

# Der neue **HansChill®**

## Der starke Partner für Cook & Chill



### Premiere auf der Internorga 2009!

MKN, deutscher Premiumhersteller für ProfiKochtechnik, bietet seinen Kunden jetzt das **komplette Cook & Chill-System** aus einer Hand. Neben dem innovativen KombiDämpfer HansDampf gibt es den auf diese Geräteserie abgestimmten Profi-Schnellkühler und Schockfroster - den **neuen HansChill®**.

Neben seiner **Kompatibilität** zu den MKN Kombidämpfern verfügt er über alle Premium-Funktionen eines TopChillers. Besonders interessant sind die:

- Großen Kapazitäten der **FlexiRack®** -Dimension:  
MKN hat das bewährte, einzigartige HansDampf **FlexiRack®** - Kapazitätskonzept - auf **HansChill®** übertragen. Vorteile sind die großen Kapazitäten in Spitzenqualität bei der Produktion/Regenerieren im HansDampf® und danach Kühlen/Frosten derselben Mengen im **HansChill®**. Dabei verwenden Sie das gleiche Zubehör. Durch den Einsatz von FlexiRack® - Spezialzubehör kann außerdem die Schütthöhe auf den Blechen erheblich reduziert werden (im Vergleich zu 1/1 GN), dadurch ergeben sich positive Auswirkungen auf Abkühlzeiten und Produktqualität.
- **Kompatibilität** zu den innovativen Kombidämpfern HansDampf®:  
Zwei Premium-Profis im Team – **HansChill®** & **HansDampf®**
- **Zwei in einem Gerät - HansChill® – Schnellkühler und Schockfroster in einem**
- **Einfachste Bedienung mit innovativer Technik:**  
Mit nur je einer Taste treffen Sie Ihre Auswahl - Schnellkühlen oder Schockfrostern

Der **neue HansChill®** wird in den Größen 6.1 - 20.2 verfügbar sein.

**MKN – Die Cook & Chill – Profis**

[www.hansdampf.eu](http://www.hansdampf.eu)