

Multitalent

HansDampf | silver

Konvektomat s konceptem ručního ovládání pro většinu procesů tepelných úprav používaných v profesionální kuchyni.

Jednoduchý a přehledně strukturovaný ovládací panel, kombinovaný z membránové klávesnice s nejdůležitějšími funkcemi a z otočných ovladačů s digitálním zobrazením pro nastavení, umožňuje rychlou a efektivní práci.

Volitelné použití médií horký vzduch, netlaková čerstvá pára, jednotlivě, postupně za sebou nebo v kombinaci páry a horkého vzduchu.



Charakteristické vlastnosti

V4A trvanlivý hygienický varný prostor

Vyroběn z chromniklové oceli se zvýšenou odolností proti korozi, díky inovačnímu svařování robotem hygienicky nezávadný, bez spár a se zaoblenými rohy. Zábрана proti vytečení.

MAXI GN 2/1 koncept varného prostoru

Maximální kapacita varného prostoru na minimální zastavěné ploše. Extrémní úspora prostoru a možnost kombinace s přístroji HansDampf 1/1.

MAXI

Dveře varného prostoru s trojitou izolací (opce)

Energeticky úsporné – zvláště vysoký izolační účinek. Vysoká bezpečnost práce - nízké povrchové teploty. Perfektní hygiena – lehce čistitelné hladké vnitřní plochy.

Ventilátor s automatickou reverzací

Díky automatické reverzaci ventilátoru dosáhnete mimořádnou rovnoměrnost. Obzvláště důležité při pečení pečiva.



DryTronic (opce)

Aktivní odvětrání vlhkosti ovzduší ve varném prostoru pro dosažení křupavých produktů.

Step - úprava ve 3 krocích

Kombinace až 3 druhů tepelných úprav v libovolném pořadí za sebou.



Měření teploty jádra

Jednobodová sonda teploty jádra do 99°C pro přesnou tepelnou úpravu. Vícebodová sonda (opce) pro eliminaci chybného vpichu sondy.

WaveClean® (opce)

Bezpečně - čisticí prostředek je uzavřen ochranným voskem v kartuši. Jednoduše - nasadit kartuši, spustit. Úsporně - max. spotřeba vody ca.50l



Automatická hadicová sprcha (opce)

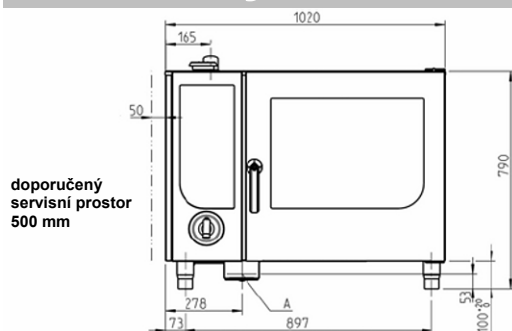
Integrovaná hadicová sprcha s automatickým zpětným navíjením pro jednoduché vypláchnutí varného prostoru, pro zchlazení a pro mnoho dalšího.

PHI s DynaSteam

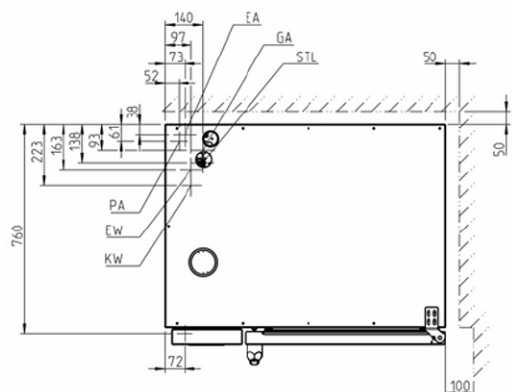
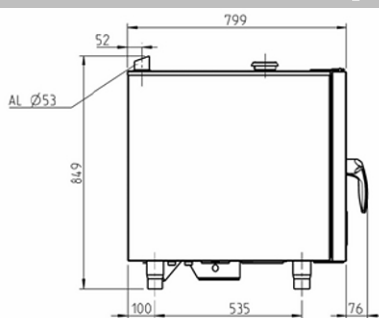
PHI - velmi rychlý systém tvorby páry s DynaSteam - dynamickým řízením množství páry.

PHI





doporučený servisní prostor 500 mm



- GA Přívod plynu
- EA Přívod elektro
- STL Ovládací vedení
- LOA Systém optimalizace energie
- PA Svorka pro pospojení
- KE Rozhraní pro přenos dat
- KW Přívod studené vody
- EW Přívod změkčené vody
- A Vývod odpadu
- AL Odvětrání



Vlastnosti

ovládání pomocí membránové klávesnice a otočných voličů
 koncept ručního ovládání s 6 druhy tepelných úprav:
 mírná pára, pára, rychlá pára, horký vzduch, kombinace horký
 vzduch a pára, regenerace
 ruční zapaření
 digitální ukazatele pro čas, teplotu a teplotu jádra
 QuickHeat: funkce předehřátí před tepelnou úpravou
 CoolDown: funkce rychlého zchlazení před tepelnou úpravou
 ruční čistící program s navigací obsluhy
 základní verze HACCP
 dveře varného prostoru s dvojitým zasklením a zadním odvětráním
 zabudovaný systém odlučování tuku
 halogenové osvětlení varného prostoru
 nástrčné těsnění dveří - možná výměna obsluhou
 ovládání kliky dveří jednou rukou
 bezdotykový koncový spínač dveří
 polohování dveří s aretací a s koncovým dorazem
 topný hořák s turbínou
 servisní diagnostický program
 závěsy pro GN 2/1 a pro GN 1/1 příčné vsuny

Technická data

| | |
|----------------------------------|-------------------------|
| vnější rozměry (š x hl x v) | 1020x799x790 mm |
| příkon | 17 kW |
| napětí | 230 V 1N PE AC / 0,8 kW |
| jištění | 1x16 A |
| přívod vody PHI generátor páry | EW 1x G3/4 A max. 5°dH |
| přívod vody ostatní | KW 1x G3/4 A |
| tlak vody | 200 - 600 kPa (2-6 bar) |
| odpad | DN 50 |
| váha | 142 kg |
| materiál vnějšího pláště | 1.4301 |
| materiál varného prostoru | 1.4405 |
| kapacita: | |
| GN 2/1 (530 x 650 mm) | 6x 65 hl. |
| GN 1/1 (530 x 325 mm) | 12x 65 hl. |
| pekařská norma (600 x 400 mm) | |
| talíř Ø 28cm na rošttech | 24 |
| talíř Ø 32cm banketový vozík | 22 |
| vysálané teplo latentní VDI 2052 | 3060 W/h |
| vysálané teplo sálavé VDI 2052 | 2550 W/h |
| stupeň krytí | IPX5 |

Volitelné příslušenství

WaveClean® automatický čistící systém
 dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením
 DryTronic aktivní odvětrání pro dosažení křupavých produktů
 zabudovaná automatická hadicová sprcha
 vícebodová sonda teploty jádra
 dveře se závěsy na levé straně a s trojitým izolačním zasklením
 sériové rozhraní RS232 a RS485; paměť HACCP dat
 speciální napětí
 souprava pro postavení dvou přístrojů HD 6+6 nebo 6+10
 přerušovač tahu
 speciální plechy a rošty
 talířový banketový systém
 podstavce a skříňky
 lodní provedení
 bezpečnostní dveřní zámek