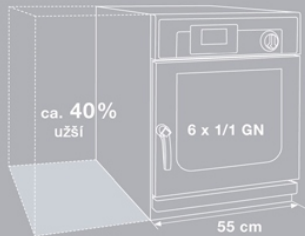




HansDampf Compact

Profesionální úspora místa



O ca. 40% menší potřeba místa - To je Compact od MKN

Díky svému inovativnímu konceptu poskytuje HansDampf Compact kapacitu gastronomy 1/1 a díky své malé šířce pouhých 55 cm potřebuje, v porovnání s jinými běžnými konvektomaty, o ca. 40% místa méně.

12 x 1/1 GN
na ploše pouze 0,95m²



Dva konvektomaty HansDampf Compact vedle sebe – kompaktní a flexibilní varné stanoviště, pomocí kterého můžete současně připravovat nejrůznější pokrmy. Ať grilovaná kuřata nebo dušenou zeleninu; 12 x 1/1 GN; ergonomická pracovní výška. A to vše jen při 0,95 m² místa pro umístění zařízení.

Jednoduchá, uživatelsky příjemná obsluha



Kreativita při profesionálním vaření by neměla být omezena velikostí místa, které je k dispozici.

autoChef

Varné programy v 9 kategoriích, předprogramované našimi kuchařskými mistry, které můžete individuálně měnit, jakož i programová paměť pro 300 varných programů.



Nový Intergast konvektomat MKN Compact přináší kvalitní technologii na malém prostoru a profesionálním rozměrem GN1/1.

Navštivte naše prezentace, kde Vás s touto jedinečnou novinkou seznámí naši firemní kuchaři!



InterGast

PARTNER GROUP PRODUCT

DynaSteam®

Stále přesně tolik páry, kolik potřebujete:

Pomocí bezúdržbové technologie DynaSteam® je množství páry v průběhu celého vaření řízeno dynamicky. Nejdříve proběhne rychlé a přesné nasycení párou, poté pokles až na 40%. Tím dochází k úspoře vody a energie a zajištění optimální kvality pokrmů.



ClimaSelect®

Individuálně nastavitelné varné klima s aktivním zvlhčováním a odvlhčováním. Snadné desetistupňové nastavení v Compact Professional, poskytující z praxe vycházející pokyny pro dosažení chutných, křupavých a šťavnatých produktů.

Vícebodová sonda teploty jádra

Díky vícebodové sondě teploty jádra Vašeho Compact Professional dochází ke kompenzaci chybného zapichnutí sondy do pokrmu. To znamená – když sonda není umístěna přímo do středu pokrmu, přesto můžete vařit s naprostou přesností.

Autoreverzní otáčení ventilátoru

Autoreverzní provoz ventilátoru pečuje o obzvláště rovnoměrné rozložení vzduchu ve varné komoře. Díky tomu dosáhnete neobyčejně jednotných výsledků vaření – zejména u citlivého pečiva.

Bezpečný

Čistící a oplachovací prostředek se nacházejí v patentované kartuši two-in-one, která je zapečetěna voskovou pečeti. Díky tomu je zabráněno přímému kontaktu s pokožkou.

Jednoduchý

Spustíte program, vložíte kartuši - a je to hotové. Místo pro vložení kartuše je ve varné komoře snadno přístupné a chybná obsluha je téměř vyloučená.

Čistý

Vyčistit, opláchnout, vysušit do lesku: WaveClean® se postará o perfektní čistotu a prvotřídní hygienu.

Šetrný

Uzavřený čistící okruh šetří vodu a energii. Mimoto Vám na každé čištění stačí vždy jediná kartuše.

Snadná instalace a jednoduchá údržba

HansDampf Compact je vybavený integrovaným sifonem a díky tomu jej lze instalovat velmi snadno a výhodně.

Snadná údržba: Diagnostický systém lze vyvolat přímo na monitoru a elektronika zařízení je za účelem údržby přístupná zepředu, a to kdykoliv a pohodlně.