

HansDampf | Compact

Das Profi-Raumwunder



Weltpremiere auf der Internorga 2008!

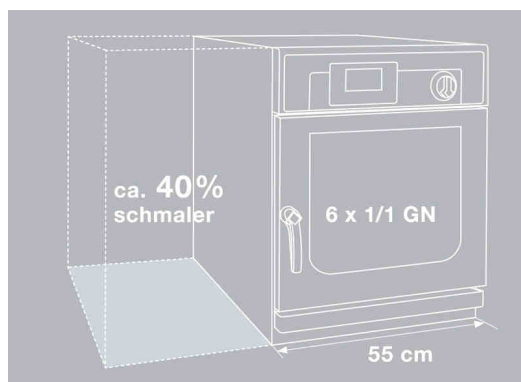
MKN, deutscher Premiumhersteller für ProfiKochtechnik, präsentiert in Hamburg eine **sensationelle Weltneuheit**, die **neue Dimension des Kochens**:

**HansDampf | Compact –
das Raumwunder in der Profi 1/1 - GN - Klasse.**

Mit dieser völlig **neuen Geräteklasse** revolutioniert MKN den Kombidämpfer-Markt: Der neue **HansDampf | Compact** ist der wohl „schmalste“ **Profi-Kombidämpfer weltweit im professionellen 1/1 GN-Bereich**. Trotz seiner sensationell geringen Breite von nur 55cm ist er ein voller „Profi“ mit der Kapazität von 6 x 1/1 GN und perfekt für den Einsatz auch in der kleinsten Küche geeignet.

Große Leistung, wenig Platzbedarf:

Der „schlanke“ **HansDampf | Compact** ist somit ca. **40% schmaler** als übliche Kombidämpfer im 1/1 GN-Bereich. Sein Fassungsvermögen von **6 x 1/1 GN** macht ihn zum leistungsstarken Profi für kleine Küchen, wo jeder Zentimeter zählt: In der Schulverpflegung, im Frontcooking, in der Systemgastronomie und als ideale Ergänzung in allen Profi-Küchen der Top-Gastronomie und Hotellerie: Ab sofort braucht kein Koch mehr aus Platzgründen auf einen vollwertigen Profi-Kombidämpfer zu verzichten.



Den **HansDampf | Compact** gibt es in zwei Varianten:

Compact | **PRO**fessional und Compact | **classic**

Compact | **PRO**fessional



Compact | PROfessional: Der wohl „schmalste“ Profi-Kombidämpfer weltweit im professionellen GN 1/1-Bereich

Der **Compact I PROfessional** ist ein Premium-Kombidämpfer auf höchstem Niveau.

Seine Features:

- **autoChef**



Das Bedienkonzept des **Compact I PROfessional** bietet Ihnen jederzeit die Freiheit, die für Sie optimale Art der Bedienung auszuwählen.

Bei **manuellem Betrieb** können Sie wie gewohnt die Grundfunktionen **Dämpfen**, **Heißluft**, **CombiDämpfen** oder **Perfection** einfach per Tastendruck auswählen.

Alternativ und **automatisch** arbeiten Sie mit dem **autoChef** und seiner **Automatic Cooking Funktion**. Dabei stehen 9 übersichtliche Garkategorien von Gemüse bis Fisch zur Auswahl, in denen das gesamte KnowHow der MKN-Küchenmeister steckt. Einfach über die **CombiPilot®-Einhandbedienung** auswählen, starten- und fertig.

Zusätzlich erlaubt **autoChef**, die vorgegebenen Garprogramme nach individuellen Vorstellungen zu variieren und abzuspeichern. So lassen sie sich über die Symbole jederzeit einfach und schnell anwählen. Perfekte Speisenqualität auf Knopfdruck reproduzierbar. So erreichen auch Ihre Mitarbeiter perfekte Garergebnisse – genau nach Ihren Vorgaben. **autoChef** – einfacher kann professionelles Kochen nicht sein.

- **WaveClean® - das innovative automatische Reinigungssystem**

WaveClean® ist ein optionales Highlight des **Compact I PROfessional**.

Die Reinigung erfolgt damit ganz von selbst – auch wenn die Küche längst geschlossen ist. Das patentierte Konzept aus Klarspüler und Reiniger in einer **versiegelten** und **innovativen two-in-one Kartusche** zeichnet sich durch sicheres, einfaches und sauberes Handling aus. Hygienisch einwandfrei und erstaunlich sparsam – auch beim Platzbedarf in Ihrer Küche: Handliche Kartuschen statt sperrige Vorratsbehälter.



Perfekte Ergebnisse dank perfekter Technik:

Auch beim **Compact I PROfessional** finden Sie die innovativen Highlights aus der HansDampf ProfiKlasse: Ob knusprige Brötchen, saftiges Fleisch oder zartes Gemüse: Der **Compact I PROfessional** schafft für die Zubereitung unterschiedlichster Speisen die idealen Bedingungen für **gleichbleibend perfekte Garergebnisse** in Spitzenqualität.

- **RackControl®** (Mehrfachtimer - das Profi-Feature besonders beim Regenerieren in höchster Qualität)
- **DynaSteam®-System** (dynamische Dampferzeugung - sichert eine optimale Speisenqualität bei geringem Energie- und Wasserverbrauch)



- **Ready2Cook** (Vorheizen, Abkühlen, Wunschklima für ein perfektes Garen vorbereiten) – einzigartig in einer Funktion vereint
- **ClimaSelect®** (individuell steuerbares Garklima mit aktiver Be- und Entfeuchtung)
- **Perfection** (Perfektes Regenerieren vorgegarter Speisen)
- **Autoreverser Lüfterradbetrieb** (für optimal gleichmäßige Garergebnisse)
- **Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler**
- **SES® = SteamExhaustSystem** (kein störender Dampfaustritt beim Öffnen der Tür nach Garenden)
- **Garraumtür mit Mehrfach-Isolierverglasung** (energiesparend, hohe Arbeitssicherheit und perfekte Hygiene)
- **Profi-Garraum in Top-Qualität:** Garraum aus hochglanzpoliertem Chromnickelstahl, mit hygienischen Ausrundungen)

Der „Kompakte“ als manuelles Multitalent:

Compact | **classic**



Compact I classic: Manuelles Multitalent in der Profi-Kompakt-Klasse

Der Compact I classic ist das **manuelle Multitalent**, ausgestattet mit vielen Highlights, wie z.B. der Step-Schrittfunktion, autoreversem Lüfterradbetrieb, AutoShower®, etc. Selbst WaveClean® (innovatives automatisches Reinigungssystem), DryTronic® (aktive Entfeuchtung) und weitere innovative Features sind als Option lieferbar.

**Gebr. HARDT Großküchen-
und Spültechnik GmbH
HERBORN**

**Rehbergkuppe 6
35745 Herborn**

**Telefon: 02772 – 40140
Telefax: 02772 – 40249**

**www.gebr-hardt.de
e-mail: info@gebr-hardt.de**