



HansDampf | **gold**

La convezione flessibile

HansDampf®



„Voglio un forno che è così flessibile e che sappia fare quanto me.“

Noi vi abbiamo chiesto:

Cosa vi aspettate dal vostro forno a convezione ?

Sia in alberghi di punta e ristoranti, sia nella ristorazione collettiva, sia nella ristorazione stellata o nella gastronomia di sistema – viene utilizzata oggi la moderna tecnica di cottura combinata. Non c'è da meravigliarsi se anche le richieste fatte siano le più disparate. Abbiamo curiosato tra la nostra clientela e abbiamo chiesto, cosa è veramente importante in materia di tecnica di

cottura. Qualità di prim'ordine riguardante i cibi, economia massima, facilità di utilizzo e affidabilità senza compromessi – MKN sviluppa i propri prodotti da decenni in modo conseguente dando massima importanza a funzionalità e praticità. Il forno combinato HansDampf gold è la logica prosecuzione di questo lavoro.



Qualità dei cibi perfetta
„Voglio offrire ai miei ospiti sempre qualità perfetta“



Affidabilità
„In ogni situazione devo poter avere fiducia nel mio forno al 100 %.“



Economia
„Deve essere ammortizzato nel minor tempo possibile.“



Ecologico
„Deve avere un utilizzo minimo di energia e acqua.“



Grandi capacità
„Deve lavorare grandi capacità in spazi minimi.“



Semplicità di utilizzo
„Deve facilitarmi il lavoro.“



Abbiamo capito:
L' HansDampf|gold

Con il forno HansDampf gold di MKN vengono poste nuove misure nella tecnica di cottura combinata. L'innovativo artista in variabilità è fortemente pregnato dalla linea alta del „Küchenmeister“ e non a caso premiato con il prestigioso premio „Dr.-Georg-Triebe“ per le sue innovazioni: soluzioni d'utilizzo intelligenti e novità tecniche pregnano HansDampf gold in maniera uguale alla funzionalità pratica e ai vari dettagli utili. Con la tecnica a convezione HansDampf ci adentriamo nel futuro – seguitemi !

MKN è di casa nelle migliori case del mondo – da Berlino a Dubai, da Parigi a Saigon. Gli innovativi prodotti di MKN segnano da decenni il moderno mondo della cottura professionale. Quotidianamente sviluppiamo in stretta collaborazione con ingegneri e gli chef die MKN nuove idee per migliorare cose già buone e perfezionare cose già affermate.

Una certificazione di qualità senza compromessi è una delle colonne portanti della cultura di successo di MKN. Con 60 anni di esperienza siamo specialisti nella produzione di termica per la ristorazione. Siamo stati eletti al primo posto in una classifica stilata da GGKA (l'organizzazione indipendente tedesca dei fornitori per la gastronomia) – e questo per il quarto anno consecutivo. Questa è per noi una motivazione per proseguire in questo modo il nostro lavoro con occhio a innovazioni e orientamento verso il cliente.

Noi di MKN, sappiamo cosa è importante per i professionisti della cucina. E per questo orientiamo sempre i nostri prodotti alle necessità degli chef e utilizzatori. Voi siete lo chef. Voi indicate la direzione da seguire. Noi vi facciamo vedere nuove ed innovative vie.

Chiarezza, visibilità immediata e individualità

Il sistema di concezione flessibile di HansDampf|gold

In cucina è importante che ogni mossa sia sicura. Per questo abbiamo dotato HansDampf di un concetto di funzionamento molto semplice. Le funzioni principali si lasciano impostare attraverso una unica manopola centrale, il cosiddetto CombiPilot. Le impostazioni sono qui molto basilari, auto-esplicative e facilmente intuibili.

A pari passo con la guida intuitiva esiste un'ampia possibilità di indirizzazioni proprie: in ogni momento lei ha la possibilità di scelta tra le impostazioni manuali e le impostazioni di programmi predefiniti. Indipendentemente da quale modalità lei scelga, le impostazioni per cuocere, lessare, grigliare oppure perfezionare sono sempre veloci e facili da impostare.

Anche avendo una frequente rotazione di personale, con HansDampf troviamo una elevata qualità di risultato „pre-programmata“. I programmi di cottura automatici, sviluppati da

cuochi di casa MKN sono impostabili facilmente e velocemente tramite i simboli autoChef. Possono essere variati e rimemorizzati. In questo modo, anche in sua assenza, i suoi collaboratori riusciranno ad avere i suoi stessi eccellenti risultati – senza grandi complicazioni di programmazione.

Oltre a questo ha a disposizione ulteriori utili aiutanti: AtmosControl si preoccupa di clima ideale in camera di cottura, Ready2Cook prepara l'HansDampf in modo perfetto alla impostata cottura, StepMatic con fino a 20 passi di programma e le 6 velocità di ventola variabili si occupano di qualità di cottura ottimale. Da non dimenticare la documentazione automatica di HACCP.

Cucinare in modo professionale non può essere più semplice.



„Con HansDampf ho esattamente questa libertà, di cucinare come voglio io.“



InfoMonitor

Visualizzazione della umidità in camera e delle categorie di automaticCooking

AtmosControl

Impostazione di clima. Impostazione individuale, umidificazione e deumidificazione attiva.

autoChef

cottura automatica suddivisa in 9 categorie

visualizzazione multifunzionale

visualizzazione facile e immediata per facile comprensione e utilizzazione

Cotture di base

Cottura individuale, lessare, convezione, misto vapore, Perfection

Funzioni aggiuntive

Velocità ventola, Ventola intervallata, SES

Ready2Cook

Preriscaldamento, Raffreddamento, Preparazione del clima ideale – tutto combinato in una funzione unica.

CombiPilot

Impostazioni ad una mano. Semplicemente scegliere girando e confermare premendo




Due concezioni d'uso, una macchina Il FlexiCombi® manuale ...

Con HansDampf Gold ha in qualsiasi momento la possibilità di scegliere tra utilizzo manuale e lavorare con programmi preimpostati.

Nel lavoro manuale ha a disposizione le conosciute funzioni basilari, a vapore, a convezione, a misto convezione/vapore, Perfection. Attivabili tutte con la semplice pressione di uno dei quattro tasti. Confermare o variare umidità, e temperatura, impostare il tempo e far partire.

	Vapore	vapore soft Vaore Vapore espresso	30-99° C 100° C 101-130° C
	Misto Vapore	Combinazione di aria calda e vapore	30-250° C
	Aria calda		30-300° C*
	Perfection- / Perfection e banquetting		30-180° C
NT-Garen	Cottura a bassa temperatura		
Δ-T	Cottura a Delta-T		



RackControl -	Multitimer per il controllo su più livelli
StepMatic	Fino a 20 passi di programma, impostabili a piacimento.

* Modelli elettrici

... oppure in automatico

Con autoChef si addentra nel livello della cottura in automatico con HansDampf. Qui lei trova la possibilità di scelta diretta fra nove diverse categorie: dal pollo al grill alla treccia dolce, dal riso al vapore fino al salmone. Tutti i programmi pre-

impostati degli chef di MKN sono variabili, modificabili e adattabili alle sue specifiche esigenze. Perfetta qualità di risultato riconducibile alla pressione su di un tasto - con HansDampf gold.



	Carni Dalle grandi pezzature alle cotture veloci, come arrostiti, scalopine, coscia d'agnello, arrosto di maiale, stinco, ecc		MyChef-Special La categoria per i programmi individuali dello chef
	Pollame Pollame o pezzature di pollame come polli al grill, arrosto di tacchino, arrosto d'anatra, ecc		Perfection Rigenerazione perfetta su piatti preimpiattati con clima regolabile.
	Pesce Pesci o parti di pesce come pesce in crosta di sale, filetto di trota, filetto di pesce impannato, ecc		Pasticceria Pane, baguette, piccola pasticceria, torte, cake, pizza, ecc
	Verdure, contorni Verdure fresche o surgelate, come riso al vapore, patate lessate, patate al gratin, patate fritte, ecc		Cottura lenta notturna Programmi di cotture delicate lente come cotture lente di carni, stinchi, ecc principalmente da eseguire in notturna
	Memoria autoChef Memorizzazione fino a 350 programmi		Ricettario Visualizzazione alfabetica di tutti i programmi impostati



Alta qualità di risultati costante – anche con cibi delicati

Qualità perfetta attraverso tecnologia di punta innovativa.

Se siano croccanti panini, succulente carni o delicata verdura – la preparazione di diverse pietanze necessita sempre di condizioni ideali temperatura, quantità di vapore, umidità, velocità dell'aria e distribuzione omogenea dell'aria – tutti questi sono dei diversi parametri. Qui è richiesta assoluta precisione. Solamente condizioni ideali garantiscono risultati culinari perfetti.

Il sistema di recupero calore fanno sì, che il vapore viene prodotto esattamente lì dove serve: direttamente all'interno della camera di cottura. La quantità di vapore viene qui regolata automaticamente grazie al sistema unico tecnologico DynaSteam. Mediante questa precisa tecnologia viene prodotto in ogni momento esattamente la esatta quantità di vapore necessaria. Il risultato è una ottimale qualità del prodotto cotto attraverso una delicata trasformazione dello stesso. Così nascono risultati perfetti attraverso la pressione su di un pulsante.

HansDampf Gold è pronto a qualsiasi sfida grazie a modernissima tecnologia di punta. Il suo modernissimo sistema di produzione di vapore, grazie a brevettata tecnologia PHleco e all'integrato



Il sistema dinamico di produzione vapore PHleco

Con sistema integrato di recupero calore

- 1 Immissione acqua su ventola PHI
- 2 Ventola PHI per uno smembramento finissimo della particella d'acqua e una produzione vapore efficiente.
- 3 Movimentazione DynaSteam: La quantità di vapore viene regolata dinamicamente a seconda della modalità di cottura. In questo modo si crea una rapida e precisa saturazione di vapore e una qualità di cottura molto alta. Un ulteriore vantaggio del sistema: Non abbisogna di manutenzione ed è indipendente dalla quantità di acqua. Costosi aggiustamenti non sono necessari.
- 4 Scambiatore di calore per recupero attraverso il condensato. L'acqua per la produzione vapore viene così preriscaldata. Ulteriore risparmio energetico.

AtmosControl

Clima di cottura individualmente regolabile, inclusa lettura di temperatura e umidità. Altresì attiva umidificazione e deumidificazione. Facilmente impostabile con valori vicini alla pratica per gustosi, croccanti e succulenti risultati di cottura.

Ventola autoriverosa

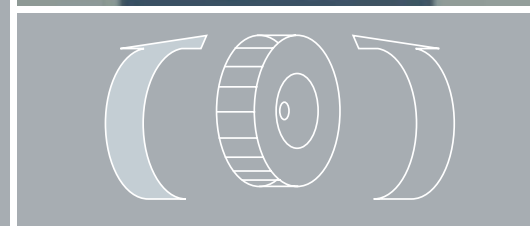
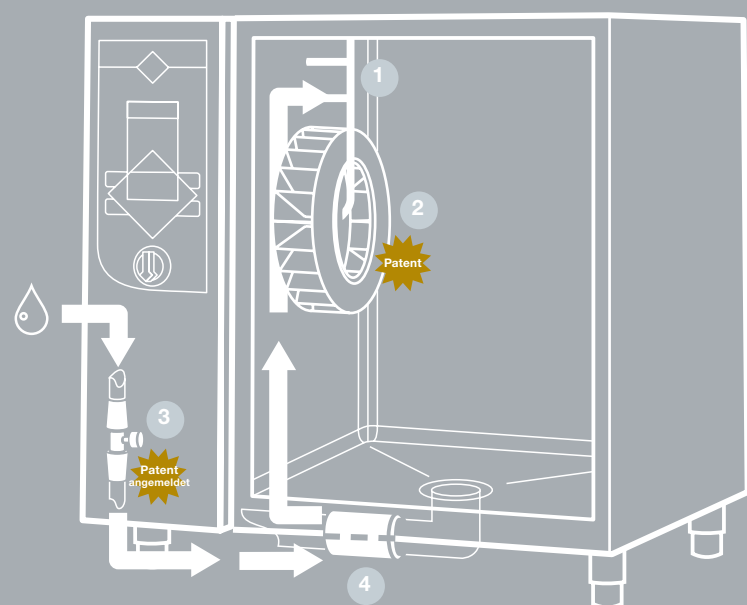
Attraverso il funzionamento autoriveroso della ventola raggiungiamo uniformità di temperature eccezionali. Sei velocità di ventola impostabili fanno raggiungere livelli ottimali di cottura.

Ready2Cook

Preriscaldamento, Raffreddamento, preparazione del clima ideale – unicamente unito in una funzione. Con la pressione su di un tasto produciamo con HansDampf le condizioni ideali per perfette cotture.

SES (SteamExhaustSystem)

Una cosa sicura: Alla fine del processo di cottura aspiriamo il vapore dalla camera e lo condensiamo. Evitiamo così fastidiose uscite di vapore dalla camera all'apertura della porta.





Di traverso oppure in lungo – esattamente, come lei desidera
Il concetto di flessibilità.

HansDampf Gold si adegua alle sue necessità. Se inserimento delle teglie trasversale oppure in lungo – entrambi sono ora possibili ! Adesso può finalmente decidere lei con quale dei due sistemi preferisce lavorare.

Il sistema trasversale non le offre soltanto una migliore visibilità del prodotto. Per il suo migliore effetto leva è ergonomicamente vantaggioso. Anche teglie pesanti, oppure contenenti liquidi, sono più facili e sicure da manovrare e portare.



Trasversale ...



GN 1/1 inserimento trasversale



Se ergonomico inserimento trasversale, oppure solito inserimento longitudinale – nessun problema. L'innovativo sistema FlexiRack® le concede spazio per teglie GN 1/1, come pure per il classico BackNorm (60 x 40 cm.)

Chi è abituato a lavorare con inserimento longitudinale, riceve il forno HansDampf gold volentieri anche in questa variante. Con FlexiRack® è modificabile semplicemente in qualsiasi momento.



GN 1/1 inserimento longitudinale



... oppure longitudinale ?



Di traverso oppure in lungo – esattamente, come lei desidera
Il concetto di flessibilità.

HansDampf Gold si adegua alle sue necessità. Se inserimento delle teglie trasversale oppure in lungo – entrambi sono ora possibili ! Adesso può finalmente decidere lei con quale dei due sistemi preferisce lavorare.

Il sistema trasversale non le offre soltanto una migliore visibilità del prodotto. Per il suo migliore effetto leva è ergonomicamente vantaggioso. Anche teglie pesanti, oppure contenenti liquidi, sono più facili e sicure da manovrare e portare.



Trasversale ...



GN 1/1 inserimento trasversale



FlexiRack® spezial

Il suo valore aggiunto

- più capacità
- minor consumo di energia
- ammortizzazione più veloce
- più guadagno

* in raffronto ad HD GN 1/1
** utilizzabile solo con HansDampf 1/1 inserimento trasversale

Grazie al sistema innovativo di spazio del forno HansDampf gold vengono raggiunte enormi capacità di carico. Nello stesso tempo riesce ora a produrre molto di più. E questo vantaggio sono soldi in contanti. Perché oltre a costi di tempo di lavoro risparmia anche energia investita – e questa si calcola !

HansDampf gold è un vero specialista nel banchetto. Con il nuovo sistema di spazio offre decisamente molto più spazio: a seconda della dimensione del piatto e del modello del forno riusciamo ad inserire tra 24 (H.D. 6.1) e 40 (H.D. 10.1) piatti sulle particolari griglie di rigenerazione. Per manifestazioni con banchetto consigliamo i nostri sistemi a carrello appositi con

Se può essere qualcos in più
Il concetto di capacità.

capacità fino ad 80 piatti (HD 20.1). Valori di punta con i quali si possono soddisfare eventi di dimensioni particolari in brevissimi tempi.

Per professionisti della pasticceria possiamo persino allestire il forno HansDampf gold con il particolare Rack per BackNorm 60x40 cm. Allestimenti per pasticceri ed esposizioni negozi. In combinazione con la ventola autoreversibile per una particolare omogeneità, la funzione Ready2Cook per ottimali condizioni di partenza e assieme all'attiva regolazione del clima in camera si possono raggiungere ottimale risultati di pasticceria.

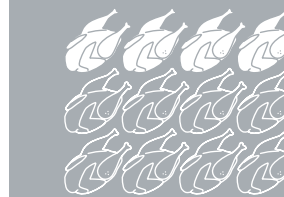
Aumento di capacità con allestimenti per banchetto e accessori speciali per FlexiRack®



Grigliare

Es. Pollame su FlexiRack® griglia speciale per pollame**

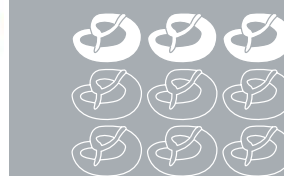
Aumento capacità del: **50 %***



Pasticceria

Es. Brezel su FlexiRack® griglia speciale antiaderente**

Aumento capacità del: **50 %***



Perfection

Es. Piatti su griglia FlexiRack® special*

Aumento di capacità del: **100 %***



Il sistema di banchetto-taglio di HansDampf.

A seconda della dimensione del forno possiamo inserire in HansDampf gold su sistema portapiatti
Es. Con il 20.1 fino a 80 piatti da Ø 32 cm in ogni carica di programma Perfection – rigenerazione





„Così me lo sono sempre sognato. Inserire la cartuccia Two-in-one e godermi la serata.“

Sicuro, facile, pulito

Il sistema di pulizia WaveClean®

HansDampf gold lavora da solo, anche quando lo chef se ne è andato a casa. È allestito di serie con il sistema WaveClean® – si pulisce completamente da solo. Al posto delle solite pastiglie o di pulenti liquidi viene usata qui, con il sistema WaveClean® la brevettata cartuccia Two-in-One: Sgrassante e brillantante in una unica cartuccia chiusa. Semplicemente aprire e inserire nella apposita sede, scegliere l'intensità del lavaggio ed avviare. Con die risultati perfetti di igiene, pulizia ed economicità – anche di notte !

Il sistema innovativo di pulizia WaveClean® funziona secondo il principio di lavatrice. Il sistema ruota e smuove qui l'acqua assieme ai detersivi in un sistema chiuso. Risparmiare si possono qui subito due cose: da una parte i costi di personale rispetto ad una pulizia manuale e d'altra parte i veramente ridotti costi energetici durante il lavaggio. Anche nel lavaggio più intensivo, con il forno più grande (20.2) abbiamo un consumo di acqua contenuto in massimo di lt. 55 – estremamente basso. E di regola con l'utilizzo di una sola cartuccia.



Sicuro

Il detergente si trova in una cartuccia sigillata da una protezione a cera. Nessun contatto con il detergente.

Semplice

Avviare il programma, aprire la cartuccia, inserire – finito. L'inserimento in camera è molto semplice e con il sistema Two-in-one impossibilitato ad errori da parte dell'operatore.

Pulito

Perfetta igiene brillante attraverso detergente e brillantante.

Economico

Basso consumo energetico e di acqua grazie al sistema di lavaggio chiuso. Per ogni ciclo di lavaggio abbisogna di soltanto una cartuccia – anche con i forni HansDampf grandi.



Porta camera con isolamento a triplo vetro.

Risparmio energetico.

L'isolazione termica particolarmente alta riduce perdite e conseguentemente fa risparmiare preziosa energia.

Alta sicurezza di lavoro

Attraverso le temperature esterne veramente basse si raggiungono alti livelli di sicurezza.

Igiene perfetta

Porta completamente liscia all'interno. Facilità di pulizia e perfezione igienica.



Affidabile, lunga durata, efficiente

Dettagli pensati per massimi risultati.

V4A – Acciaio particolare per camera igienica di lunga durata.

Acciaio inossidabile particolarmente resistente alla corrosione. Costruito tramite innovativo sistema di saldatura robotizzata. Igienico, senza fughe, spigoli e angoli arrotondati. Qui fissiamo in MKN nuovi parametri.



SES – il sistema di sicurezza

Alla fine del rispettivo programma di cottura aspiriamo il vapore presente in camera, lo condensiamo e lo scarichiamo nello scarico. In questo modo non facciamo uscire fastidiose nuvole di vapore in cucina.



Doccia automatica integrata

La pratica doccia a doppio spruzzo regolabile per una facile pulizia della camera, raffreddare verdure, e quanto altro.

Recupero calore

Attraverso il recupero del calore del condensato riscaldiamo l'acqua per la produzione del vapore e contemporaneamente raffreddiamo l'acqua avviata allo scarico. Questo ci fa risparmiare energia e acqua per il raffreddamento degli scarichi.

Ventola autoreversibile

Attraverso il sistema autoreverso del funzionamento ventola si raggiungono particolari livelli di omogeneità. Sei velocità ventola impostabili ci fanno raggiungere livelli ottimali di cottura.

Sonda al cuore a più punti di rilevamento

Per compensazione a inserimenti sonda erronei.

EasyIn*

Sistema per inserimento carrelli per compensazione con pavimenti sconnessi o irregolari. Livella fino a 10 mm.

Semplicità d'installazione

Scarico diretto a normativa DVGW – travaso di sicurezza, sifone aperto e sfiato sono già integrati direttamente nel forno.

*opzione per modelli a pavimento



HansDampf 6.1		HansDampf 10.1		HansDampf 20.1	
Allacciamenti elettrici n.tipo	CGE61	Elettrico n.tipo	CGE11	Elettrico n.tipo	CGE21
Misure esterne in mm	997x799x790	Misure esterne in mm	997x799x1060	Misure esterne in mm	1075x813x1960
Allacciamenti	10,9 kW – 3NPEAC 400 V	Allacciamenti	16,5 kW – 3NPEAC 400 V	Allacciamenti	32,7 kW – 3NPEAC 400 V
Protezione	3 x 16 A	Protezione	3 x 25 A	Protezione	3 x 63 A
Gas n.tipo	CGG61	Gas n.tipo	CGG11	Gas n.tipo	CGG21
Misure esterne in mm	1020x799x790	Misure esterne in mm	1020x799x1060	Misure esterne in mm	1075x813x1960
Allacciamenti	11 kW	Allacciamenti	18 kW	Allacciamenti	36 kW
Allacciamenti elettrici	0,8 kW – 1NPEAC 230 V	Allacciamenti elettrici	0,8 kW – 1NPEAC 230 V	Allacciamenti elettrici	1,5 kW – 1NPEAC 230 V
Protezione	1 x 16 A	Protezione	1 x 16 A	Protezione	1 x 16 A

I mini tra i MAXI – Capacità GN 2/1 con qualità di punta su ingombri minimi. La particolarità: HansDampf gold MAXI ha gli stessi ingombri esterni come le apparecchiature GN 1/1. In questo modo non è solo poco ingombrante, ma anche perfettamente combinabile.



HansDampf 6.2 MAXI		HansDampf 10.2 MAXI		HansDampf 20.2 MAXI	
Elettrico n.tipo	CGE62	Elettrico n.tipo	CGE12	Elettrico n.tipo	CGE22
Misure esterne in mm	997x799x790	Misure esterne in mm	997x799x1060	Misure esterne in mm	1075x813x1960
Allacciamenti	21,4 kW – 3NPEAC 400 V	Allacciamenti	31,2 kW – 3NPEAC 400 V	Allacciamenti	62 kW – 3NPEAC 400 V
Protezione	3 x 35 A	Protezione	3 x 50 A	Protezione	3x125 A
Gas n.tipo	CGG62	Gas n.tipo	CGG12	Gas n.tipo	CGG22
Misure esterne in mm	1020x799x790	Misure esterne in mm	1020x799x1060	Misure esterne in mm	1075x813x1960
Allacciamenti	17 kW	Allacciamenti	26 kW	Allacciamenti	52 kW
Allacciamenti elettrici	0,8 kW – 1NPEAC 230 V	Allacciamenti elettrici	0,8 kW – 1NPEAC 230 V	Allacciamenti elettrici	1,5 kW – 1NPEAC 230 V
Protezione	1 x 16 A	Protezione	1 x 16 A	Protezione	1 x 16 A

Dotazione e funzioni aggiuntive:

- FlexiRack® concetto inserimento trasversale o longitudinale
- WaveClean® sistema di lavaggio
- CombiPilot – impostazioni ad una mano sola
- autoChef – cotture automatiche su nove categorie: Carni, pollame, pesce, verdure – contorni, pasticceria, cotture lente, perfection, MyChef-special, ricettario
- 4 cotture base: vapore, misto vapore, convezione, perfection
- Cottura Delta-T
- Cottura BT
- Umidificazione manuale, umidificazione programmabile
- RackControl
- Timer e avvio ritardato con visualizzazione ora effettiva
- Range di temperature 30–300°C (30–250°C a gas)
- Riscaldamento ridotto
- Sistema a fiamma forzata (solo gas)
- StepMatic: fino a 20 passi di programma, liberamente combinabili
- AtmosControl – regolazione clima
- Read2Cook: preriscaldamento, raffreddamento, costruzione del clima ideale in una funzione unica
- Visualizzazione digitale multifunzione per temperatura, tempo
- InfoMonitor: Categoria di cottura o visualizzazione umidità
- Certificazioni: CE, GS, UL, UL-EPH, CSA, FCC, Gastec (a seconda del modello)
- PHleco: produzione dinamica vapore con recupero energetico
- DynaSteam: regolazione quantità di umidità
- Porta camera igienica con triplo vetro e posizione aperta
- V4A – acciaio lunga durata anticorrosivo
- SES – SteamExhaustSystem: il sistema di sicurezza sul vapore
- Ventola autoreversa per migliori risultati
- 6 velocità ventola programmabili
- Uscite seriali RS232 e RS485 integrate
- Memorizzazione HACCP
- Predisposizione per allacciamento a impianto ottimizzatore
- Freno motore
- Memorizzazione fino a 350 programmi di cottura (autoChef + propri)
- Protezione programmi contro modifiche o cancellazione accidentale
- Sistema spartizione grassi, brevettato
- Sonda al cuore a più punti di rilevamento
- Doccia automatica integrata
- Illuminazione camera alogena con funzione di segnalazione fine cottura
- Guarnizione porta ad incastro. Facile da sostituire dall'utilizzatore.
- Apertura porta con maniglia rotativa
- Programma di lavaggio
- Sensore contatto porta

Opzioni / Accessori:

- Apertura porta sinistra
- Kit per sovrapposizione
- HansDampfair
- FlexiRack®-teglie e griglie speciali
- Sistemi di banchetto al piatto
- Basi a giorno e chiuse
- Two-in-one detergenti e cartucce
- Chiusura porta con doppia sicura
- Voltaggi speciali
- Esecuzione navale



HansDampfair

La cappa a condensazione elimina i vapori prodotti durante la cottura quasi completamente e rende un clima ottimale in cucina. Attraverso la regolazione di potenza in continuo con SensorControl si adegua da sola alle diverse situazioni in automatico. Non abbisogna di canali di espulsione, allacciamenti idraulici, ecc ...

Kit per sovrapposizione

Il sistema che ci fa guadagnare spazio. Forni diversi o uguali, gas oppure elettrici (6+6 oppure 6+10) possono igienicamente essere assemblati e sovrapposti. In questo modo può avere la massima flessibilità con a disposizione due forni per cotture diversificate su minimo spazio.



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.de
www.hansdampf.eu