	0,8 kW 1NPEAC 230 V
Biztosíték	1 x 16 A

<b>HansDampf 20.2 MAXI</b>	
<b>Elektromos</b>	
Típuszám	CSE22
Külső méretek /mm	1075x813x1960 (WxDxH)
Csatlakozási ért.	62 kW 3NPEAC 400 V
Biztosíték	3x125 A
<b>Gáz üzemű</b>	
Típuszám	CSG22
Külső méretek /mm	1075x813x1960 (WxDxH)
Csatlakozási ért.	52 kW
Elektromos csatl.	1,5 kW 1NPEAC 230 V
Biztosíték	1 x 16 A

## Kialakítás és kiegészítő funkciók:

- FlexiRack® főzőtér kialakítás a keresztben és hosszában használathoz
- Manuális kezelési elv
- 4 alapfunkció: gőzpárolás, kombipárolás, hőlégbefúvás, regenerálás
- Manuális párasítás
- Hőmérsékleti tartomány 30-300 °C (gázüzeműnél 30-250 °C)
- Step – léptető funkció: 3 főzési módig szabad kombináció
- QuickHeat előfűtési funkció
- CoolDown visszahűtési funkció
- Digitális idő és hőmérsékletkijelzés
- Maghőmérő szonda
- Manuális tisztítóprogram
- HACCP alapváltozat
- PHleco: dinamikus gőzfejlesztés
- DynaSteam gőzmennyiség vezérlőegység
- 2 rétegű üvegajtós főzőtér, biztonsági ajtónyitással
- V4A – hosszú élettartamú higiénikus főzőtér
- Megfordítható irányú ventilátorüzemelés a kivételes egyenletesség elérésére
- Beépített zsírleválasztó rendszer
- Halogénizzós főzőtér megvilágítás
- Cserélhető ajtótomítás: vevő maga elvégezheti, egykezes forgató fogantyú
- Érintésmentes ajtóérzékelő kapcsoló
- Fűvókás gyújtó (csak gázüzeműnél)
- Csatlakozó az energiaoptimalizálóhoz

## Opciók:

- WaveClean® automatikus tisztítóprogram
- DryTronic aktív párátlantó funkció
- Higiénikus 3 rétegű szigetelt üvegajtós főzőtér, biztonsági ajtónyitással
- Beépített automatikus tisztító
- Többpontos maghőmérő szonda
- Bal oldalra nyíló ajtó
- Easylin szállítókosci (csak álló készülékekhez)
- Csatlakozás az energiaoptimalizálóhoz
- RS232 vagy RS485 csatlakozók, beépített HACCP-tároló

## Tartozékok:

- Összeépítő készlet
- HansDampf air elszívóernyő
- FlexiRack® speciális tepsis és rács
- Tányéros bankett rendszer
- Tartó állvány, alsó szekrény
- „2 az 1-ben” tisztító/öblítő flakon
- Biztonsági ajtózárral (asztali készülékekhez)
- Speciális feszültség
- Tengeri kivitel





*Master of Performance*

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

Phone +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)



Az ötlet az utolsó csavarig...

Assur Kft.  
Nagykonyhai gépek, berendezések, felszerelések  
1117 Budapest, Budafoki út 183.

Telefon: (06-1) 481-9595  
Fax: (06-1) 481-9599  
e-mail: [ertekesites@assur.hu](mailto:ertekesites@assur.hu)

[www.assur.hu](http://www.assur.hu)  
[www.mkn.hu](http://www.mkn.hu)

S2001GB0407

