

Az 1960-as évek végén egy JUNO (JUNO BLUMAUER) nevű cég egy Hotelympia kiállításon Konvektomat néven bemutatott egy négytálcás hőlégkeveréses sütőt, amelynek sütőterébe külső bojlerben előállított gőzt vezettek. Ez a készülék volt a később kombi gőzpároló (Kombidampfer, Combi Steamer) néven elterjedt készülékcsalád őse. 1976-ban (talán a szabadalmi oltalom lejártával) a német Rational is elkezdte a készülékek sorozatgyártását. Evvel kb. egy időben a (futószalagos sütőkemencéiről is ismert) amerikai LINCOLN más úton indulva kifejlesztett egy olyan eljárást, ahol a gőz a sütőtér belsejében képződik úgy, hogy a légkeverést végző ventilátor közvetítésével vizet juttatnak a fűtőbetétre. Ők ezt az eljárást szabadalmaztatták is, és ez lett a direkt gőz befecskendezéses eljárás.

A cukrászatok és látványpékségek számára a mai napig kiváló kemencéket gyártó ELOMA ezt az eljárást megvette (átvette), és évek alatt -mint kizárólagos gyártó- közel tökélyre fejlesztette. Miután az eljárás szabaddá vált -felismerve kétségtelen előnyeit-, több gyártó, tulajdonképpen majdnem mindegyik, több-kevesebb sikerrel, elkezdte a direkt gőzös készülékek gyártását. Néhány gyártó maradt csak a bojler csapdájában, mint csak bojleres készüléket gyártó cég.

Néhány évvel ezelőtt az MKN (német prémiumkategóriás termikus készülékgyártó) úgy döntött, hogy az addig a saját nevén értékesített, de tulajdonképpen CONVOTHERM gyártmányú készülékeket lecseréli. Velük együtt az amerikai Henny Penny (HP) is elhatározta, hogy a RATIONAL gyártmányok helyett keres más megoldást. Nyilván mindkettőjüket a jobbítás szándéka vezette, amikor meghozták a döntésüket. A két cég összefogása, közös innovációja, az évtizedes gyártói és felhasználói tapasztalatok kiértékelése és nem utolsósorban az ELOMA elcsábított főkonstruktőre segítségével megalkották a **világ legnagyobb tudású** készülékcsaládját. (Mi nem mondhatjuk, hogy a legjobbat, ezt csak Megrendelőink tehetik meg)

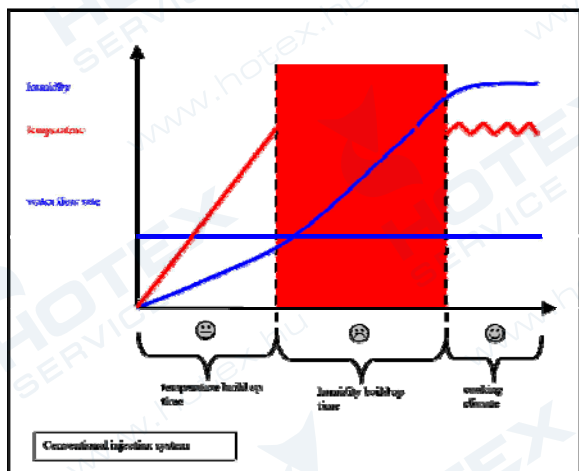
Abban a szerencsés helyzetben vagyunk, hogy ezeket a készülékeket most bemutatathatjuk a nagyközönségnek is, és olyan áron kínálhatjuk a WebShop-ban, hogy aki elszánta magát egy kombi beszerzésére, akár ezt is választhatja.

És akkor a technikai-szakmai részletek, először azok, amit **csak** az általunk forgalmazott készülékek tudnak:

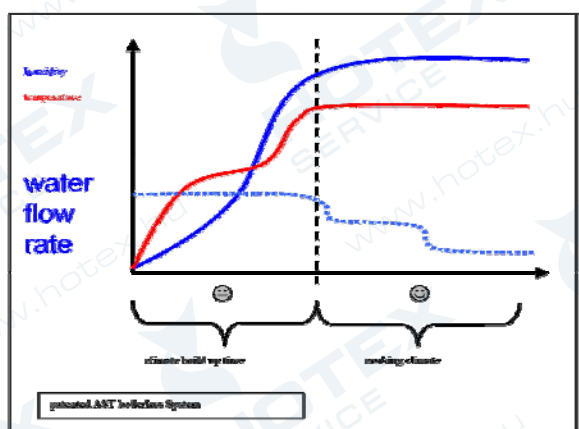
1.) Bojler vagy befecskendezés

A bojlerpártiak legfontosabb érve a befecskendezéses készülékekkel szemben, hogy a párolási ciklus elején a kívánt légállapot (hőmérséklet és páratartalom) nehezebben épül fel, mint bojleres testvéreinél, ezért pár perccel hosszabb a technológiai idő.

Az alábbi ábrán a piros színnel van jelölve az a nemkívánatos tartomány, amelyben a páratartalom kék görbéje eléri az előírt értéket.



Az MKN/HP válasza a világszabadalommal levédett „Advanced Steam Technology” (AST). Ez részben konstrukciós változtatás, részben szoftveres. A berendezés vezérlő komputere milliliter pontossággal adagolja a szükséges elpárologtatandó vizet és fokozatmentesen szabályozza a fűtést:



Nincs bojler, nincs bojler vízszintszabályzás, bojler fűtőbetét, vízkövesedés, gőzvezeték, vízkömentesítés, hőkuszpókusz, vízlágyító, stb.. És ami nincs, az nem kerül pénzbe, és nem romlik el. Vízlágyító alkalmazását pedig egyáltalán **nem javasoljuk**, mert a lágyvíz íze és lúgossága kifejezetten **rontja az étel minőségét**. Vízbefecskendezés segítségével pedig egyéb eszközök igénybevétele nélkül lehetséges a felesleges pára aktív kicsapátása. Erre a bojler fizikailag nem képes.

A szabadalom birtokában ez a technológia évekig piacvezető szerepet biztosít, a víz és elektromos fogyasztási paraméterek pedig hagyományos kivitelekkel felülmúlhatatlanok.

Mi az AST direkt befecskendezésre szavazunk.

2.) GN1/1 keresztben vagy hosszában:

Mindkét elrendezés esetén vannak érvek és ellenérvek, a felhasználók és gyártók egy része az egyiket, más része a másikat preferálja.

A lehetőségek:



A HP/MKN válasza a „Flexi Rack” rendszer: a növelt belméret megengedi mindkét variációt, a rendeléskor kiválasztható a géppel együtt szállított állvány kivitele:



Ebben a kivitelben használhatók az 1/2, 1/3, és 2/3 méretű GN edények is



Ebben a kivitelben használható a növelt méretű („Crosswise +”) rács, sütőlap és edénysorozat

A megoldás további előnyei az 1/1-es sorozatnál „Crosswise +” (CP) rostélyokkal és edényekkel:

50 %-al nagyobb kapacitás grillezés és mindenfajta rostos sütés esetén, 87 %-kal magasabb regenerálási és 100 %-kal magasabb bankett kapacitás.

Az alábbi képen a zöld perforált edény GN 1/1 méret, a rozsdamentes a CP+ méret és a barna zománcozott a GN 2/1. Természetesen az edényeket is forgalmazzuk. Könnyen belátható, hogy a felhasználó az 1/1-es készülék árában majdnem 2/1-est kap.



Mi a majdnem dupla kapacitású flexibilisre szavazunk.

3.) Automata tisztítórendszer

A SMART (GOLD) sorozatnál alapkivitel, a CLASSIC (SILVER) sorozatnál opcionálisan rendelhető tartozék.

Ehhez hasonló rendszert ma már egyre több gyártó kínál, tökéletesen végiggondolt rendszert azonban csak a HP/MKN „WaveClean” néven.

A rendszer egy csavaros tetejű -használat után eldobható- kapszulán alapul, melyet fejfelé kell betenni a sütőtér belsejében kialakított helyre és elindítani a programot. A készülék méretétől és szennyezettségétől függően több kapszulát is lehet használni, illetve erősebb tisztítóprogramot választani. A kapszula rétegekben tartalmazza a tisztításhoz szükséges tisztító és öblítőszer. A folyamat közben először a tisztítószer, ezt követően az öblítőszer oldódik ki. („two in one”, kettő az egyben).

A kétségtelen előnyök: nem kell semmiféle kiegészítő eszközt felszerelni, véletlenül sem indítható rá a készülékben lévő ételre a program, mert ilyenkor fizikailag nem lehet a kapszulát behelyezni, a maró vegyi anyagokat nem kell kézzel megérinteni, nem szükséges gumikesztyűt húzni, és a zárt kapszulában szilárd állapotú vegyianyag kezelése és tárolása biztonságos, a készülék mellett - alatt nem foglal helyet, stb.

Néhány részlet:



WaveClean with wave-agitation cleaning and 2-in-1 clean + rinse cartridge.



Egyenértékű innovatív megoldással még nem találkoztunk, ezért szavazatunk itt is egyértelmű.

4.) Készülékméretetek, kivitelek, szériák

A Henny Penny / MKN gyártmányoknál csak két család létezik a SMART (GOLD) és a CLASSIC (SILVER). Ezek közül az úgymond „butább”, azaz legegyszerűbb is szinte mindent tud, amire egy átlagos felhasználó számára szükség van, beleértve az automatikusan visszahúzódó zuhanyt, a maghőmérőt, a tárolható programokat és a regenerálás-bankett üzemmódot is.

További racionalizálás, hogy a GN 1/1-es és a GN 2/1-es széria külső és belső méretei továbbá a vezérlése is teljesen azonos, az egyetlen különbség a fűtőbetétek teljesítménye, illetve a tartósínes állványok és kocsik mérete. Könnyen belátható, hogy az 1/1-es széria kapacitása sokkal nagyobb (bankett esetében pont a duplája) mint versenytársaié és a biztonságos szervizelés sokkal kisebb alkatrészkészlettel megoldható.

A 6 x GN 1/1-es készülékek léteznek helytakarékos (vezérlés a készülék tetején) kivitelben is, ezek mindössze 550 mm !!! szélesek.

Nálunk ebben a versenyszámban is a HP/MKN nyert.

5.) Szerkezeti anyagok, minőség

A HP/MKN külső burkolata 1 mm vastag rozsdamentes acél ([AISI 304](#))

A belső tér [AISI 316 S11 \(V4A\)](#) növelt korrózióállóságú rozsdamentes acél

A készülék három !!! rétegű üvegajtóval is rendelhető

A készülék Németországban készül német gyártási kultúrával.

Ezeknél a jellemzőknél sincs jobb, a gyártási hely talán még Japán is lehetne.

6.) További jellemzők, melyeket csak ezek a készülékek tudnak:

- Kétpercenként irányt váltó ventillátorok 5-5 sebességfokozattal (végezze el a csiriz tesztet evvel és bármelyik másik típussal, hogy lássa milyen az egyenletes sütés)
- Kezelő által cserélhető ajtó tömítés
- CombiPilot egykezes vezérlés

7.) És végül azok a tulajdonságok, amelyeket néhány más prémiumkategóriás készülék legalább részben tud:

- 350 program
- Magyar nyelvű vezérlőkomputer
- Egykezes vezérlés
- 6 x GN2/3-os kivitel kifejezetten főzőszigetek fölé, illetve erre a kapacitásigényre fordított elrendezés, zsanér a bal oldalon
- Speciális „Sous Vide maghőmérő” és üzemmód
- 24 órás program, éjszakai üzem
- „Cook and Hold” üzemmód („Hold-O-Mat”)
- „Delta T” üzemmód
- Késleltetett indítás
- Soros illetve USB interfész (HACCP, receptek feltöltése)
- Halogén belső világítás
- Energia optimalizáló és felező üzemmód
- Hővisszanyerő
- Beépített búzzár
- 600 × 400 mm méretű sütőlapok fogadása, cukrász és pék programok
- Csökkenthető légsebesség és páratartalom ropogós termékekhez (DRY TRONIC) (bécsi szelet, grillezés)
- Százalékosan megadható páratartalom beleértve az **aktív pára kivonást** is
- Egygombos rapid (gyors) előfűtés illetve sütőkamra lehűtés
- Manuális rapid (azonnali) pára bejuttatás
- Öndiagnosztika
- Kétállású biztonsági ajtó zár
- Az ajtó nyitást megelőző és programozható gőz kondenzáció (SES), a készülék nyitáskor **nincs gőzkibocsátás**
- Különböző sorolókészletek készülékek egymásra helyezésének esetére

Ezen jellemzők egy-egy része itt-ott különböző fantázianevek alatt (Press and Go, Crisp&Tasty, Advanced Closed System, xClean, SelfCooking Control, ClimaPlus, CleanJet, Combitronic, ClimaActiv) megtalálható, de így együttesen egyikben sem.

Fentiek alapján a **„legnagyobb tudású”** jelző megilleti ezt a készülékcsaládot, ezt egyébként elnyert német és amerikai díjak sokasága is bizonyítja. (Superpartner, Best Manufacturer, Top Prize, Dr Georg Triebe innovációs díj, NRA Kitchen Innovation Award 2008,.....)

Ha meggyőztük, nézze meg árainkat is.