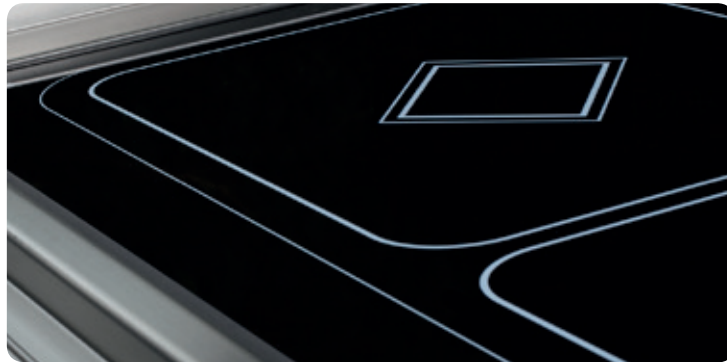




Modulare Premium Kochtechnik **Produktionsküche** in der GV



Anforderungen an eine GV-Großküche

Übergreifende und
intuitive Bedienkonzepte

Tägliche Sicherstellung
des Qualitätsstandards

Leichte und schnelle
Reinigung

Hohe Sicherheits-
und Arbeitsstandards





Wirtschaftlichkeit

Kostentransparenz

Geschwindigkeit bei
den Kochprozessen

Schnelles
„Return on Investment“



smart cooking.
smart cleaning.



Easy Operation mit dem MagicPilot

Ganz intuitiv bedienen - so einfach wie ein Smartphone. Mit robuster Touch- und Wischgesteuertechnik. Brillante Darstellung und voller Blickwinkel von allen Seiten.



Das erste automatische Reinigungssystem für Tiegel*

Schluss mit der Tiegelreinigung von Hand! Mit automatischer Zwischenreinigung in nur 2 Minuten** – und ohne Verwendung von Chemie.

*Option, ** zzgl. Rüstzeit



Highspeed im Produktionsprozess

Der ReadyXpress (Option) Druckgarprozess sorgt für hohe Produktivität und optimierte Küchenprozesse* – für eine Top-Speisenqualität und hohe Erträge.

* im Vergleich zum MKN-Vorgängersystem



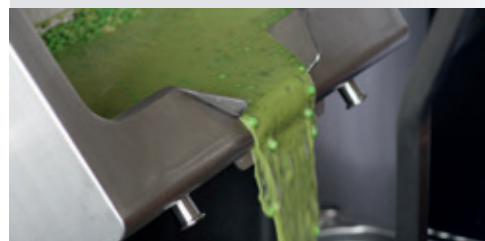
Schnell und sicher mit autoChef®

Touch & Slide und der Garprozess startet automatisch – in 10 verschiedenen Garkategorien. Konstant hervorragende Kochergebnisse werden jederzeit reproduzierbar.



Manuelle Bedienung

Individuelles Kochen mit 9 verschiedenen Gararten – einfach und intuitiv. Mit der Freiheit, Speisen nach ganz eigenen Vorstellungen zubereiten zu können.



Gut Portionieren

Nach Eingabe der individuellen Mengen in Liter oder Volumen portioniert FlexiChef automatisch. Schnell, sauber und genau. Händischer Aufwand ist kaum mehr erforderlich.

Top Premium Standard für Großküchen



Kochkessel (Rund oder Rechteck)

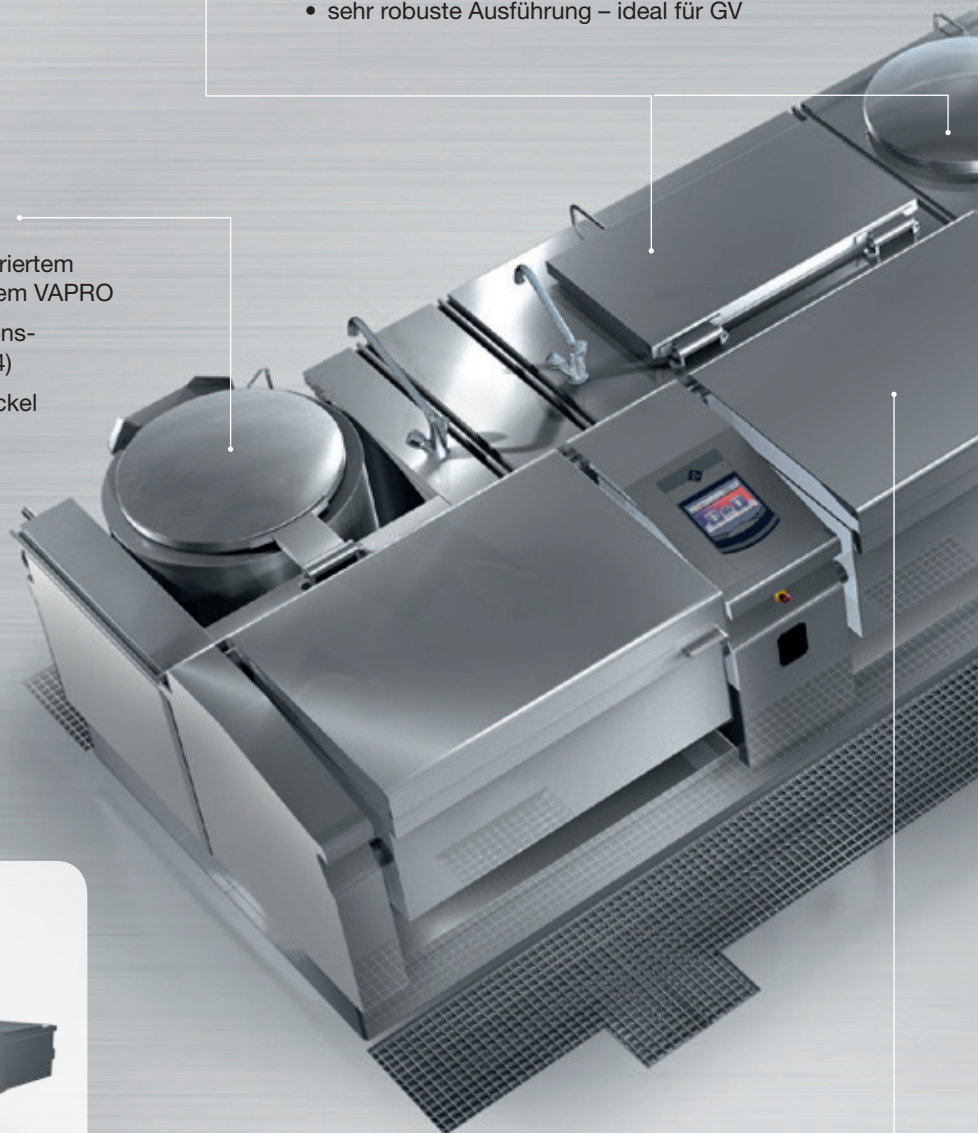
- Doppelmantelkessel mit separatem, integriertem und wartungsfreiem Dampferzeuger-System VAPRO
- Innenkessel komplett aus extrem korrosionsbeständigem Chrom- Nickel-Stahl (1.4404)
- mit doppelwandigem, isoliertem Klappdeckel mit federentlastetem Deckeldrehgelenk
- in den Größen 140 - 500 Liter (Rechteck) bzw. 60 - 200 Liter (Rund)

Elektro-Kipp-Schnellkochkessel

- Doppelmantelkessel mit separatem, integriertem und wartungsfreiem Dampferzeuger-System VAPRO
- Innenkessel komplett aus extrem korrosionsbeständigem Chrom- Nickel-Stahl (1.4404)
- mit doppelwandigem, isoliertem Klappdeckel mit federentlastetem Deckeldrehgelenk
- Kippung manuell oder elektromotorisch
- Thermostatische oder elektronische Temperaturregelung
- in den Größen 60 - 200 Liter

Großkochfeld

- fugenloses Kochfeld aus hochwarmfestem Stahl, wahlweise auch mit hartverchromter Antireflectionsschicht
- Kochfeld mit Eckradien zur leichten Reinigung
- auch schweres Kochgeschirr leicht verschiebbar
- sehr robuste Ausführung – ideal für GV



Optima 850i

Top Premium Standard als Installationsbrücke

FlexiChef®

FlexiChef
Team

Multifunktional und flexibel

FlexiChef mit Bediensystem „MagicPilot“ und einem Tiegel. Oder **FlexiChef Team** - zwei individuell kombinierbare Tiegel mit „MagicPilot“ in der Mitte.

FlexiCombi Team

- zwei Garräume in einem Gerät
- zwei Gararten gleichzeitig
- parallele Zubereitung eines vollständigen Menüs in einem Gerät
- intuitive und ergonomisch optimal platzierte Touch-Bedienung



FlexiCombi

Der MKN Kombidämpfer

...mit Barcode Scan –
ideal für Convenience Produkte

Den Barcode des Produkts scannen und das passende Garprogramm mit nur einem Touch starten. Schnell, einfach und sicher!



Elektro Braisière MAGNUM

- Multifunktions-Gargerät zum Dünsten, Kochen, Ziehen, Schmoren und Braten
- Braisièren-Tiegel komplett aus CrNi-Stahl 1.4404; Bratboden aus Spezial-Sandwichmaterial (MKN PowerBlock) glatt geschliffen
- mit elektronischer Regelung „EcoControl“
- doppelwandiger, isolierter Klappdeckel
- verschiedene Größen von 92 - 165 Liter Nenninhalt



Kipp-(Schnell-)Kochkessel mit Rührwerk und Rückkühl- option

- hochauflösendes 7" LCD-Display mit intuitiver Touch-Steuerung
- AutoCook – automatisiertes Kochen
- bis zu 1.000 Programme speicherbar
- Rückkühlfunktion (optional) für Cook- & Chillprozess
- In den Größen 100-500 Liter

Enjoy **Cooking!**





So einfach wie ein Smartphone





autoChef –
exklusives Know-How inklusive

- 250 automatische Garprozesse inklusive
- 350 Speicherplätze insgesamt

Konstante Speisenqualität –
egal wer bedient

ChefsHelp zeigt genau, was als Nächstes getan werden muss.

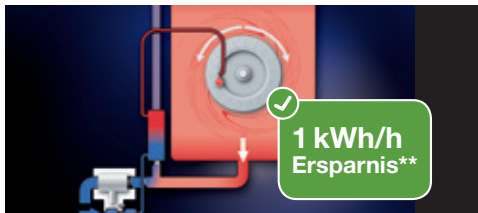
Favoritenfunktion –
ein Touch und los geht's!

Garprozesse direkt vom Startbildschirm aus starten.

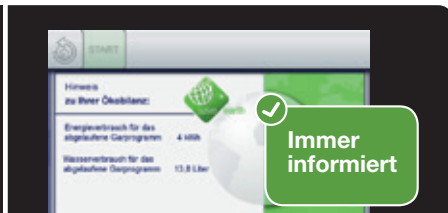
Der **MKN FlexiCombi Magic Pilot** ist serienmäßig ausgestattet mit:



✓
bis 28% Ersparnis*



✓
1 kWh/h Ersparnis**



✓
Immer informiert

3-fach verglaste Garraumtür

*im Vergleich zu MKN Combi mit 2-fach verglaster Tür

Wärmetauscher

– spart bei Größe 10.1 beim Dämpfen pro Betriebsstunde 1 kWh

**im Vergleich zu MKN Combi ohne Wärmetauscher

GreenInside

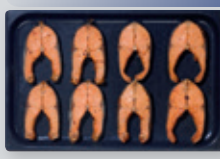
Der FlexiCombi ist energie- und verbrauchsoptimiert und macht dieses transparent. (nur bei Elektrogeräten)



Hygienisch einwandfrei – automatische Reinigung inklusive

- Kartusche einsetzen, fertig!
- Kein Kontakt mit Reinigungsmitteln
- 1 x Reinigen = 1 Kartusche
- Zertifizierte HACCP Hygienesicherheit

IHR MEHRWERT
+50%



1/1 GN



FlexiRack® Spezialblech

- smartes Kapazitätskonzept
- optimale Garraumausnutzung

- Produktionszeit sparen durch deutlich höhere Kapazität





Fragen Sie nach dem
MKN Produktportfolio!

Optima 850 Geräte:

- Elektro- und Gas-Herde
- Elektro-Induktions WOK
- Elektro-Fritteusen
- Elektro-Griddleplatten/-pfannen
- Elektro-Bainmaries, -Kochmaries und -Nudelkocher
- Elektro-Infra-Warmhaltewannen
- Elektro-Infra-Grills
- Gas-Glühsteingrills
- Elektro- und Gas-Kippbratpfannen
- Elektro-Braisièren Magnum
- Elektro-Druckgarbraisièren OPTIMA EXPRESS
- Elektro- und Gas-Schnellkochkessel in runder und eckiger Ausführung
- Elektro-Kipp-Schnellkochkessel
- Dampf-Schnellkochkessel in runder und eckiger Ausführung
- Dampf-Kipp-Schnellkochkessel
- Elektro- und Dampf-Druckkochkessel OPTIMA EXPRESS
- Kipp- (Schnell-) Kochkessel mit Rührwerk und Rückkühloption

MKN-INDUKTION

- schnelle Amortisation
- geringer Energiebedarf
- geringe Raumbelastung
- kurze Ankoch- und Reaktionszeiten
- hervorragend für empfindliche Speisen
- einfache Reinigung
- ca. 90% Wirkungsgrad (gegenüber 58 % Masse-Kochplatte, 55 % offene Gaskochstelle)
- Ankochzeit 1 Liter Wasser nur 3,1 min. (gegenüber 5 min. offene Gaskochstelle, 7 min. Masse-Kochplatte)

Energiesystem MKN-VAPRO bei Kochkesseln

- geringer Energie- & Wasserbedarf
- sehr kurze Ankochzeiten
- automatische Wasser-niveau-Kontrolle
- doppelwandiger Kessel über komplette Füllhöhe

Beheizungssystem MKN PowerBlock

innovatives Spezial-Sandwichmaterial in MKN-Elektro-Bratgeräten

**POWER
BLOCK**



- Robuste Oberfläche
- Gleichmäßige Wärme-verteilung
- kurze Aufheizzeiten
- Optimale Wärmeüber-tragung
- Hohe Servicefreundlichkeit
- geringe Wärmeabstrahlung = besseres Arbeitsklima



Elektro- Großfritteuse KÖLN

- Gesamtfüllmenge 115 Liter
- Backhubvorrichtung serienmäßig
- Entladesystem für perfekten Arbeitsablauf (optional)

Version 10/2018

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstädter Straße 2a
D-38300 Wolfenbüttel
Tel. +49 (0)5331 89-0
E-Mail: info@mkn.de

www.mkn.com



Master of Performance