world of cooking



FlexiMix®

Enjoy automatic cooking.

DE

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
- Platzersparnis 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 Arbeitszeitersparnis** gegenüber der Kippbratpfanne, mit nur einer Person. Kurz danach ist die Charge automatisch rückgekühlt (Option), portioniert und verpackt.

Ein Rechenbeispiel

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

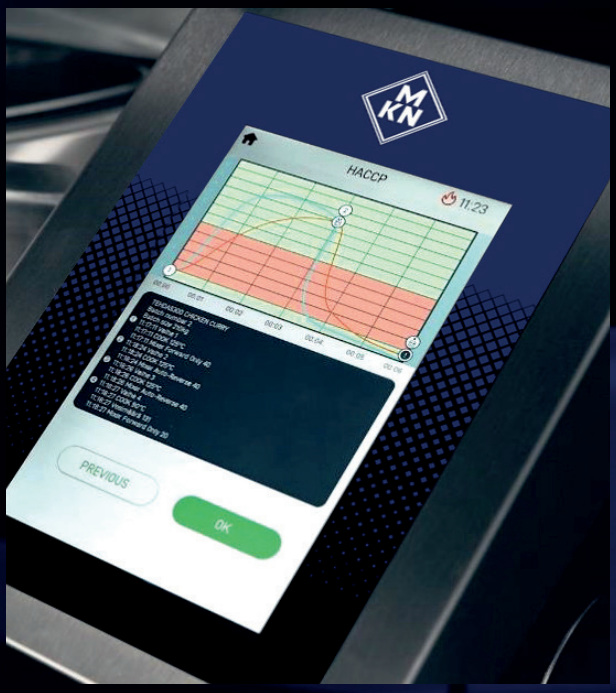
FlexiMix Pro

Enjoy automatic cooking

10" Touch- & Slide Bedienkonzept

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





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.

Hier gibt es mehr Informationen:

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

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 Spühlmaschine

360° Sense & Wiegefunktion*

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

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



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 spühlmaschinengeeignet. 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.

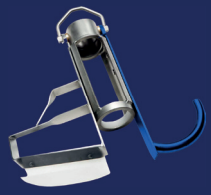
Slow Mixing
Per Fußschalter bei geöffnetem Deckel*

Optionales Zubehör

Für jede Anwendung das richtige Werkzeug



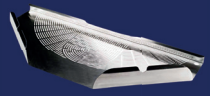
Aufschlag-werkzeug



Knetwerkzeug



Mischwerkzeug (ab 150 L)



Abseihsieb



Reinigung-swerkzeug



Zubehörwagen

Die FlexiMix® Produktlinie

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

	FlexiMix Pro	**Flexi**Mix
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

Version: 09/2026 Die mit einem ®-Zeichen versehenen Marken sind deutschlandweit und größtenteils europaweit geschützt. Für genauere Infos kontaktieren Sie uns gerne.