

Der Allrounder

Der multifunktionale Kipp-Kochkessel mit automatischem Rührwerk

- Der FlexiMix gehört in jede Großküche und kann aufgrund verschiedener angebotener Größen alle Kapazitätsanforderungen abdecken und ist mit dem FlexiChef® und FlexiCombi® Teil einer MKN Gesamtlösung.
- Insbesondere in der Gemeinschaftsverpflegung spielt der FlexiMix seine Stärken aus, da er große Volumen in bester Qualität produziert – und das mit automatischen Prozessen.
- Der FlexiMix schafft Entlastung und erhöht den Automatisierungsgrad.

Für welche Speisen ist der FlexiMix geeignet?

- Beilagen z.B. Kartoffelbrei, Sauerkraut
 - Pasta
 - Reis
 - Suppen
 - Eintöpfe und Fleischsaucen z.B. Bolognese
 - Breie, Puddings und Quarkspeisen
- Dessertsaucen
 - Salate
 - Salat-Dressings
 - Verschiedene Teige

Warum ein FlexiMix?

1. Flexibilität und Kapazität

- Flexibilität bei der Speisenauswahl
- Platzensparnis durch weniger Geräte

2. Produktivität

- Weniger Arbeitszeit bzw. Personalkosten
- Dadurch Herstellkosten pro Essen reduziert

3. Ergonomisch/weniger körperliche Arbeit

- Kein händisches Rühren
- Weniger Aufwand beim Reinigen

4. Gleichbleibende Speisenqualität

- Durch voreingestellte/selbst erstellte Programme



Das MKN Erfolgsrezept

Best Practice-Beispiel: Bolognese im 475 L Kessel

Mit dem MKN Köche-Team wurde ein Prozess entwickelt, bei dem die Charge nach 1:45 Stunden fertig war – über **60 Minuten Arbeitszeiterparnis** gegenüber der Kippbratpfanne, mit nur einer Person. Kurz danach ist die Charge automatisch rückgeköhlt (Option), portioniert und verpackt.

Ein Rechenbeispiel

ca. 1 h Arbeitszeiterparnis je Charge	= 20 €
x 2 Chargen pro Tag	= 40 €
x 250 Arbeitstage pro Jahr	= 10.000 €
durch automatische Prozesse eingespart	

Die FlexiMix Produktlinie

Zwei Varianten für alle Marktanforderungen – Teil der MKN Flexi-Familie mit FlexiChef® und FlexiCombi®.

	FlexiMix Pro	FlexiMix
Kochprogramme	Mehrstufig, bis zu 20 Schritte	2-stufig
Produkttemperaturregelung	Ja	Ja
Automatische Wasserbefüllung, lietergenau	Ja	Ja
Alarme und HACCP per USB	Ja	Ja
Anweisungen auf dem Bildschirm	Ja	Nein
Benutzerebenen	Ja	Nein
HACCP Reporte auf dem Bildschirm	Ja	Nur per USB-Stick
Rezeptumrechnung für unterschiedliche Mengen	Option	Nein
Live HACCP	Option	Nein
Kühlung	Option	Nein
Wiegefunktion*	Option	Nein
360° Sense	Option	Nein
Hochleistungs-Mischmotor (150-300 L)	Option	Option
Fußschalter für Slow Mixing	Option	Option
Schlauchbrause (Kalt/Kalt-Warm)	Option	Option

*Wiegefunktion nur für FlexiMix Pro bis 300 L mit Fußaufstellung verfügbar.

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



world of cooking



FlexiMix

Enjoy automatic cooking.

FlexiMix^{Pro}

Enjoy automatic cooking

10" Touch- & Slide Bedienkonzept

- Mehrstufige Kochprozesse, bis zu 20 Schritte
- Anweisungen auf dem Bildschirm
- Benutzerebenen
- HACCP Reporte auf dem Bildschirm



Beheizung und Kühlung*

- 10% mehr Fläche zum Kühlen und Erwärmen
- Innenfläche des Kessels erreicht bis zu 125 °C
- Eiswasser zirkuliert im Doppelmantel und in der Rührachse



Patentiertes, dreiteiliges Rührwerk

- Dreiteilig mit abnehmbaren Wand- und Bodenabstreifern aus PVDF-Kunststoff – hält die Kesselwand frei, verhindert Anbrennen
- Einfache Reinigung in der Spülmaschine



360° Sense & Wiegefunktion*

360° Sense: Kabelloser Kerntemperaturfühler mit 3 Messpunkten – für noch bessere Koch- und Kühlergebnisse.

Wiegefunktion*: Zutaten direkt im Kessel abwägen und das Gesamtgewicht des fertigen Produkts anzeigen.**



Erweiterte Kochprozesse & Live HACCP

Adaptive Kochprozesse*
Ein Prozess – alle Chargengrößen

Wird ein Prozess für 100 kg eines Rezeptes geschrieben und beim nächsten Mal sollen 50 kg zubereitet werden, werden automatisch alle Zutaten der Rezeptur in der Menge skaliert.

Live HACCP*
Produktionsbericht in Echtzeit

Jeder Kochprozess erzeugt einen Produktionsbericht (HACCP) der Temperaturinformationen, Kochereignisse und aufgeschlüsselte Informationen über den Kochkessel und die Kochcharge enthält. Dieser Bericht kann in Echtzeit direkt auf dem Display des Kochkessels im HACCP Live-Modus während des Kochprozesses angezeigt werden.

80 - 475 L

7 Kesselgrößen für jede Kapazitätsanforderung

20 Schritte

pro Kochprozess (FlexiMix Pro)

+10%

mehr Fläche zum Kühlen und Erwärmen*

600 mm

Ausgießhöhe für ergonomisches Entleeren

weniger als 90 Min.

von +65 °C auf -3 °C
– Cook & Chill nach DIN 10536*

FlexiMix^{Pro}

Enjoy automatic cooking



Hygienisch, ergonomisch und sicher

600 mm Ausgießhöhe: Niedriger Kesselrand, ergonomisches Arbeiten; Platz für Zubehörwagen oder GN-Entleerhilfe*.

Federentlasteter Klappdeckel: Griff außerhalb des Kochdampfs, komplett abnehmbar und spülmaschinengeeignet. Einstreuöffnung mit Schutzgitter.

Wasser ohne Deckelöffnen: Integrierter Wasserzulauf mit Messung. Reinigungswerkzeug* + Reinigungsprogramm: ca. 80% weniger Wasser und Reiniger, bis zu 45 min. Zeitersparnis.



Aufstellungsvarianten

- **Fußaufstellung:** 900 mm hoch (bis 300 L)
- **CNS-Sockelaufstellung:** 900 mm, auf dem Fertigfußboden verschraubt (bis 300 L)
- **Bodenmontage:** 1200 mm hoch (400 & 475 L)



Weitere Optionen

Hochleistungs-Mischmotor
für 150-300 L mehr Motorleistung und Drehmoment – ideal für gefrorene Speisen oder Teige.

Kessel-Optionen
Extra großer 2" Entleerhahn (CrNi-Stahl), Heißwasseranschluss inkl. Filter, Anschluss an Energieoptimierungsanlage.

Slow Mixing
Per Fußschalter bei geöffnetem Deckel*

Optionales Zubehör

Für jede Anwendung das richtige Werkzeug



Aufschlagwerkzeug



Knetwerkzeug



Mischwerkzeug
(ab 150 L)



Abseihsieb



Reinigungswerkzeug



Zubehörwagen



Hier gibt es mehr Informationen:

*Option **nur für FlexiMix Pro bis 300 L mit Fußaufstellung verfügbar