



HansDampf | **Compact**

Het professionele ruimtewonder

HansDampf®



Systeemgastronomie · Supermarkten · Fastfoodrestaurants · Hotels · Restaurants · Bistro's · Schepen ·

Catering · Wegrestaurants · Kantines · Front cooking · Sterrenkeukens

Van systeemgastronomie tot sterrenkeuken

De professionele oplossing voor het kleinste gaatje.



Je hoeft niet groot te zijn om groot te zijn. Dat bewijst ook weer de nieuwe HansDampf Compact in het professionele 1/1 GN-formaat. Een concentratie van moderne technologie op een zeer gering oppervlak. Voor alle keukens waar elke centimeter telt.

De moderne CombiKooktechniek van HansDampf® wordt al jaren met succes over de hele wereld gebruikt – in de systeemgastronomie en de klassieke keukens, maar evengoed in tophotels en toprestaurants. De krachtige apparaten van MKN zijn nauwkeurig op de eisen en behoeften van de verschillende gebruikers afgestemd en maken indruk door hun perfecte gaarresultaat, multifunctionaliteit en absolute betrouwbaarheid.

MKN komt nu ook tegemoet aan de wens naar het „compacte koken“ met innovatieve toptechnologie waarmee consequent nieuwe, visionaire concepten worden gerealiseerd. Speciaal voor de kleinere keukens hebben wij de beproefde voordelen van de HansDampf® CombiKooktechniek verenigd in een sensationeel compact gaarapparaat.

Ontdek een nieuwe dimensie in koken – met de HansDampf® Compact van MKN.



Bij het professionele koken mag de creativiteit niet door ruimtegebrek aan grenzen worden gebonden.



Grootse prestaties, gering ruimtebeslag

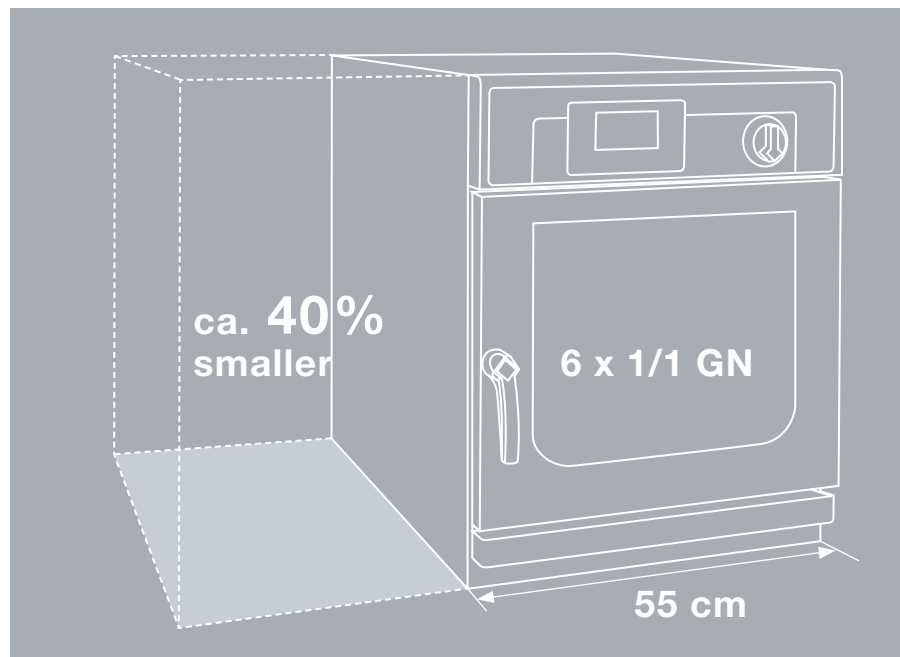
De Compact – het ruimte-wonder in de professionele 1/1 GN-klasse

Met de nieuwe HansDampf Compact heeft het productontwikkelteam van MKN een waar ruimte-wonder gecreëerd: de slanke combistomer is slechts 55 cm breed en biedt ondanks zijn geringe afmetingen een buitengewoon grote capaciteit in het professionele 1/1 GN-formaat. Dat maakt het kleine compacte apparaat tot een krachtige

professional in kantines, bij front cooking, in de hotellerie en de systeemgastronomie en tot de ideale aanvulling in elke professionele keuken. Kies uit de Compact PROfessional met flexibel bedieningsconcept – en de Compact Classic, de basisuitvoering met de vier klassieke basisgaarwijzen.

Al meer dan 60 jaar is MKN de specialist voor thermische kookapparatuur.

Met de HansDampf Compact biedt MKN de mogelijkheid professionele, gebruiksvriendelijke en efficiënte CombiKooktechniek nu te gebruiken op plaatsen waar weinig ruimte is.



40% minder ruimte nodig – de Compact van MKN

Door het innovatieve concept heeft de HansDampf® Compact een capaciteit van 6 x 1/1 Gastronorm en heeft hij met zijn geringe breedte van slechts 55 cm ca. 40% minder ruimte nodig in vergelijking met gangbare combisteamers.



12 x 1/1 GN op een oppervlak van slechts 0,95 m²

Twee HansDampf® Compacts naast elkaar – het compacte, flexibele gaarstation waarmee u de meest uiteenlopende gerechten gelijktijdig kunt bereiden. Van gegrilde kip tot gestoomde groenten: 12 x 1/1 Gastronorm ergonomisch op werkhoogte. En dat op een oppervlak van slechts 0,95 m².



autoChef

Automatisch garen in negen categorieën.

Multifunctioneel display

Overzichtelijk display voor optimaal overzicht en eenvoudige bediening.

Extra functies

B.v. ventilator op interval, SES, HACCP

Ready2Cook

Opwarmen, afkoelen, voorbereiden van het ideale klimaat – gecombineerd in één functie.

CombiPilot

Eénhandsbediening. Eenvoudig selecteren door te draaien en bevestigen door te drukken.

Eenvoudige, gebruiksvriendelijke bediening

Compact | PROfessional



Juist in de keuken moet de bediening van apparatuur zo eenvoudig, vanzelfsprekend en intuïtief mogelijk zijn en tegelijkertijd voldoen aan de meest uiteenlopende eisen. Van systeemgastronomie tot sterrenrestaurant – het bedieningsconcept

van de Compact PROfessional biedt u op elk moment de vrijheid de voor u optimale manier van bediening te kiezen:

Aan de ene kant hebt u in handbediening met één druk op de knop de beschikking over de gangbare basisgaarwijzen stomen, hetelucht, CombiStomen en Perfection. Aan de andere kant kunt u met de autoChef heel gemakkelijk voorgeprogrammeerde gaarprogramma's kiezen, naar wens aanpassen en opslaan. Eenvoudiger en nauwkeuriger kan professioneel koken niet zijn.

Want van klein broodje tot groot braadstuk kunt u uw instellingen helemaal zelf bepalen. Zo behalen ook uw medewerkers perfecte gaarresultaten – precies naar uw persoonlijke aanwijzingen.



Stomen	Softstomen	30-99 °C
	Stomen	100 °C
	ExpressStomen	101-130 °C



CombiStomen	Combinatie van hete lucht en stoom	30-250 °C
--------------------	------------------------------------	-----------



Hetelucht/convectie		30-300 °C
----------------------------	--	-----------



Perfection-/klimaatregeneratieprogramma		30-180 °C
--	--	-----------

LT-garen

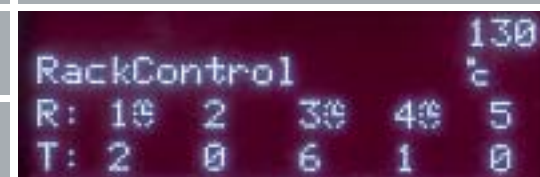
Lage-temperatuurgaren		
------------------------------	--	--

Δ-T

Delta-T-garen		
----------------------	--	--



ClimaSelect
Individuell einstellbares Garraumklima in zehn Stufen mit aktiver Be- und Entfeuchtung.



RackControl®
Meervoudige timer – de professionele functie, in het bijzonder voor regenereren met de hoogste kwaliteit.



autoChef
Gaarprogramma's in negen categorieën, voorgeprogrammeerd door onze keukenchefs en door u individueel aan te passen, en een programmageheugen voor 300 gaarprogramma's.

Vlees	Van groot braadstuk tot kortgebraden vlees
Gevogelte	Gevogelte of gevogeltdelen
Vis	Vis of visdelen
Groente	Verse of diepgevroren groente
Kookboek	Alfabetisch overzicht van alle gaarprogramma's
Bakproducten	Brood, broodjes, vlechtbrood, gebak, pizza, ...
Lang garen, s nachts	Behoedzaam lang garen tijdens de nacht
MyChef-speciaal	De categorie voor individuele gaarprogramma's
Perfection	Perfect regenereren van voorgedaarde gerechten



Perfekte resultaten dankzij perfecte techniek

Gerechten van topkwaliteit

Wie in de keuken een constant kwaliteitsniveau en gelijkblijvende perfecte gaarresultaten wil bereiken, mag niets aan het toeval overlaten: naast hoogwaardige ingrediënten en kooktechnische knowhow komt het tegenwoordig steeds meer aan op het toepassen van moderne technologieën. Want het bereiden van de meest uiteenlopende gerechten, zoals bakproducten, gevogelte of groente vereist innovatieve techniek, van ClimaSelect tot Ready2Cook.

Met de HansDampf® Compact PROfessional zij temperatuur, vochtigheidsgraad, stoomhoeveelheid en luchtsnelheid nauwkeurig op de betreffende levensmiddelen afgestemd:

dankzij de innovatieve DynaSteam-technologie wordt de stoom direct in de gaarruimte gegenereerd – en wel precies in de hoeveelheid die nodig is voor een perfect resultaat. Zo worden alle gerechten in een handomdraai en uitermate behoedzaam gegaard. Topkwaliteit – eenvoudig met een druk op de knop.

DynaSteam

Altijd precies zoveel stoom als u nodig hebt: met de onderhoudsvrije DynaSteam-technologie wordt de stoomhoeveelheid tijdens het volledige gaarproces dynamisch gestuurd. Eerst vindt een snelle en nauwkeurige stoomverzadiging plaats, gevolgd door een verlaging met maximaal 40%. Dat bespaart water en energie en zorgt voor een optimale kwaliteit van de gerechten.



Ready2Cook

Snel afkoelen of opwarmen, een vochtig of droog klimaat – Ready2Cook bereidt met een enkele druk op de knop het juiste ideale gaarruimteklimaat voor. Voor perfect garen, volledig automatisch.



ClimaSelect

Individueel aanstuurbaar gaarklimaat met actieve be- en ontvochtiging. Makkelijk instelbaar in tien niveaus bij de Compact PROfessional met praktijkgerichte aanwijzingen voor lekkere, knapperige en sappige gegaarde producten.



Perfection

In de Perfection-stand is alles van de Compact PROfessional nauwkeurig op de speciale eisen van het regenereren afgestemd – zodat knapperig knapperig blijft, en sappig sappig.



Autoreverse ventilator

De zelfomkerende ventilator zorgt voor een uitgebalanceerde luchtverdeling in de gaarruimte. Zo bereikt u zeer gelijkmatige gaarresultaten – vooral bij gevoelige bakproducten.



Meerpunts kerntemperatuursensor

Met de meerpunts kerntemperatuursensor worden onjuist aangebrachte sensoren grotendeels door de Compact PROfessional gecompenseerd. Dat wil zeggen dat zelfs wanneer de kern niet helemaal precies wordt bereikt, u exacte gaarresultaten behaalt.





Veilig, eenvoudig, schoon

Het reinigingssysteem*

Een HansDampf Compact toont nog volledige inzet wanneer de keuken allang is gesloten. Want aan het einde van een lange dag reinigt hij zichzelf: eenvoudig het programma starten, een reinigingspatroon plaatsen en klaar.

Het reinigingssysteem WaveClean® werkt volgens het beproefde „vaatwasmachineprincipe“: Het sop wordt in een gesloten systeem gecirculeerd. Zo is zelfs bij het maximale reinigingsniveau het waterverbruik verbluffend gering.



WaveClean® biedt u vele voordelen: het bespaart tijd, geld, en bovendien ruimte in de keuken – want in vergelijking met gangbare vloeibare reinigingssystemen werkt WaveClean® met gepatenteerde two-in-one-patronen en kan het daardoor zonder volumineus voorraadreservoir.



Veilig

Reiniger en spoelmiddel zitten in de gepatenteerde two-in-one-patroon, afgesloten met een waslaag. Zo wordt direct huidcontact voorkomen.

Eenvoudig

Reinigingsprogramma starten, patroon plaatsen en klaar. Het aansluitpunt in de gaarruimte is goed bereikbaar en bedieningsfouten zijn praktisch uitgesloten.

Schoon

Reinigen, spoelen, glansdrogen: WaveClean® zorgt voor een perfect schoon en hygiënisch resultaat.

Zuinig

Het gesloten reinigingscircuit bespaart water en energie. Bovendien hebt u per reiniging slechts één patroon nodig.

AutoShower

Altijd mooi schoon: met de direct in de gaarruimte geïntegreerde sproeivoorziening kan de gaarruimte tussen twee gaarprocessen in snel en gemakkelijk worden schoongespoeld – eenvoudig met een druk op de knop.



CombiPilot

De praktische éénhandsbediening van de HansDampf® Compact PROfessional voor maximaal bedieningscomfort. Instellen door te draaien, bevestigen door te drukken. Volledig intuïtief en supereenvoudig.



SES – het veiligheidssysteem

Bij de Compact PROfessional wordt aan het einde van elk gaarprogramma de stoom die zich in de gaarruimte bevindt gecontroleerd afgezogen en gecondenseerd. Daardoor geen storend vrijkomen van stoom bij het openen van de deur na het garen.



Tot in het kleinste detail

Aan alles is gedacht

Eenvoudige installatie en EasyService

HansDampf® Compact is voorzien van een geïntegreerde sifon en kan daardoor zeer eenvoudig en voordelig worden geïnstalleerd.

Service op de makkelijke manier: het diagnosesysteem kan direct op de monitor worden opgeroepen en de elektronica is voor de servicemonteur te allen tijde gemakkelijk vanaf de voorzijde toegankelijk.



Ovenduer met dubbel isolatieglas

De MKN-kwaliteitsnorm bij de Compact PROfessional. Door de zeer hoge isolatiewaarde worden warmteverliezen gereduceerd. Zo bespaart u kostbare energie.

Schone zaak: de extreem gladde binnenzijde van de deur is aangenaam makkelijk te reinigen. De beste basis voor perfecte hygiëne.



Professionele gaarruimte van topkwaliteit

De gaarruimte van hoogglanzend gepolijst chroomnikkelstaal heeft hygiënische afrondingen en eenvoudig uitneembare, naadloos uit één stuk gesneden rekken met stevige geleiders.



* Optie



Basisgaarwijzen	Step-stapfunctie Vrije combinatie van maximaal 3 gaarwijzen achter elkaar	Flexi-extra functie WaveClean* of handmatig reinigingsprogramma, DryTronic-ontvochtiging*, HACCP-basisversie	QuickHeat-functie voor opwarmen	Temperatuur-/tijdinstelling
Handmatige bevochtiging			CoolDown-functie voor afkoelen	Kerntemperatuurinstelling Tot 99 °C, meerpuntssensor*

Het handmatige multitalent

Compact|classic

Met de Compact Classic kiest u voor een professioneel basisapparaat met een comfortabele uitrusting: de bediening is eenvoudig en intuïtief met de klassieke bedieningselementen – gaarwijze, temperatuur en tijd kunt u individueel instellen.

Met zijn doordachte details en omvangrijke technische functies biedt de Compact Classic een scala aan mogelijkheden dat uniek is in zijn klasse: van de bovengemiddelde basisuitrusting met Step-stapfunctie via de autoreverse ventilatorstand

en AutoShower tot de individueel selecteerbare optionele uitrusting, zoals WaveClean® en DryTronic – hij maakt indruk door zijn hoge praktische nut en is opgewassen tegen elke culinaire uitdaging.

	Stomen	Softstomen 30–99 °C Stomen 100 °C ExpressStomen 101–130 °C	b. v. + +
	CombiStomen	Combinatie van hete lucht en stoom 30–250 °C	
	Hetelucht/convectie	30–300 °C	Step-stapfunctie Stap voor stap naar het optimale resultaat: met de Step-stapfunctie kunt u maximaal drie gaarstappen naar uw persoonlijke wensen met elkaar combineren.
	Regenereren	30–180 °C	

WaveClean®*

Veilig – eenvoudig – schoon – zuinig

Veilig, eenvoudig, schoon, zuinig: ook in de basisklasse zorgt WaveClean® voor een perfect schoon en hygiënisch resultaat.



DryTronic*

DryTronic zorgt voor een actieve ontvochtiging van de gaarruimte. Dat wil zeggen dat de uit de gerechten vrijkomend dampen direct worden afgezogen – voor knapperige gaarresultaten met name bij grillen en braden.



Autoreverse ventilator

De zelfomkerende ventilator zorgt voor een uitgebalanceerde luchtverdeling in de gaarruimte. Zo bereikt u zeer gelijkmatige gaarresultaten – zelfs bij gevoelige bakproducten.



AutoShower

Altijd mooi schoon: met de direct in de gaarruimte geïntegreerde sproeivoorziening kan de gaarruimte tussen twee gaarprocessen in snel en gemakkelijk worden schoongespoeld – eenvoudig met een druk op de knop.



* Optie



Compact | **PRO**fessional

6 x 1/1 GN



Elektrisch Typenr.	CPE61
Buitenafmetingen/mm	550 x 815 x 708 (bxdxh)
Aansluitwaarde	7,8 kW 3N/PE AC 400 V
Zekering	3 x 16 A



Compact | **classic**

6 x 1/1 GN



Elektrisch Typenr.	CCE61
Buitenafmetingen/mm	550 x 815 x 708 (bxdxh)
Aansluitwaarde	7,8 kW 3N/PE AC 400 V
Zekering	3 x 16 A

Uitrustingskenmerken en extra functies van de **PRO**fessional-lijn:

- autoChef: automatische bedieningsconcept, automatisch koken in 9 categorieën: vlees, gevogelte, vis, Groente-bijgerechten, bakproducten, lang garen ,s nachts, Perfection, MyChef-speciaal, kookboek
- Handmatig bedieningsconcept
- 8 gaarwijzen: softstomen, stomen, ExpressStomen, CombiStomen, hetelucht, Perfection (klimaatregenereren), Delta-T-garen, LT-lage-temperatuurgaren
- ClimaSelect: klimaatregeling
- Handmatige bevochtiging
- Programmeerbare variabele bevochtiging
- RackControl: meervoudige timer
- Tijdschakelklok en starttijdvoorkeuze met real-timedisplay
- Programmeerbare rusttijd en stapsignaal
- Ready2Cook: opwarmen, afkoelen, voorbereiden van het ideale klimaat
- Geheugen voor maximaal 300 gaarprogramma's (autoChef en eigen)
- Temperatuurbereik 30–300 °C
- CombiPilot éénhandsbedieningsconcept
- SES (Steam Exhaust System): het stoomveiligheidssysteem
- StepMatic: maximaal 20 gaarstappen willekeurig te combineren
- Digitaal multifunctioneel display voor tijd, temperatuur
- DynaSteam: dynamische stoomhoeveelheidsregeling
- Hygiënische ovendeur met dubbel isolatieglas
- Professionele gaarruimte, hoogglanzend gepolijst met hygiënische afrondingen
- Lasergesneden naadloze rekken
- Autoreverse ventilator voor maximale gelijkmatigheid
- 2 luchtsnelheden
- Intervalventilator
- Seriële interfaces RS232 en RS485, geïntegreerd HACCP-geheugen
- Aansluiting voor energiebesparende voorzieningen
- Gaarprogrammabeveiliging programmeerbaar tegen onbeoegde wijzigingen
- Meerpunts kerntemperatuursensor
- AutoShower: geïntegreerde sproeifunctie
- Halogeen ovenruimteverlichting
- Insteekbare deurafdichting: door de klant te vervangen
- Eénhands draaihandgreep op de deur
- Handmatig reinigingsprogramma
- Contactloze deurschakelaar
- CE-markering, IPX5 spuitwaterdicht

Opties/accessoires:

- WaveClean® reinigingssysteem
- Deuraanslag links
- CombiKitframe voor het naast elkaar plaatsen van twee apparaten
- Speciale ovenplaten en roosters
- Onderstel
- Two-in-one reiniger-/spoelmiddelpatronen
- Afwijkende spanningen

Uitrustingskenmerken en extra functies van de **classic**-lijn:

- Handmatig bedieningsconcept
- 6 gaarwijzen: softstomen, stomen, ExpressStomen, CombiStomen, hetelucht, regenereren
- Step-stapfunctie: vrije combinatie van 3 gaarstappen achter elkaar
- Zelfomkerende ventilator voor maximale gelijkmatigheid
- Handmatige bevochtiging
- Tijdschakelklok
- QuickHeat: opwarmfunctie voor het garen
- CoolDown: snel afkoelen voor het garen
- Temperatuurbereik 30–300 °C
- Digitaal display voor tijd, temperatuur
- DynaSteam: dynamische stoomhoeveelheidsregeling
- Gaarruimtedeuren met dubbel glas
- Professionele gaarruimte, hoogglanzend gepolijst met hygiënische afrondingen
- Lasergesneden naadloze rekken
- HACCP-basisversie
- Aansluitmogelijkheid voor energiebesparende voorzieningen
- Kerntemperatuursensor
- AutoShower: geïntegreerde sproeifunctie
- Halogeen gaarruimteverlichting
- Insteekbare deurafdichting: door de klant te vervangen
- Eénhands draaihandgreep op de deur
- Handmatig reinigingsprogramma*
- Contactloze deurschakelaar
- CE-markering, IPX5 spuitwaterdicht

* niet bij de optie WaveClean®

Opties/accessoires:

- WaveClean® reinigingssysteem
- DryTronic: actieve ontvochtiging
- Hygiënische ovendeur met dubbel isolatieglas
- Deuraanslag links
- Meerpunts kerntemperatuursensor
- CombiKitframe voor het naast elkaar plaatsen van twee apparaten
- Speciale ovenplaten en roosters
- Onderstel
- Two-in-one reiniger-/spoelmiddelpatronen
- Seriële interfaces RS232 en RS485, geïntegreerd HACCP-geheugen
- Afwijkende spanningen
- Aansluitset voor energiebesparende voorzieningen

Wijzigingen en vergissingen voorbehouden.



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

www.mkn.eu
www.hansdampf.eu