



Das Multitalent

HansDampf | **silver**

HansDampf®



Hans Dampf 6.1

Elektro
Typen-Nr. CSE61
Außenmaße/mm 997x799x790 (BxTxH)
Anschlusswert 10,9 kW – 3NPEAC 400 V
Absicherung 3 x 16 A

Gas
Typen-Nr. CSG61
Außenmaße/mm 1020x799x790 (BxTxH)
Anschlusswert 11 kW
E.-Anschlussw. 0,8 kW – 1NPEAC 230 V
Absicherung 1 x 16 A

Hans Dampf 10.1

Elektro
Typen-Nr. CSE11
Außenmaße/mm 997x799x1060 (BxTxH)
Anschlusswert 16,5 kW – 3NPEAC 400 V
Absicherung 3 x 25 A

Gas
Typen-Nr. CSG11
Außenmaße/mm 1020x799x1060 (BxTxH)
Anschlusswert 18 kW
E.-Anschlussw. 0,8 kW – 1NPEAC 230 V
Absicherung 1 x 16 A

Hans Dampf 20.1

Elektro
Typen-Nr. CSE21
Außenmaße/mm 1075x813x1960 (BxTxH)
Anschlusswert 32,7 kW – 3NPEAC 400 V
Absicherung 3 x 63 A

Gas
Typen-Nr. CSG21
Außenmaße/mm 1075x813x1960 (BxTxH)
Anschlusswert 36 kW
E.-Anschlussw. 1,5 kW – 1NPEAC 230 V
Absicherung 1 x 16 A

Hans Dampf 6.2 MAXI

Elektro
Typen-Nr. CSE62
Außenmaße/mm 997x799x790 (BxTxH)
Anschlusswert 21,4 kW – 3NPEAC 400 V
Absicherung 3 x 35 A

Gas
Typen-Nr. CSG62
Außenmaße/mm 1020x799x790 (BxTxH)
Anschlusswert 17 kW
E.-Anschlussw. 0,8 kW – 1NPEAC 230 V
Absicherung 1 x 16 A

Hans Dampf 10.2 MAXI

Elektro
Typen-Nr. CSE12
Außenmaße/mm 997x799x1060 (BxTxH)
Anschlusswert 31,2 kW – 3NPEAC 400 V
Absicherung 3 x 50 A

Gas
Typen-Nr. CSG12
Außenmaße/mm 1020x799x1060 (BxTxH)
Anschlusswert 26 kW
E.-Anschlussw. 0,8 kW – 1NPEAC 230 V
Absicherung 1 x 16 A

Hans Dampf 20.2 MAXI

Elektro
Typen-Nr. CSE22
Außenmaße/mm 1075x813x1960 (BxTxH)
Anschlusswert 62 kW – 3NPEAC 400 V
Absicherung 3x125 A

Gas
Typen-Nr. CSG22
Außenmaße/mm 1075x813x1960 (BxTxH)
Anschlusswert 52 kW
E.-Anschlussw. 1,5 kW – 1NPEAC 230 V
Absicherung 1 x 16 A

Ausstattungsmerkmale/Zusatzfunktionen

- FlexiRack®-Garraumkonzept für Quer- oder Längseinschub.
- Manuelles Bedienkonzept
- 4 Grundbetriebsarten Dämpfen, CombiDämpfen, Heißluft, Regenerieren
- Manuelle Beschwädung
- Temperaturbereich 30–300°C (30–250°C bei Gas)
- Step- Garschrittfunktion bis zu 3 Gararten beliebig kombinierbar
- QuickHeat: Vorheizfunktion vor dem Garen
- CoolDown: Abkühlfunktion vor dem Garen
- Digitale Anzeige für Zeit, Temperatur
- Kerntemperaturfühler
- Manuelles Reinigungsprogramm
- HACCP Basisversion

- PHI: Dynamische Dampferzeugung
- DynaSteam: Dampfmenge-Steuerfunktion
- Garraumtür Zweifach-Verglasung und Raststellungen
- V4A-Langlebe-Hygienegarraum
- Autoreverser Lüfterradbetrieb für beste Gleichmäßigkeit
- Integriertes Fettabscheidesystem
- Halogen-Garraumbeleuchtung
- Steckbare Türdichtung, vom Kunden zu wechseln, Tür-Einhand-Drehgriff
- Berührungsloser Türkontaktschalter
- Gebläsebrenner (nur bei Gas)
- Anschlussmöglichkeit für Energieoptimierung

Optionen:

- WaveClean®: automatisches Reinigungssystem
- DryTronic: Aktive Entfeuchtungsfunktion
- Hygiene-Garraumtür Dreifach-Isolierverglasung und Raststellungen
- Integrierte Automatik-Schlauchbrause
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Tür-Linksanschlag
- EasyIn-Hordengestellwagen (nur für Standgeräte)
- Anschluss für Energieoptimierung
- Serielle Schnittstellen RS232 oder RS485, integrierter HACCP Speicher

Zubehör:

- Stapelkit
- Hans Dampfair
- FlexiRack®-Spezial Bleche und Roste
- Tellerbankett- Systeme
- Untergestelle, Unterschränke
- Two-in-one Reiniger-Klarspülerkartuschen
- Sicherheits-Türverschluss (Tischgeräte)
- Sonderspannungen
- Schiffsausführung