

HansDampf | Compact

Das Profi-Raumwunder

Kombidämpfer Compact|Classic in Kompaktbauweise mit einer Kapazität von 6x1/1 Gastronorm bei einer Gerätebreite von nur 55cm.

Mit manuellem Bedienkonzept für die meisten in der gewerblichen Küche angewandten Garmethoden.

Die einfache und klar strukturierte Bedienoberfläche, kombiniert aus Folientastatur mit den wichtigsten Funktionen und Drehgebern mit Digitalanzeigen zur Einstellung sorgt für ein schnelles und effektives Arbeiten.

Zum wahlweisen Einsatz der Garmedien Heißluft, drucklosem Frischdampf, einzeln, nacheinander, oder kombiniert mit feuchter und trockener Hitze.



Technische Highlights

AutoShower

Direkt im Garraum integrierte Brauseeinrichtung zum schnellen Ausspülen z.B. schnell und bequem einfach zwischen zwei Garvorgängen.

Mehrfach-Isolierverglaste Türe (Option)

Energiesparend- besonders hohe Isolierwirkung
Hohe Arbeitssicherheit
niedrige Oberflächentemperaturen
Perfekte Hygiene- glatte Innenseite leicht zu reinigen.

DryTronic (Option)

Aktive Entfeuchtungsfunktion der Garraumatmosfera- für knusprige Garergebnisse.

HoodIn- Dampfkondensation

Patentiert integrierte Dampfkondensation mit einem Wirkungsgrad von über 80% - optional.



QuickHeat- CoolDown

QuickHeat: Vorheizfunktion vor dem Garen
CoolDown: Schnell- Abkühlfunktion vor dem Garen

ca. 40% weniger Platzbedarf*

Der HansDampf|Compact benötigt bei einer Kapazität von 6x1/1 GN und mit seiner Breite von 55cm ca. 40% weniger Platz im Vergleich*



Autoreverser Lüfterradbetrieb

Durch den autoreversen Lüfterradbetrieb wird eine besonders hohe Gleichmäßigkeit erreicht. Besonders wichtig beim Backen.



Step- 3-Garschrittfunktion

Bis zu 3 Gararten können in beliebiger Reihenfolge als Abfolge miteinander kombiniert werden.



WaveClean® (Option)

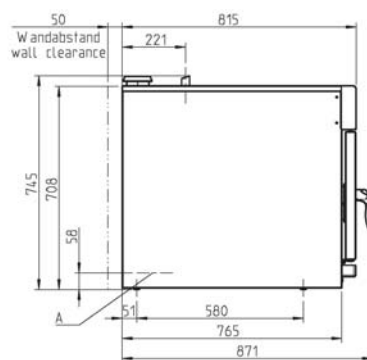
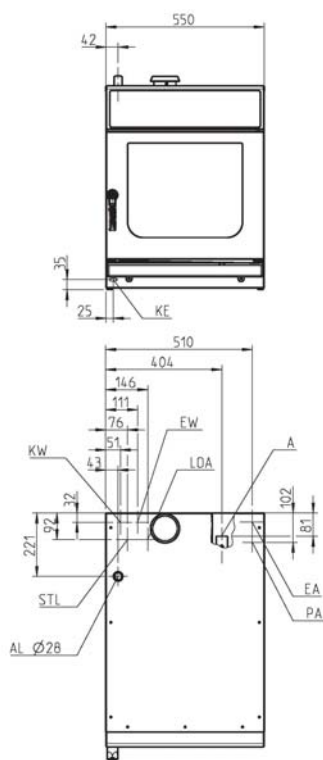
Sicher- der Reiniger ist versiegelt in einer Kartusche mit Schutzwachs. Einfach- Kartusche einsetzen, starten Sparsam-minimaler Wasserverbrauch



DynaSteam

Das dynamische Dampferzeugungssystem steuert die Dampfmenge dynamisch für optimale Speisen-Qualität und geringen Verbrauch.





EA	Elektroanschluss
STL	Steuerleitung
LOA	Leistungsoptimierungsanlage
PA	Potentialausgleichsanschluss
KE	Kommunikationseinrichtung
KW	Kaltwasser
EW	Enthärtetes Wasser
A	Ablauf Abwasser
AL	Abluft



Weitere Ausstattungsmerkmale

Bedienung über Folientastatur und Drehgeber
 Manuelles Bedienkonzept mit 6 Gararten:
 Soft Dämpfen, Dämpfen, Express Dämpfen, Heißluft, Kombi-Dämpfen, Regenerieren
 Manuelle Beschwädung
 Digitale Anzeigen für Zeit, Temperatur, Kerntemperatur
 QuickHeat: Vorheizfunktion vor dem Garen
 CoolDown: Schnell- Abkühlfunktion vor dem Garen
 Manuelles Reinigungsprogramm mit Bedienerführung*
 HACCP Basisversion
 Garraumtür mit mehrfach Verglasung
 Profi-Garraum, hochglanzpoliert mit hygienischen Ausrundungen
 Halogen-Garraumbeleuchtung
 Steckbare Türdichtung- vom Kunden zu wechseln
 Tür- Einhand Drehgriff
 Berührungsloser Türkontaktschalter
 Kerntemperaturfühler
 Anschlussmöglichkeit für Energieoptimierung
 Service- Diagnose Programm
 Lasergeschnittene fugenlose Einhängegestelle
 Einhängegestelle für GN 1/1 Längseinschub
 Temperaturbereich 30-300°C
 Prüfzeichen: CE

Technische Daten

Abmessungen: (BxTxH)	550x815x708 mm
Anschlusswert Elektro	7,8 kW
Spannung	400 V 3N PE AC
Absicherung	3x16 A
Wasseranschluss Dampferz	EW 1x G3/4 A max. 5°dH
Wasseranschluss Sonstiges	KW 1x G3/4 A
Wasser- Anschlussdruck	200 - 600 kPa (2-6 bar)
Ablauf / Abwasseranschluss	DN 40
Gewicht	67 kg
Material Gehäuse	1.4301
Material Garraum	1.4301
Garkapazität:	
Gastronorm (530 x 325 mm)	6x 60 tief
Teller Ø 26 cm auf Rosten	12
Wärmeabgabe latent VDI 2052	1404 W/h
Wärmeabgabe sensibel "	936 W/h
Schutzart	IPX5

Optionen / Zubehör

WaveClean® automatisches Reinigungssystem
 DryTronic aktive Entfeuchtungsfunktion für knusprige Ergebnisse.
 Hygiene-Garraumtür mit Mehrfach- Isolierverglasung
 Tür-Linksanschlag
 Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
 KombiKit- Rahmen zum Aufstellen zweier Geräte nebeneinander
 Untergestelle
 Two-in-one Reiniger/ Klarspülerkartuschen
 Serielle Schnittstellen RS232 und RS 485 HACCP Speicher
 Sonderspannungen
 Spezial Bleche und Roste
 Anschlusset für Energieoptimierung
 HoodIn- integrierte Dampfkondensation

*nicht bei Option WaveClean