world of cooking



SpaceCombi®

Compact design. Full potential.

DE

SpaceCombi®

Compact design. Full potential.



Kleine Fläche, volles Programm

Auch auf kleiner Fläche bleibt der Anspruch groß. Gäste erwarten frisch zubereitete Speisen und ein abwechslungsreiches Angebot. Gleichzeitig müssen die Abläufe auch mit wechselnden Teams funktionieren.

Der SpaceCombi® verbindet die Garvielfalt eines vollwertigen Kombidämpfers mit 6 x GN 1/1 auf nur 55 cm Gerätebreite. Dämpfen, braten, backen und regenerieren – mit einem Gerät, das kleine Küchenflächen vielseitig nutzbar macht.

Ein Kombidämpfer, viele Gararten

dämpfen | dünsten | kombidämpfen | braten | grillen | backen | schmoren | Delta T Garen (Nachtgaren) | NT (Niedertemperaturgaren) | Sous-Vide Garen | pasteurisieren | warmhalten | regenerieren | gären | einkochen



12 x GN 1/1
Im Team-Gerät.
2 x 6 Einschübe.

Service
Technikschublade beim Teamgerät von vorne zugänglich.

2 Garräume
Im Team-Gerät – unabhängig voneinander steuerbar.

< 1,50 m
Der oberste Einschub im Teamgerät befindet sich auf ergonomischer Höhe.



55 cm
Gerätebreite des Einzel- und des Teamgerätes.

6 x GN 1/1
Vollwertiger Kombidämpfer mit 6 Einschüben.

Hier gibt es mehr Informationen

Schritt für Schritt zu guten Ergebnissen

MagicPilot®
Eine intuitive Bedienung und optimale Übersicht sorgt für ein benutzerfreundliches Handling welches MKN geräteübergreifend einheitlich ist.

MKN Guided Cooking
Es unterstützt Ihr Team mit hinterlegten Garprozessen und verständlichen Hinweisen. Bewährte Abläufe lassen sich speichern und auch mit wechselnden Mitarbeitern wiederholt nutzen.

autoChef®: Automatisierte Garprozesse erleichern die Zubereitung und unterstützen gleichbleibende Speisenqualität. Die vorhandenen Prozesse können angepasst und eigene Prozesse hinzugefügt werden.

ChefsHelp: Hinweise und Fotos erklären einzelne Arbeitsschritte direkt im Garprozess und können selber angepasst und hinzugefügt werden.

QualityControl: Automatische Mengenerkennung berücksichtigt die Beladung beim Garprozess.







BarcodeScan – Scan. Start. Fertig.

Garprozesse und Barcodes einmal zuordnen – danach genügt ein Scan. Für Convenience-Produkte ebenso wie für eigene Garprozesse.

1
Scannen
Barcode auf dem Produkt erfassen.

2
Zuordnen
Der hinterlegte Garprozess wird ausgewählt.

3
Fertig
Der Garprozess startet automatisch.

Automatische Innenreinigung. Weniger Arbeit von Hand.

Starten Sie das automatische Reinigungsprogramm WaveClean® und setzen Sie die versiegelte two-in-one Kartusche mit Reiniger und Klarspüler nach Aufforderung ein. Pro Reinigungsvorgang werden durch ein Umwälzsystem nur ca. 19 Liter Wasser benötigt.

Die Kartusche ist mit einer Wachsschicht versiegelt: Bei der vorgesehenen Handhabung sind Anwender vor Kontakt mit dem Reinigungsmittel geschützt; beim Einsetzen in den Garraum ist keine zusätzliche Schutzausrüstung nötig.

Die WaveClean® Reinigungskartusche und der Deckel bestehen aus 100% recyceltem Kunststoff, ohne zusätzlichen Farbstoff – und zu 100% recyclingfähig.



Geschlossene Dreifachverglasung. Weniger Reinigungsarbeit.

Die Hygiene-Garraumtür ist dreifach verglast, geschlossen und thermisch isoliert – die Wärme bleibt im Garraum.

Bei der WaveClean® Reinigung wird die Türinnenseite automatisch mitgereinigt; Nachwischen von Hand entfällt.

Der SpaceCombi® MagicPilot ist Energy-Star zertifiziert.





Clever integriert für mehr Komfort im Küchenalltag.

Mit der durchdachten Einbaulösung lassen sich die SpaceCombi® platzsparend und harmonisch in bestehende Küchenfronten integrieren.

Das praktische Roll in & out System ermöglicht ein einfaches Herausziehen der Geräte und sorgt so für eine komfortable Zugänglichkeit für die Wartung.

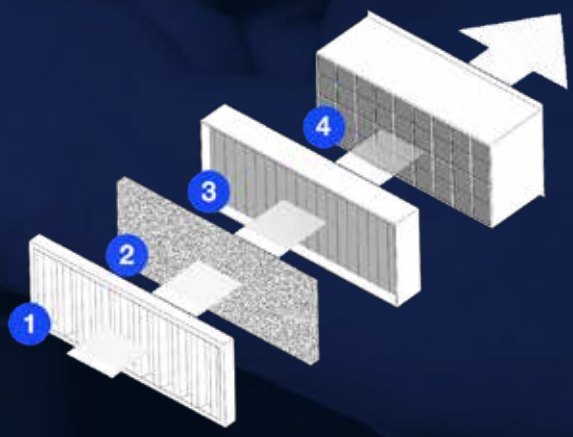
Frische Küche direkt dort, wo Gäste sind

An der Ausgabetheke, im Shop oder im Café ist eine klassische Abluftführung nicht immer vorgesehen. Die Geruchsneutralisationshaube MagicHood sitzt direkt auf dem SpaceCombi®. Dampf wird kondensiert; die vierstufige Filtertechnik reduziert Blaurauch und Gerüche.

Damit erweitert die MagicHood die Möglichkeiten für frische Zubereitung – bei geeigneter Planung auch an Standorten ohne bauseitige Abluft.*

Die Option HoodIn® kondensiert den Dampf zusätzlich direkt im Gerät.





Vier Filterstufen

1. Fettfilter (Grobfilterung)
2. Filtermatte (Grobfilterung)
3. Gewebefilter (Feinfilterung)
4. Rauch- und Geruchsfilterung

* Unter Berücksichtigung der örtlichen Raumluftvorschriften. Ob ein Standort ohne bauseitige Abluft geeignet ist, wird im Einzelfall geplant. Aufstellort, Raumgröße und Luftwechsel, Wasser- und Stromanschluss sowie Brandschutz mit dem Fachplaner abstimmen und die Filterpflege in den Reinigungsplan aufnehmen.

Aus der Praxis

Zwei Anwendungsbeispiele und eine Referenz aus der Gastronomie



Kita: Frisches Mittagessen aus der eigenen Küche

Gemüse schonend dämpfen, Aufläufe backen, Beilagen regenerieren: Der SpaceCombi® deckt die typischen Garverfahren für ein frisches Mittagessen ab – im Team-Gerät auch parallel in zwei Garräumen.

Hinterlegte Garprozesse mit Schritt-für-Schritt Hinweisen geben auch Aushilfen und neuen Mitarbeitenden Orientierung. Bewährte Rezepte lassen sich so immer wieder nach demselben Ablauf zubereiten.

To-go: Frische, warme Speisen direkt im Markt.

Mit der integrierten Geruchsneutralisationshaube MagicHood kann der SpaceCombi® bei geeigneter Planung auch an der Verkaufstheke stehen, wenn dort keine bauseitige Abluft vorgesehen ist.*

Für wiederkehrende Produkte wie Backwaren, Hähnchen oder Lasagne werden Garprozesse einmal angelegt und Barcodes zugeordnet. Im Tagesgeschäft startet dann ein Scan den passenden Garprozess.

* Unter Berücksichtigung der örtlichen Raumluftvorschriften und der planerischen Voraussetzungen (siehe Innenseite).



Referenz: Restaurant Sahila, Köln

"Mit den beiden kleinen, energiesparenden MKN Kombidämpfern können wir zudem gleichzeitig Dämpfen und Backen. Sie benötigen wenig Platz und sind sehr einfach im Handling."

Julia Komp
Inhaberin und Küchenleitung, Restaurant Sahila Köln



Die SpaceCombi® Produktlinie

Viel Ausführungen – vom Einzelgerät bis zum Magic Team mit integrierter MagicHood.

	SpaceCombi®	**Space**Combi® Classic	**Space**Combi® Team	**Space**Combi® Magic Team
L x B x H (mm)	550 x 787 x 784	550 x 787 x 784	550 x 836 x 1770	550 x 880 x 1908
Anschlusswert (kW)	7,8	7,8	2 x 7,8 (15,6*)	2 x 7,8 (15,6*)
Netzanschluss	3 N~ 380–415 V	3 N~ 380–415 V	3 N~ 380–415 V	3 N~ 380–415 V
Kapazität	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	12 x GN 1/1	12 x GN 1/1
WaveClean®	Optional	Optional	Ja	Ja
MagicHood	Optional	Nein	Nein	Ja
HoodIn® **	Optional	Optional	Optional	Ja
WLAN	Ja	Nein	Ja	Ja

* Gesamtanschlusswert bei 400 V

** Je nach Einstellung, Garart und Garprodukt kann der Wasserverbrauch erhöht sein.

Ob ein Standort oder viele: Alle Geräte zentral im Blick

Mit MKN Connected Kitchen® legen Sie Garprozesse einmal an und verteilen sie auf alle verbundenen Geräte – an einem oder an mehreren Standorten. Energie- und Wasserverbrauch sowie HACCP-Daten sind jederzeit im Browser abrufbar; Reinigungen werden automatisch dokumentiert. Die Geräte verbinden sich per WLAN mit der Cloud, eingebunden werden sie mit der MKN Connect App.*

* Voraussetzung: WLAN-Geräteausstattung (Serienmäßig bei allen Geräten außer Classic)



MKN SteelPlus

MKN SteelPlus: Mit der Option verpflichtet sich MKN, CO_2e-reduzierten Edelstahl (über 40%) entsprechend Ihrer Bestellung in der Produktion zu verarbeiten; die eingesparte CO_2e-Menge wird bestätigt.*

* Option; Scope 1, 2, 3; das bestellte Gerät wird nicht unmittelbar aus diesem Stahl gefertigt.

MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstädter Straße 2a
38300 Wolfenbüttel / Germany
Telefon +49 (0) 5331 89-0
Fax +49 (0) 5331 89-280
info@mkn.de

www.mkn.com

Die mit einem ®-Zeichen versehenen Marken sind deutschlandweit und größtenteils europaweit geschützt. Für genauere Infos kontaktieren Sie uns gerne.

Version: 09/2026