

Das Multitalent

# HansDampf|silver

Kombidämpfer 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

### V4A Langlebe- Hygienegarraum

Aus erhöht korrosionsbeständigem Chromnickelstahl, mit innovativem Roboterschweißverfahren hygienisch fugenfrei mit ausgerundeten Ecken und Schwallsicherung.

### FlexiRack®

Das Flexibilitäts- und Kapazitätskonzept 1/1 GN Quer- oder Längseinschub oder FlexiRack Spezialmaß für 50% mehr Kapazität beim Braten und Backen\*.



### 3fach-Isolierverglaste Türe (Option)

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

### Autoreverser Lüfterradbetrieb

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



### DryTronic (Option)

Aktive Entfeuchtungsfunktion der Garraumatmosfera- für knusprige Garergebnisse.

### Step- 3-Garschrittfunktion

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



### Kerntemperaturmessung

Kerntemperatur- Einpunktfühler bis 99°C zum punktgenauen Garen.  
Mehrpunktfühler (Option) zum Ausgleich von Fehlstechungen.

### WaveClean® (Option)

Sicher- der Reiniger ist versiegelt in einer Kartusche mit Schutzwachs. Einfach- Kartusche einsetzen, starten Sparsam-max. Wasserverbrauch ca.50l.



### Automatik Schlauchbrause (Option)

Integrierte Schlauchbrause mit Rückholautomatik zum einfachen ausspülen des Garraums, zum Ablöschen und vieles mehr.

### PHI mit DynaSteam

PHI- Hochgeschwindigkeits-Dampferzeugungssystem mit DynaSteam der dynamischen Dampfmengesteuerung.



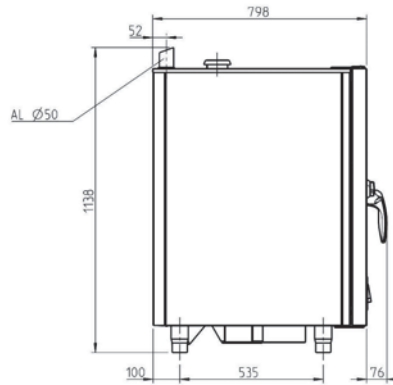
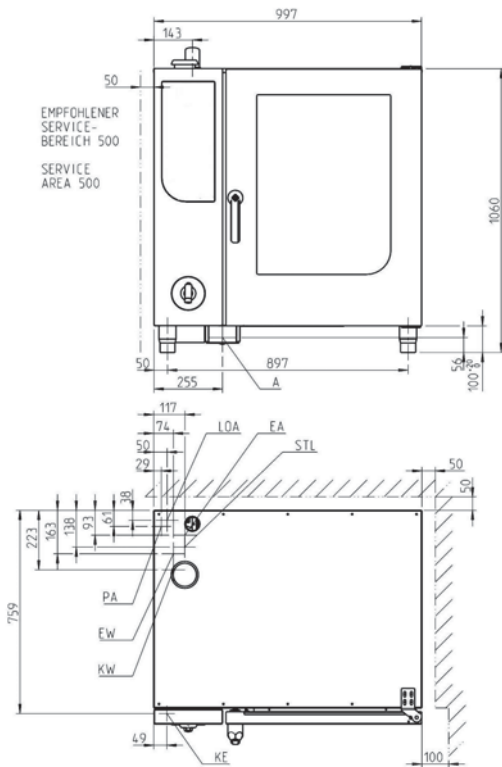
\* im Vergleich zu HD mit GN 1/1

Technische Änderungen vorbehalten



Master of Performance

HansDampf®



- EA Elektroanschluss
- STL Steuerleitung
- LOA Leistungsoptimierungsanlage
- PA Potentialausgleichanschluss
- KE Kommunikationseinrichtung Schnittstelle
- 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 Beschwadung
- Digitale Anzeigen für Zeit, Temperatur; Kerntemperatur
- QuickHeat: Vorheizfunktion vor dem Garen
- CoolDown: Schnell- Abkühlfunktion vor dem Garen
- Manuelles Reinigungsprogramm mit Bedienerführung
- HACCP Basisversion
- Garraumtür hinterlüftet mit zweifach Verglasung
- Integriertes Fettabscheidesystem
- Halogen-Garraumbeleuchtung
- Steckbare Türdichtung- vom Kunden zu wechseln
- Tür- Einhand Drehgriff
- Berührungsloser Türkontaktschalter
- Türraststellungen mit Endanschlag
- Anschlussmöglichkeit für Energieoptimierung
- Service- Diagnose Programm
- Einhängegestelle für FlexiRack und GN 1/1 Quereinschub

## Technische Daten

Abmessungen: (BxTxH)	997x799x1060 mm
Anschlusswert Elektro	16,5 kW
Spannung	400 V 3N PE AC
Absicherung	3x25 A
Wasseranschluss PHIDampferz	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 50
Gewicht	160 kg
Material Gehäuse	1.4301
Material Garraum	1.4405
Garkapazität:	
FlexiRack (530 x 570 mm)	10x 65 tief
Gastronorm (530 x 325 mm)	10x 65 tief
Backmaß (600 x 400 mm)	
Teller Ø28 cm auf FR-Rosten	40
Teller Ø32 cm - Bankettwagen	40
Wärmeabgabe latent VDI 2052	2970 W/h
Wärmeabgabe sensibel "	1980 W/h
Schutzart	IPX5

## Optionen / Zubehör

- WaveClean® automatisches Reinigungssystem
- Garraumtür mit Dreifach Isolierverglasung
- DryTronic aktive Entfeuchtungsfunktion für knusprige Ergebnisse.
- Integrierte Automatik-Schlauchbrause
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Tür-Linksanschlag mit 3fach isolierverglaster Türe
- Serielle Schnittstellen RS232 und RS 485 HACCP Speicher
- Anschlussset für Energieoptimierung
- Stapelkit zur Kombination von 2 HansDampf 6+6 oder 6+10
- HansDampf® air Kondensationshaube
- FlexiRack® Spezial Bleche und Roste
- Tellerbankett System Untergestelle Unterschränke
- Schiffsausführung
- Sicherheits- Türverschluss