



HansDampf | **Compact**

Il miracolo di compattezza

HansDampf®



Gastronomia di sistema · Supermercati · Fast Food · Hotels · Ristoranti · Trattorie · Navale · Catering ·

Pensioni · Mense scolastiche · FrontCooking · Cucine stellate

Dalla gastronomia di sistema fino alla cucina stellata:

Soluzioni di profilo per spazi più piccoli.



Non serve essere grandi per essere grandi. Questo lo dimostra il nuovissimo HansDampfCompact nelle misura professionale GN 1/1. Qui si unisce modernissima tecnologia e spazi ridottissimi. Per tutte quelle cucine, dove conta ogni centimetro.

La modernissima tecnologia di cottura a convezione di HansDampf® sta cogliendo successi in tutto il mondo da anni – nella gastronomia di sistema e nella cottura tradizionale, così come in alberghi al Top e in ristoranti. Le potenti apparecchiature di MKN sono fatte su misura precisa per le richieste ed i bisogni di diversi utilizzatori. Convincono per risultati perfetti, multifunzionalità e assoluta affidabilità.

Ora MKN fa incontrare anche la richiesta di „cotte compatte“ con assoluta tecnologia innovativa con la dimostrazione e l'utilizzo di nuove, visionarie idee. Specialmente per la piccola cucina abbiamo trapiantato tutti quei vantaggi già affermati di HansDampf® in un'attrezzatura sensazionalmente compatta.

Scopra anche lei una nuova dimensione in gastronomia – con HansDampfCompact di MKN.



Alla creatività in cucina non dobbiamo porre limiti per spazi mancanti.



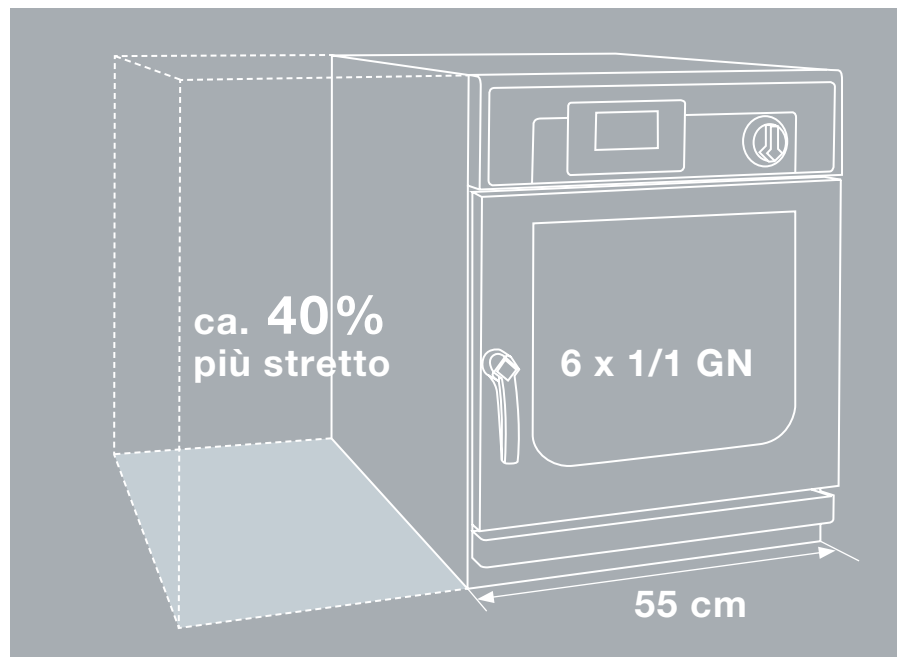
Grandi prestazioni, ingombro minimo:

Compact –
il miracolo di spazio nella
classe GN 1/1.

Il nostro gruppo di sviluppo ha prodotto un vero miracolo di spazio ridotto con il nuovissimo HansDampfCompact: in una larghezza di soli 55 cm offriamo assoluta potenza e capacità nella misura GN 1/1. Ciò rende il piccolo e compatto HansDampfCompact un potente e capace professionista in mense scolastiche, FrontCooking,

in ristorazione alberghiera, nella gastronomia di sistema e come complemento ideale in tutte le cucine professionali. Scegliete tra CompactPROfessional con il sistema flessibile di utilizzo – e Compact Classic, la variante di base con le classiche quattro cotture.

MKN è oramai specialista nella produzione di apparecchiature termiche per la cottura di alimenti da più di 60 anni. MKN rende possibile l'utilizzo professionale di cottura a convezione combinata con HansDampfCompact anche lì dove gli spazi non ci sono.



**Ca. 40% in meno.
Bisogno di spazio –
il Compact di MKN**

HansDampfCompact offre attraverso il suo innovativo concetto una capacità di 6 x 1/1 Gastronorm e abbisogna attraverso la sua larghezza minima di 55 cm ca. 40% di posto in meno di altri forni sul mercato comparabili in capacità.



**12 x GN 1/1 in uno spazio
di soli 0,95m²**

Due HansDampfCompact posti vicini – una postazione di cottura flessibile e compatta, con la quale si possono produrre i più diversi cibi contemporaneamente. Se succulenti arrostiti oppure delle verdure al vapore: 12 x 1/1 Gastronorm su altezza di lavoro ergonomica. E tutto questo in soli 0,95 m².



autoChef

cottura automatica divisa in nove categorie.

Visualizzazione multifunzionale

Visibilità chiara con impostazioni semplici.

Funzioni aggiuntive

es. ventola intervallata, SES, HACCP

Ready2Cook

Preriscaldamento, raffreddamento, preparazione del clima ideale – combinabile in una funzione

CombiPilot

Impostazione ad una mano. Scegliere girando e confermare premendo – semplicissimo !

Utilizzo semplice ed ergonomico:

Compact|**PRO**fessional



Proprio in cucina abbiamo bisogno di attrezzature tecniche che siano facili, auto-spieganti ed intuitive nell'impostazione. In contemporanea deve rispondere alle diverse esigenze. Sia che si utilizzi in gastronomia di sistema che in cucina stellata – il concetto di utilizzo di Compact PROfessional le offre in ogni momento la libertà

di utilizzare il modo di impostazione a lei più consono:

Da un lato sono a disposizione le usuali impostazioni di cottura a vapore, aria calda, misto vapore e Perfection, direttamente premendo un pulsante. Dall'altro lato, attraverso autoChef una serie di programmi precaricati, richiamabili e variabili e rimemorizzabili a piacimento. Più facile e precisa non può diventare la cucina professionale.

Lei programma in modo individuale le sue impostazioni a partire dal più piccolo panino fino al grande arrosto. In questo modo anche i suoi collaboratori ottengono risultati di cottura perfetti – esattamente secondo le sue impostazioni.

	Vapore	vapore soft 30-99 °C vapore 100 °C vapore espresso 101-130 °C	
	Misto Vapore	Combinazione di aria calda e vapore 30-250 °C	
	Aria calda / Convezione	30-300 °C	
	Programma Perfection-/Clima-/Rigenerazione	30-180 °C	
	Cottura a bassa temperatura		
	Cottura a Delta-T		

autoChef
Programmi di cottura in nove categorie, perimpostati dai nostri Chef e in ogni momento variabili e rimemorizzabili. In più posto in memoria per ulteriori 300 programmi.

Carni	Da grandi arrosti fino a cotture brevi
Pollame	Parti intere oppure pezzature
Pesce	Pesci oppure parti di pesce
Verdure	Verdure fresche o surgelate
Ricettario	Indice alfabetico di tutti i programmi
Pasticceria	Pane, Dolci, Muffin's, Pizza, ...
Cotture lente	Delicate cotture notturne
MyChef Special	La categoria per programmi particolari
Perfection	Perfetta rigenerazione di varie composizioni



Risultati perfetti grazie ad una tecnologia perfetta:

Piatti in qualità di punta.

Chi volesse proporre un livello di qualità costante e risultati di cottura sempre allo stesso livello, non può lasciare nulla al caso: accanto ad alimenti di qualità e capacità professionali è sempre più importante disporre di tecnologie moderne ed efficaci. La preparazione delle più diverse pietanze richiede tecnologie innovative da ClimaSelect fino a Ready2Cook.

Con HansDampfCompact PROfessional si impostano temperatura, umidità, quantità di vapore e velocità dell'aria esattamente secondo le diverse esigenze.

Grazie ad innovativa tecnologia DynaSteam viene prodotto vapore direttamente all'interno della camera di cottura – e precisamente nella misura che serve per un perfetto risultato di cottura. Così cuciniamo ogni pietanza velocemente e in modo molto delicato. Qualità al massimo livello – semplicemente premendo un tasto.

DynaSteam

In ogni momento il vapore che serve al momento: DynaSteam una tecnologia che non abbisogna di manutenzione e che regola la quantità di umidità necessaria in modo dinamico durante tutta la fase di cottura. Dapprima viene eseguita una veloce e precisa saturazione della camera di cottura, un seguente abbassamento fino a 40%. In questo modo si risparmiano acqua ed energia e si ottengono ottimali risultati di cottura.



Ready2Cook

Sia che serva un raffreddamento veloce oppure innalzamento di temperatura, clima umido o secco – Ready2Cook, impostato attraverso la pressione su di un tasto, crea l'ideale clima di cottura. Per cotture perfette, completamente in automatico.



ClimaSelect

Clima di cottura impostabile in modo individuale con umidificazione o deumidificazione attiva. In Compact PROfessional facilmente impostabile su dieci livelli con indicazioni pratiche per risultati gustosi e croccanti.



Perfection

Nella modalità Perfection è condensata tutta la tecnologia del suo Compact PROfessional in modo esatto per le diverse specifiche delle sue rigenerazioni – perché croccante rimanga croccante e succoso rimanga succoso !



Funzionamento ventola a direzione autoreversibile

Il funzionamento autoreversibile della ventola crea una distribuzione estremamente bilanciata in camera di cottura. Solo in questo modo si raggiungono risultati omogenei – specialmente con pasticceria delicata.



Sonda al cuore a più punti di rilevamento

Con Compact PROfessional ed una sonda a più punti di rilevamento vengono compensati i maggiori errori di rilevamento delle temperature al cuore. Significa che, se anche non si centra esattamente il cuore del prodotto abbiamo un risultato perfetto.





AutoShower

Sempre bello pulito. Con il sistema spruzzante inserito direttamente in camera possiamo dare un risciacquo veloce anche nell'intervallo fra due cotture: semplicemente premendo un tasto.



CombiPilot

Il pratico sistema di impostazione usato su HansDampf® Compact PROFESSIONAL per un comfort migliore possibile di impostazione. Impostare ruotando e confermare premendo. Completamente intuitivo e facilissimo.



SES – Il sistema di sicurezza

alla fine di ogni ciclo di cottura, in Compact PROfessional, il vapore in camera viene automaticamente aspirato e condensato per essere convogliato nello scarico. In questo modo nessuna uscita di vapore all'apertura della porta



Sicuro, semplice, pulito

Il sistema di lavaggio*.

Un HansDampfCompact lavora ancora, anche quando la cucina è chiusa. Alla fine di una lunga giornata il forno si lava da solo: avviare il programma di lavaggio, inserire una cartuccia, finito.

Il sistema di lavaggio WaveClean® funziona secondo l'affermato sistema „lavatrice“. La miscela di acqua e detergente lavora in un sistema chiuso. In questo modo otteniamo dei consumi di acqua molto ridotti, anche in presenza di forni molto sporchi.



WaveClean® le offre molti vantaggi: le farà risparmiare tempo, soldi, e posto in cucina – perchè a differenza di altri sistemi di lavaggio che usano detergenti liquidi, il sistema WaveClean® lavora con brevettate cartucce di detergente solido che non abbisogna di ingombranti taniche.

Fino al più piccolo dettaglio

Abbiamo pensato a tutto.

Installazione semplice e EasyService

Hans Dampf® Compact è dotato di sifone integrato lasciandosi così installare facilmente ed in modo economico.

Servizio semplificato: il sistema di diagnosi viene ripreso direttamente sul monitor anteriore e tutta l'elettronica è accessibile frontalmente.



Porta forno con vetro pluriisolato

Il livello di qualità di MKN adottato in Compact PROfessional. Tramite lo standard di isolamento molto elevato vengono ridotte al minimo le perdite di calore. Risparmiando così costosa energia.

Cosa pulita: L'interno porta estremamente liscio è molto facilmente pulibile. La miglior base per una perfetta igiene.



Camera professionale in qualità al top

La camera di cottura in acciaio lucido dispone di arrotondature igieniche ed il Rack, facilmente asportabile, per teglie costruiti in soluzione unica.



Sicuro

Detergente e brillantante si trovano confezionati, dietro ad uno strato protettivo di cera in comode cartucce brevettate two-in-one. Ogni contatto con la pelle è evitato a priori.

Semplice

Avviare programma di lavaggio, inserire cartuccia, finito. L'inserimento in camera è facilmente accessibile, errori pressochè impossibili.

Pulito

Lavare, brillantare, asciugare: WaveClean® si occupa di perfetta igiene e pulizia brillante.

Economico

Il sistema di lavaggio chiuso fa risparmiare acqua ed energia. Qualsiasi ciclo di lavaggio usa sempre soltanto una cartuccia two-in-one.

* opzionale



- Cotture base**
- Umidificazione manuale**
- Step – funzione a passi**
Funzione a passi (libera combinazione di 3 cotture in sequenza)
- Flexi – funzioni aggiuntive**
Flexi-funzioni aggiuntive (WaveClean® oppure sistema di lavaggio manuale, DryTronic-sistema deumidificante*, HACCP-versione base)
- QuickHeat-funzione preriscaldamento**
- CoolDown-funzione raffreddamento**
- Impostazione temperatura/tempo**
- Impostazione temperatura al cuore**
fino a 99 °C, sonda a più punti*

Il multitalento manuale:

Compact|classic

Con Compact Classic lei sceglie uno strumento professionale di base con dotazioni comfort: l'impostazione avviene in modo semplice ed intuitivo attraverso i classici elementi in uso – tipo di cottura, temperatura e tempo sono tutti impostabili in modo individuale.

Compact Classic offre tramite i suoi dettagli ben congegnati e le molteplici funzioni tecniche un'ampiezza di prestazioni che non trova uguali in questa classe: dalle oltremodo superiori dotazioni di base con funzione di impostazione a più

cotture, alla ventola camera autoreversibile, alla funzione AutoShower fino alla molteplicità di dotazioni in opzione, come WaveClean® e DryTronic – una macchina che convince per l'ottimale lavoro che sa svolgere. Capace di accogliere le molteplici sfide.

	Vapore	Vapore soft 30-99 °C Vapore 100 °C Vapore espresso 101-130 °C	es. + +
	Misto vapore	Combinazione di aria calda e vapore 30-250 °C	oppure es. + +
	Convezione/aria calda	30-300 °C	
	Rigenerazione	30-180 °C	
			Funzione Step Passo dopo passo ad un risultato ottimale: con la funzione Step si possono combinare secondo i propri desideri 3 passi di programma.

WaveClean®*

Sicuro – semplice – pulito – economico

Sicuro, semplice, pulito, economico: WaveClean® si occupa anche nella versione base di perfetta pulizia ed assoluta igiene.



DryTronic*

DryTronic si occupa di attiva deumidificazione della camera di cottura. Precisamente: i vapori che escono dagli alimenti vengono direttamente estratti dalla camera – per croccanti risultati specialmente in grigliate ed arrosti.



Ventola a rotazione autoreversa

Il funzionamento autoreversibile della ventola crea una distribuzione particolarmente omogenea in camera. In questo modo si ottengono dei risultati estremamente omogenei – anche nella delicatissima pasticceria.



AutoShower

Sempre bello pulito: attraverso il sistema di lavaggio inserito fisso in camera possiamo pulire in modo veloce la camera tra due infornate. In modo semplice e veloce – premendo un tasto.



* in opzione



Compact | **PRO**fessional

6 x 1/1 GN



Elettrico N° di tipo Misure esterne	CPE61 550 x 815 x 708 (LxPxH)
Allacciamento Protezioni	7,8 kW 3NPE AC 400 V 3 x 16 A



Compact | **classic**

6 x 1/1 GN



Elettrico N° di tipo Misure esterne	CCE61 550 x 815 x 708 (LxPxH)
Allacciamento Protezioni	7,8 kW 3NPE AC 400 V 3 x 16 A

Dotazioni e funzioni aggiuntive linea **PRO**fessional:

- autoChef: concetto automatico di utilizzo, automatic Cooking in 9 categorie: Carni, Pollame, Pesce, Verdure – contorni, Pasticceria, cotture lunghe notturne, Perfection, MyChef-Special, Ricettario alfabetico
- Concetto d'utilizzo manuale
- 8 modalità di cottura: vapore soft, vapore, vapore espresso, Vapore misto, Aria calda, Perfection (rigenerazione climatica), cotture a delta-T, cotture a BT
- ClimaSelect: regolazione del clima
- Umidificazione manuale
- umidificazione variabile programmabile
- RackControl: timer a più tempi
- Timer a partenza ritardata con impostazione dell'ora reale
- Tempo di riposo programmabile e segnale di Stepps di programma
- Ready2Cook: preriscaldamento, preraffreddamento, preparazione del clima ideale
- Memorizzazione fino a 300 programmi (autoChef e propri)
- Campo d'applicazione 30-300°C
- CombiPilot impostazioni ad una mano
- SES (Steam Exhaust System): il sistema di sicurezza sul vapore
- StepMatic: combinazione fino a 20 passi di programma
- Visualizzazione digitale multifunzionale per tempo, temperatura
- DynaSteam: regolazione dinamica della quantità di vapore
- Porta camera igiene con vetro pluriisolato
- Camera professionale, in acciaio lucido con arrotondature igiene
- Rack per teglie con taglio al laser senza fughe
- Ventola autoreversa per massimi risultati
- 2 velocità ventola
- Ventola intervallata
- Uscite seriale RS232 e RS485, memoria integrata per HACCP
- Allacciamento a sistema di ottimizzazione di energia
- Possibilità di bloccaggio di programmi
- Sonda a più punti di rilevamento
- AutoShower: funzione doccia integrata
- Illuminazione della camera di cottura
- Guarnizione porta ad incastro per semplicissima sostituzione
- Apertura porta a maniglia rotativa
- Programma di lavaggio manuale
- Sensore chiusura porta a sfioramento
- Marchio CE, protezione IPX5

Dotazioni e funzioni aggiuntive linea **classic**:

- Concetto d'utilizzo manuale
 - 6 modalità di cottura: vapore soft, vapore, vapore espresso, misto vapore, aria calda, rigenerazione
 - Step di cottura: libera combinazione fino a tre passi in sequenza
 - Ventola autoreversa per migliori risultati
 - Umidificazione manuale
 - Timer digitale
 - QuickHeat: preriscaldamento prima della cottura
 - CoolDown: preraffreddamento veloce prima della cottura
 - Campo d'applicazione 30-300°C
 - Visualizzazione digitale di tempo e temperatura
 - DynaSteam: regolazione dinamica della quantità di vapore
 - Porta camera igiene con vetro pluriisolato
 - Camera professionale, in acciaio lucido con arrotondature igiene
 - Rack per teglie con taglio al laser senza fughe
 - Versione base HACCP
 - Allacciamento a sistema di ottimizzazione di energia
 - Sonda al cuore
 - AutoShower – funzione doccia integrata
 - Illuminazione camera
 - Guarnizione porta ad incastro per semplicissima sostituzione
 - Apertura porta a maniglia rotativa
 - Programma di lavaggio manuale*
 - Sensore chiusura porta a sfioramento
 - Marchio CE, protezione IPX5
- * non compatibile con opzione WaveClean®

Opzioni/Dotazioni:

- WaveClean® sistema di lavaggio
- apertura porta sinistra
- KombiKit – Cornice per il posizionamento di due forni vicini
- Teglie e griglie speciali
- Basi forno
- Two-in-one cartucce detergenti
- Tensioni particolari

Opzioni/Dotazioni:

- WaveClean® sistema di lavaggio
- DryTronic – deumidificazione attiva
- Porta igiene con isolamento a tre vetri
- Apertura porta sinistra
- Sonda al cuore a più punti di rilevamento
- KombiKit – Cornice per il posizionamento di due forni vicini
- Teglie e griglie speciali
- Basi forno
- Two-in-one cartucce detergenti
- Uscite seriali RS232 e RS485, memoria HACCP integrata
- Tensioni particolari
- Set per allacciamento a ottimizzatore di corrente



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