

Der neue

HansDampf | **Junior**



Weltpremiere auf der hogatec 2008!

MKN, deutscher Premiumhersteller für ProfiKochtechnik, präsentiert in Düsseldorf

den neuen

HansDampf | Junior –
der kleine Profi in der 2/3 - GN – Klasse.

Der **neue HansDampf | Junior** ist der kompakte Profi-Kombidämpfer mit der Kapazität von 6 x 2/3 GN.

Spitzentechnik auf kleinstem Raum

Geringe Maße, dabei aber besonders leistungsstark: Der **neue HansDampf | Junior** bietet grenzenlose Möglichkeiten in der ProfiKüche.

Mit seiner Kapazität von **6 x 2/3 GN** kommt er als sehr **leistungsfähiger Profi-Combidämpfer** (BxTxH: 550x630x708 mm) perfekt als Postengerät in allen Profi-Küchen der Top-Gastronomie und Hotellerie zum Einsatz. Ideal auch für Systemgastronomie, Frontcooking und als perfekte Ergänzung für kleine Küchen und Bistros. Mit 400 Volt und 230 Volt Anschlußwert erhältlich.

Den neuen HansDampf | Junior gibt es erstmalig in zwei Varianten:

Junior|**PRO**fessional

Ein High-End Kombidämpfer, ein absoluter Profi mit Premiumausstattung. Er beinhaltet alles, was ein Topgerät so braucht: Wie sein großer Bruder, der **HansDampf|Compact**, kann er manuell und automatisch kochen (mit **autoChef**), besitzt einen Programmspeicher mit 300 Garprogrammen (über die **CombiPilot®-Einhandbedienung** kinderleicht zu steuern), den Mehrfachtimer **RackControl®** (fürs Regenerieren in höchster Qualität) und ist mit dem automatischen Reinigungssystem **WaveClean®** (optional) ausgestattet.

Neu ist der

Junior|**classic**

Als **manuelle Variante** besitzt er neben allen **professionellen Grundgararten** auch optionale Highlights, wie die HighTec-Funktionen **DryTronic®** (aktive Entfeuchtung des Garraums), das automatische Reinigungssystem **WaveClean®** und viele weitere innovative Features.

hogatec 2008, Düsseldorf / Halle 09 / C42

www.hansdampf.eu

www.mkn.eu