



HansDampf | **gold**  
Der FlexiCombi®

*HansDampf®*





Hans Dampf	6.1	10.1	20.1
Elektro	CGE61	CGE11	CGE21
Typen-Nr.	987x799x790 (BxTxH)	997x799x1060 (BxTxH)	1075x813x1960 (BxTxH)
Außenmaße/mm	10,9 kW – 3NPEAC 400 V	16,5 kW – 3NPEAC 400 V	35,7 kW – 3NPEAC 400 V
Anschlusswert	3 x 16 A	3 x 25 A	3 x 33 A
Abisierung			
Gas	CGG61	CGG11	CGG21
Typen-Nr.	1020x799x790 (BxTxH)	1020x799x1060 (BxTxH)	1075x813x1960 (BxTxH)
Außenmaße/mm	11 kW	16 kW	38 kW
Anschlusswert	E-Anschluss, 0,9 kW – 1NPEAC 230 V	E-Anschluss, 0,9 kW – 1NPEAC 230 V	E-Anschluss, 1,5 kW – 1NPEAC 230 V
Abisierung	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A

## Ausstattungsmerkmale und Zusatzfunktionen:

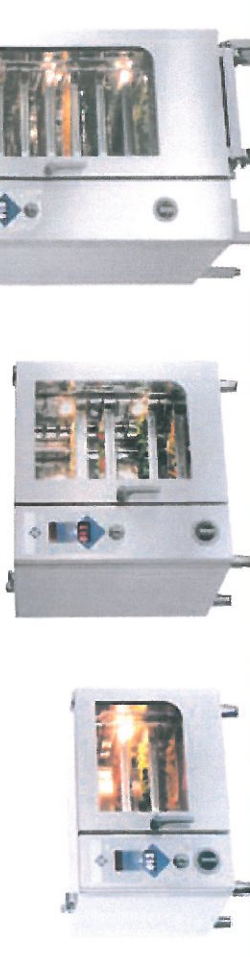
<ul style="list-style-type: none"> <li>FlexiRack® Garraumkonzept Quer- oder Längseinschub</li> <li>WaveClean® Reinigungssystem</li> <li>CombiPilot Einhand-Bedienkonzept</li> <li>autoChef® – automatic Cooking in 9 Kategorien: Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse – Beilagen, Backwaren, Nacht-Langzeitgaren, Perfection, MyChef-Spezial, Kochbuch</li> <li>4 Grundbetriebsarten: Dämpfen, CombiDämpfen, Heißluft, Perfection</li> <li>Delta-T Garen</li> <li>NT-Niedertemperaturgaren</li> <li>Manuelle Beschwädung, programmierbare variable Beschwädung</li> <li>Zeitschaltuhr und Startzeitwahl mit Echtzeit-Anzeige</li> <li>Temperaturbereich 30-300°C (30-250°C bei Gas)</li> <li>Reduzierte Heizleistung</li> <li>Gebäsebrenner (nur bei Gas)</li> <li>StepMatic: bis zu 20 Garschritte beliebig kombinierbar</li> <li>AtmosControl-Klimasteuerung</li> <li>Ready2Cook: Vorheizen, Abkühlen, ideal Klima herstellen in einer Funktion</li> <li>Digitale Multifunktionsanzeige für Zeit, Temperatur</li> <li>InfoMonitor: Garkategorie oder Feuchteanzeige</li> <li>Prüfzeichen CE, GS, UL, UL-EPH, CSA, FCC, Gastec (je nach Type)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PHleco: Dynamische Dampferzeugung mit Wärmerückgewinnung</li> <li>DynaSteam Dampfen-Steuerinheit</li> <li>Hygiene-Garraumtür mit 3-fach-Isolierverglasung und Raststellungen</li> <li>V4A-Langlebe-Hygiene-Garraum</li> <li>SES-Steam Exhaust System: das Dampf-Sicherheitssystem</li> <li>Autoreverser Lüfterantrieb für beste Gleichmäßigkeit</li> <li>6 Luftgeschwindigkeiten programmierbar</li> <li>Serielle Schnittstellen RS232 und RS485, integrierter HACCP-Speicher</li> <li>Anschluss für Energieoptimierung</li> <li>Motorbremse</li> <li>Bis zu 350 Garprogramme speicherbar (autoChef® + eigene)</li> <li>Garprogrammsschutz programmierbar gegen unbefugtes Ändern oder Löschen</li> <li>Integriertes Fettsauredehsystem, Patent</li> <li>Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler</li> <li>Integrierte Automatik-Schlauchbrause</li> <li>Halogen-Garraumbeleuchtung mit Blink-Signalfunktion</li> <li>Steckbare Türdichtung: vom Kunden zu wechseln</li> <li>Tür-Einhand-Drehgriff</li> <li>Reinigungsprogramm</li> <li>Berührungsgeloser Türkontaktschalter</li> </ul>
---	--



## Hans Dampf air

Die Kondensationsheube beseitigt die beim Garen entstehenden Dämpfe nahezu vollständig und sorgt damit für ein optimales Raumklima. Durch ihre stufenlose Leistungsregelung mit SensorControl passt sie sich den jeweils aktuellen Bedingungen automatisch perfekt an. Keine bauseitige Abfuhrführung und kein Wasseranschluss oder -ablauf erforderlich.

Die Mini unter den MAXIS – 2/1GN Garkapazität auf kleinster Stellfläche. Das Besondere: der 1GN Hans Dampf gold MAXI hat die gleichen Außenabmessungen wie die 1/1 GN Geräte und ist damit nicht nur extrem platzsparend sondern auch mit ihnen kombinierbar.



Hans Dampf	6.2 MAXI	10.2 MAXI	20.2 MAXI
Elektro	CGE62	CGE12	CGE22
Typen-Nr.	997x799x790 (BxTxH)	997x799x1060 (BxTxH)	1075x813x1960 (BxTxH)
Außenmaße/mm	21,4 kW – 3NPEAC 400 V	31,2 kW – 3NPEAC 400 V	62 kW – 3NPEAC 400 V
Anschlusswert	3 x 35 A	3 x 50 A	3 x 125 A
Abisierung			
Gas	CGG62	CGG12	CGG22
Typen-Nr.	1020x799x790 (BxTxH)	1020x799x1060 (BxTxH)	1075x813x1960 (BxTxH)
Außenmaße/mm	17 kW	26 kW	52 kW
Anschlusswert	E-Anschluss, 0,9 kW – 1NPEAC 230 V	E-Anschluss, 0,8 kW – 1NPEAC 230 V	E-Anschluss, 1,5 kW – 1NPEAC 230 V
Abisierung	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A

## Optionen/Zubehör:

- Tür-Linksanschlag
- Stapelkit
- Hans Dampf air
- FlexiRack®-Spezial Bleche und Roste
- Tellerbankett-Systeme
- Untergetelle, Unterschränke
- Two-in-one Reiniger-/Klarpulverkartuschen
- Sicherheits-Türverschlüsse (Türhänger)
- Sonderanordnungen
- Schiffsauführung



## Stapelkit

Die platzsparende Lösung. Verschiedene oder gleiche Gas- oder Elektrogeräten (6-8 oder 6-10) können hygienisch verblendet übereinander angeordnet werden. So haben Sie die volle Flexibilität zweier separater Geräte für unterschiedliche Gararten mit dem Platzbedarf von einem.