



world of cooking



MKN

Kombidämpfer- Kochtechnik

Zubehör 01-2024



exclusive
partner



KOMBIDÄMPFER



FLEXICHEF



INDIVIDUAL



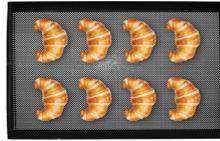
MODULAR

Kapazität

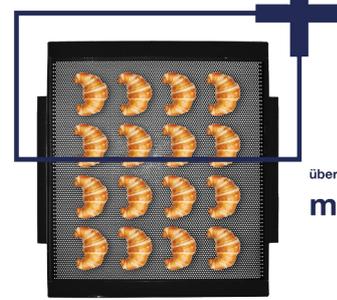
Mehr Garkapazität* – leicht gemacht mit FlexiRack®. Das smarte Garraumkonzept nutzt den gesamten Garraum optimal aus.

Vorteil für Sie: ein sattes Kapazitätsplus – und damit höhere Produktivität. Die Abläufe in der Profiküche werden insgesamt beschleunigt. Und Sie sparen nicht nur Arbeitszeit, sondern auch wertvolle Energie.*

GN 1/1



FlexiRack



über **50%**
mehr Kapazität



Kombidämpfer 10.1
mit GN 1/1

Kombidämpfer 10.1
mit FlexiRack®

Ihr
Mehrwert*

24 Hähnchen/Charge

36 Hähnchen/Charge

50% mehr*

80 Schnitzel/Charge

120 Schnitzel/Charge

50% mehr*

* Im Vergleich zu MKN Kombidämpfern im Format GN 1/1 und bei einer ggf. notwendigen Durchführung von 2 Garvorgängen für die gleiche Produktionsmenge.

Starterpaket

Abb.: MKN-Nr. 10013929

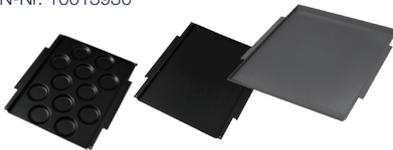


Das Starterpaket ist das ideale Basispaket für den FlexiCombi® Gebrauch. Ob Backen, Braten oder Regenerieren, mit dem Universalpaket ist ein ideales Garergebnis mit optimaler Gleichmäßigkeit und Wärmeleitfähigkeit garantiert.

Bestehend aus: 1 x FlexiRack® Backblech gelocht (202368)
1 x FlexiRack® Bratblech ungelocht (202369)
1 x FlexiRack® Rost aus Chrom-Nickel-Stahl (206045)

Backpaket

Abb.: MKN-Nr. 10013930



Das Paket für die Backprofis. Die besondere Beschichtung ermöglicht das Backen von Backwaren, Omelettes und Spiegeleiern ohne Anhaften und mit optimaler Gleichmäßigkeit.

Bestehend aus: 1 x FlexiRack® Backblech gelocht (202368)
1 x FlexiRack® Bratblech ungelocht (202369)
1 x FlexiRack® Muldenblech (202376)

Grillpaket

Abb.: MKN-Nr.
10013931



Das Paket für den Brat- & Grillmeister. Die besondere Beschichtung des Brat- & Grillzubehörs ermöglicht das Braten und Grillen von Fleisch, Fisch oder Antipasti ohne Ankleben und mit optimaler Gleichmäßigkeit. Die Grillroste sorgen dabei für ein attraktives Grillmuster.

Bestehend aus: 1 x FlexiRack® Backblech gelocht (202368)
2 x Grillrost GN 1/1 (10013935)

Hähnchenpaket

Abb.: MKN-Nr.
10013932



Mit diesem Paket können bis zu 24 Hähnchen bis 1300 g pro Stück auf ein Mal gegart werden – goldbraun, saftig und mit krosser Haut. Die FlexiRack® Sudwanne mit Ablauf und Stopfen sammelt das heruntertropfende Fett.

Bestehend aus: 4 x FlexiRack® Hähnchengrillgestell (10017446)
2 x FlexiRack® Sudwanne mit Ablauf und Stopfen (845961)

GN-Paket

Abb.: MKN-Nr.
10013933



Als Basispaket für den GN Gebrauch und als optimale Ergänzung zum Starterpaket.

Bestehend aus: 2 x Rost (206104)
2 x Behälter ungelocht, 65 mm tief (202037)

Kochzubehör FlexiRack® und GN

Frittierkorb

Abb.: MKN-Nr. 206050



Aus robustem Chrom-Nickel-Stahl, einfach zu reinigen.
Geeignet für z. B. Pommes Frites, Kartoffel Kroketten, Röstis, Wedges.

Erhältlich in den Größen: FlexiRack®, GN 2/3 und GN 1/1

Granitemailliertes Blech

Abb.: MKN-Nr. 202363

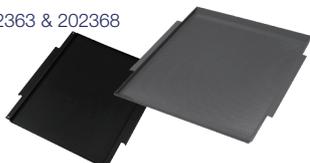


Geeignet zum Braten z. B. Schnitzel, Poulardenbrust, Lachstranche.
Tiefe Variante ab 50 mm z. B. zum Auffangen des wertvollen Bratensud oder zum Schmoren von Braten im eigenen Saft; zum Backen z. B. Kuchen, Windbeutel.

Erhältlich in den Größen: FlexiRack®, GN 2/3, GN 1/1, GN 2/1

Backblech gelocht und Bratblech ungelocht

Abb.: MKN-Nr. 202363 & 202368



Mit spezieller Antihafbeschichtung.
Gelochte Variante geeignet für z. B. Croissants, Brezeln, Brötchen, Baguettes.
Ungelochte Variante geeignet für z. B. Schnitzel.

Erhältlich in den Größen: FlexiRack®, GN 2/3, GN 1/1, GN 2/1

Rost

Abb.: MKN-Nr. 206045

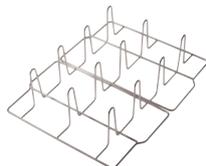


Aus robustem Chrom-Nickel-Stahl, einfach zu reinigen.
Geeignet für z. B. Regenerieren von Tellern, Sous-vide, Garen größerer Bratenstücke (empfohlen in Kombination mit der Sudwanne mit Ablauf und Stopfen oder tiefen granitemaillierten Blechen).

Erhältlich in den Größen: FlexiRack®, GN 2/3, GN 1/1 und GN 2/1

Hähnchengrillgestell

Abb.: MKN-Nr. 10017446



Aus robustem Chrom-Nickel-Stahl, einfach zu reinigen.
Geeignet für Hähnchen bis 1300 g.

Erhältlich in den Größen: FlexiRack®, GN 2/3 und GN 1/1

Sudwanne mit Ablauf und Stopfen

Abb.: MKN-Nr. 845961



Aus robustem Chrom-Nickel-Stahl, einfach zu reinigen.
Geeignet für z. B. Auffangen von Fett (empfohlen in Kombination mit z. B. Hähnchengrillgestell).

Erhältlich in den Größen: FlexiRack®

Lamm- und Spanferkelspieß Kit (alle FlexiCombi® 20.1)

Abb.: MKN-Nr. 10035183



1x Quereinschub-Hordenwagen (10035057) mit beidseitig entfernbar Stangen für besseres Be- und Entladen Lamm- und Spanferkelspieß (204653) inkl. 6 Spieße (bis zu 12 Spieße montierbar)

optional 6 zusätzliche Spieße als Box: 10034786

Kochzubehör GN

Grillrost

Abb.: MKN-Nr. 10013395



Mit spezieller Antihafbeschichtung.
Geeignet für z. B. Steak, Antipasti, Fisch.

Erhältlich in der Größe: GN 1/1

Grill- und Backplatte

Abb.: MKN-Nr. 10016907



Mit spezieller Antihafbeschichtung.
Vorderseite mit diagonalem Grillmuster
Rückseite glatt für z. B. Brot, Pizza

Erhältlich in den Größen: GN 2/3, GN 1/1

Muldenblech

Abb.: MKN-Nr. 202375



Mit spezieller Antihafbeschichtung und 11 Mulden!
Geeignet für z. B. Spiegeleier, Omelettes

Erhältlich in den Größen: GN 1/1

Behälter ungelocht

Abb.: MKN-Nr. 202037



Aus robustem Chrom-Nickel-Stahl, einfach zu reinigen.
Geeignet für z. B. Reis, Nudelauflauf, Soßen.

Erhältlich in den Größen: GN 2/3, GN 1/1 und GN 2/1

Behälter gelocht

Abb.: MKN-Nr. 202045



Aus robustem Chrom-Nickel-Stahl, einfach zu reinigen.
Geeignet für z. B. Gemüse, Kartoffeln

Erhältlich in den Größen: GN 2/3, GN 1/1 und GN 2/1

Thermohaube

Abb.: MKN-Nr. 201792



Die Thermohaube von MKN umschließt den gesamten Perfection Tellerhordengestell- oder Hordengestellwagen und lässt keine Wärme nach draußen. Spezielle Isoliermaterialien stellen sicher, dass die Speisen mit dem FlexiCombi® Regenerierprogramm „Perfection“ bis zu 20 Minuten in höchster Qualität warm gehalten werden. Die Thermohaube ist zudem leicht zu reinigen und kann zusammengefoldet platzsparend verstaut werden.

Erhältlich in den Größen: FlexiCombi® 6.1, 6.2, 10.1, 10.2, 20.1 und 20.2

WaveClean® two-in-one Reiniger-Kartusche

Abb.: MKN-Nr. TWO_IN_ONE



Die two-in-one Kartusche für die MKN Kombidämpfer kombiniert Reiniger und Klarspüler in einer Kartusche. Durch eine Wachsschicht versiegelt, entsteht kein direkter Hautkontakt mit den Reinigungsmitteln.

**Jetzt scannen
und Abo-Vorteile
sichern:**



Pos.	Artikelbezeichnung	MKN-Nr.	Einzelpreis	Stück	Gesamtpreis			
FlexiRack® (530 x 570 mm) für FlexiCombi® Geräte								
1	 FlexiRack Frittierkorb	206050						
2	 FlexiRack Granitemailliertes Blech, 20 mm tief	202363						
3	 FlexiRack Granitemailliertes Blech, 50 mm tief	202073						
4	 FlexiRack Backblech gelocht, antihafbeschichtet	202368						
5	 FlexiRack Backblech ungelocht, antihafbeschichtet	202369						
6	 FlexiRack Rost aus Chrom-Nickel-Stahl	206045						
7	 FlexiRack Hähnchengrillgestell (2x 530 x 285 mm) für 12 Hähnchen	10017446						
8	 FlexiRack Sudwanne mit Ablauf und Stopfen	845961						
9	 FlexiRack Lamm- und Spanferkelspieß Kit	10035183						
GN 1/1 (530 x 325 mm) für FlexiCombi® und SpaceCombi® Geräte								
10	Frittierkorb	10012901						
11	Granitemailliertes Blech, 20 mm tief	202345						
12	Granitemailliertes Blech, 40 mm tief	10017319						
13	Granitemailliertes Blech, 65 mm tief	202346						
14	Backblech gelocht, antihafbeschichtet	202379						
15	Backblech ungelocht, antihafbeschichtet	202385						
16	Rost aus Chrom-Nickel-Stahl	206104						
17	Hähnchengrillgestell für 8 Hähnchen	206062						
18	Grill- und Backplatte, antihafbeschichtet	10016907						
19	Grillrost, antihafbeschichtet	10013395						
20	Muldenblech mit 11 Mulden, antihafbeschichtet	202375						
21	Behälter ungelocht, 20 mm tief	202019						
22	Behälter ungelocht, 40 mm tief	202025						
23	Behälter ungelocht, 65 mm tief	202037						
24	Behälter ungelocht, 100 mm tief	202038						
25	Behälter gelocht, 40 mm tief	202109						
26	Behälter gelocht, 60 mm tief	202045						
27	Behälter gelocht, 95 mm tief	202046						
GN 2/1 (530 x 650 mm) für FlexiCombi® Maxi Geräte								
28	Granitemailliertes Blech, 20 mm tief	202388						
29	Granitemailliertes Blech, 40 mm tief	10017317						
30	Granitemailliertes Blech, 65 mm tief	202390						
31	Backblech gelocht, antihafbeschichtet	202383						
32	Backblech ungelocht, antihafbeschichtet	202386						
33	Rost aus Chrom-Nickel-Stahl	206103						
34	Behälter ungelocht, 20 mm tief	202065						
35	Behälter ungelocht, 40 mm tief	202070						
36	Behälter ungelocht, 65 mm tief	202066						
37	Behälter ungelocht, 100 mm tief	202072						
38	Behälter gelocht, 40 mm tief	202380						
39	Behälter gelocht, 65 mm tief	202381						
40	Behälter gelocht, 100 mm tief	202382						
GN 2/3 (354 x 325 mm) für Junior und SpaceCombi® Geräte								
41	Frittierkorb	10012900						
42	Granitemailliertes Blech, 20 mm tief	202353						
43	Granitemailliertes Blech, 40 mm tief	202352						
44	Granitemailliertes Blech, 65 mm tief	202351						
45	Backblech gelocht, antihafbeschichtet	202359						
46	Backblech ungelocht, antihafbeschichtet	202360						
47	Rost aus Chrom-Nickel-Stahl	206046						
48	Hähnchengrillgestell für 4 Hähnchen	206028						
49	Grill- und Backplatte, antihafbeschichtet	10016908						
50	Behälter ungelocht, 20 mm tief	202356						
51	Behälter ungelocht, 40 mm tief	202355						
52	Behälter ungelocht, 65 mm tief	202354						
53	Behälter gelocht, 40 mm tief	202358						
54	Behälter gelocht, 65 mm tief	202357						

Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot!

Pos.	Artikelbezeichnung	MKN-Nr.	Einzelpreis	Stück	Gesamtpreis
Kochzubehör-Pakete					
55	Starterpaket	10013929			
56	Backpaket	10013930			
57	Grillpaket	10013931			
58	Hähnchenpaket	10013932			
59	GN-Paket (auch für SpaceCombi® geeignet)	10013933			
Thermohauben					
60	für FlexiCombi® Größe 6.1 und 6.2	201790			
61	für FlexiCombi® Größe 10.1 und 10.2	201791			
62	für FlexiCombi® Größe 20.1 und 20.2	201792			
63	für FlexiCombi® Größe 20.2 (Gilt nur für Tellerhordenwagen für Geräte seit 2019!)	10019787			
WaveClean® two-in-one Reinigerkartuschen					
64	1 Karton mit 60 Kartuschen	TWO_IN_ONE			

Zwischensumme		
Konditionen		
MwSt.	19%	
Endsumme		

Alle Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer!

Bemerkungen:

.....

.....

.....

Lieferbedingungen: ab Werk frachtfrei Bestimmungsort (Festland)

.....

Zahlungsbedingungen:

.....

MKN behält sich vor, den obigen Auftrag über einen autorisierten MKN-Fachhandelspartner abzuwickeln.

Firma _____ Name Vorname _____

Straße Nummer _____ Postleitzahl Ort _____

Telefon Telefax _____ E-Mail _____

Fachhandelspartner _____

Obiger Auftrag sowie unsere Lieferungs- und Zahlungsbedingungen werden hiermit anerkannt.

Ort Datum _____ Unterschrift des Auftraggebers / Stempel _____

Bestellformular bitte faxen an: +49 (0) 5331 / 89 288



Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstädter Straße 2a
38300 Wolfenbüttel/Germany

Telefon +49 (0) 5331 89-0
Fax +49 (0) 5331 89-288
E-Mail verkauf@mkn.de
www.mkn.com