

## HansDampf | Compact im Doppelpack – Die flexible Multifunktionslösung

Professionelle Combikochtechnik findet auch in der kleinsten Profiküche Platz.

Die Lösung heisst: **HansDampf | Compact** – das ProfiRaumwunder von MKN – mit der sensationell geringen Breite von nur 55cm. Auch in der kleinsten Küche sind Sie damit besonders flexibel: Auf ergonomischer Arbeitshöhe können Sie z.B. zwei **HansDampf | Compact 6.1** nebeneinander stellen – die multifunktionale, schlagkräftige Garstation.

### Die Vorteile:

- **Große Flexibilität in der Anwendung:**

Zwei unterschiedliche Garmethoden lassen sich nebeneinander flexibel kombinieren. Ob Dämpfen von Gemüsevariationen oder Garen von Großbratstücken über einen längeren Zeitraum:

Sie sind in Ihrer Produktion äußerst variabel, blockieren mit einer Garmethode nicht nur einen „großen“ Kombidämpfer. Und das auf kleinster Fläche unter 1m<sup>2</sup> Stellfläche, mit riesigen Kapazitäten von 6 x 1/1 GN pro Gerät.

- **Hoher Energievorteil:**

Durch den geringen Anschlußwert des **HansDampf | Compact** liegt der Energieverbrauch von zwei Geräten unter dem Niveau eines „großen“, vergleichbaren Kombidämpfers.

Außerhalb der Spitzenzeiten nutzen Sie nur ein Gerät mit der vollen Kapazität von 6 x 1/1. Das reduziert Energie- und Wasserverbräuche, spart Geld und schont die Umwelt.

Serienmäßig ist der **HansDampf | Compact** | PROfessional mit automatischem Bedienkonzept **autoChef** und auf Wunsch mit **WaveClean®**, dem automatischen Reinigungssystem mit der patentierten two-in-one-Kartusche, ausgestattet.



HansDampf | **Compact** im Doppelpack –  
Die flexible Multifunktionslösung

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