



world of cooking



OPTIMA Fritteusen

Fry Safe®* – die innovative Sicherheit Das Sicherheitsfeature für mehr Brandsicherheit bei Fritteusen

- Elektronischer Sicherheitstemperaturbegrenzer mit Temperaturregelung
- Selbstüberwachung und Ausfallsicherung
- Mindestfettfüllstandskontrolle
- TÜV zertifizierte Sicherheit

Einhand Sicherheitsbedienung

- Einhandbedienung mit speziellem Drehgelenk für ein sicheres, einfaches und komfortables Ein- und Ausschwenken des Heizkörpers.
- Sicheres Positionieren, ohne notwendige Arretierung mit der zweiten Hand, verhindert ein versehentliches Hineinfallen des Heizkörpers und damit Verbrennungen.

* Option

OPTIMA Induktion

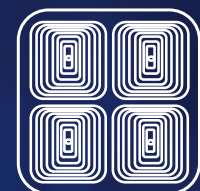
Intelligentes und effizientes Kochen auf einem neuen Level

- Boost Funktion mit 10 kW – für den extra Schub Energie
- Induction Efficiency Control – Intelligenz, die auch das Topfequipment prüft
- Flexibilität – für jede Anwendung die passende Konfiguration:

Punkt-Induktion
Insel-Punkt-Induktion



Flächen-Induktion
Insel-Flächen-Induktion



Wok-Induktion
(Küvette)



Die Produktgruppen im Überblick

Elektrogeräte in der neuen OPTIMA

- | | | |
|------------------|-------------------------|----------------------------|
| - Herde | - Multikocher | - Braisièren Magnum |
| - Fritteusen | - Warmhaltewanne | - Kochkessel |
| - Großfritteusen | - Infragrills | - Arbeitstische |
| - Bainmaries | - Unterbaukippratpfanne | - Griddleplatten/ -pfannen |

Gasgeräte in der neuen OPTIMA

- | | |
|--------------------|------------------|
| - Gasherde | - Kochkessel |
| - Glühplattenherde | - Griddleplatten |
| - Glühsteingrills | |
| - Kippbratpfannen | |

Die neue OPTIMA ist auch mit einer Gerätetiefe von 700 mm erhältlich.*

*Portfolio und Ausführung sind abweichend zur Gerätetiefe 850 mm

Die Zukunft der digitalen Großküche



- Überblick aller verbundenen Geräte und Standorte in MKN Connected Kitchen®
- Managen von Garprozessen, Betriebskostenerfassung, Softwareupdates
- Monitoring des Energieverbrauchs, HACCP Datenüberwachung uvm.
- Einrichtung und Anmeldung der Geräte ganz einfach mit der MKNConnect App
- Optionale OPTIMA WLAN-Geräteausstattung erforderlich



MKN SteelPlus – über 40% CO₂e reduzierter Edelstahl*

Mehr Nachhaltigkeit

Mit dem Erwerb der MKN SteelPlus Option verspricht MKN, CO₂e reduzierten Edelstahl entsprechend der Bestellung in seiner Produktion zu verarbeiten. Dabei wird das bestellte Gerät nicht unmittelbar mit CO₂e reduziertem Edelstahl hergestellt. Die durch den Kauf eingesparte CO₂e Menge wird bestätigt.



*Option, Scope 1, 2, 3

Für weitere Informationen zu MKN SteelPlus bitte den QR-Code scannen.



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

Version: 03/2025

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 neue OPTIMA

Der Beginn einer neuen Ära

Die neue **OPTIMA**

Der Beginn einer neuen Ära

Automatische Wasserbefüllung

- Automatische, elektronische Wasserbefüllung
- Litergenau
- Serienmäßig bei Kesseln und Braisière Magnum
- Kalt-, Warm-, Mischwasser



MKN Multi Safe Connect

- Sicherheit: Arbeitssicherheit durch Medientrennung, einfaches Verschieben von Kochgeschirr
- Hygiene: Wasser- und schmutzdicht, angepasste Tropfkante, leichte Reinigung
- Installation: Einfache Installation und Ausrichtung



OPTIMA Control – das Bedien- und Designkonzept

Intuitiv und digital-manuell mit OPTIMA Control, Edelstahl-Premiumknebel und Display

OPTIMA Pilot

Mit umfangreichen neuen Gerätefunktionen

- Automatische Wasserbefüllung
- Kerntemperaturfühler
- Programmerstellung über APP
- Timer
- Etc.

OPTIMA Display

Sorgt für Sichtbarkeit und Kontrolle aus jedem Blickwinkel von nah und fern und setzt damit neue Maßstäbe im Bedienkomfort

- Große Anzeige mit 6 mm Sicherheitsglas
- Ideale Platzierung im Sicht- und Bedienbereich für ergonomisches Arbeiten
- Hitzebeständigkeit über 100°C und Wasserschutzklasse beim Display IPX8

OPTIMA Edelstahl-Premiumknebel

Qualität, die man täglich in den Händen hat

Easy Handling System

- Leichtgängiges und präzises Deckel-Drehgelenk mit stufenloser Positionierung des Deckels
- Doppelwandiger Deckel, verschleißfrei ohne Dichtung mit Edelstahl-Rundrohr-Griff / Bügelgriff.
- Hygienesicherheit und einfache Reinigung durch fugenlose Oberflächen.



Ergonomie – next Level

Neue Korpus Höhe von 750 mm für mehr Platz im Schrankraum
Perfekte Kompatibilität mit dem MKN FlexiChef®

Kerntemperaturfühler*

Verfügbar als Mehrpunkt- oder Sous Vide-Fühler für Kochkessel, Griddleplatten/-pfannen, Braisièren, Induktionsherde, Vitroherde, Bainmaries.

* Option

40 mm

Aufkantung, für mehr Feuchtigkeitsschutz

Neuer Hygiene- und Wasserschutzstandard

- IPX6 serienmäßiger Schutz gegen „starkes Strahlwasser“
- H2 Hygieneschrankräume serienmäßig und damit leichte Reinigung durch besonders große Radien (R20)
- Keine Schrauben im Sichtbereich
- Lasergeschweißte, geschlossene Fugen
- Geprägte Einschübe mit Kippschutz*

* Option

H2

Hygieneschrankraum

IPX6

starker Strahlwasserschutz

850 mm

Die neue OPTIMA hat eine Gerätetiefe von 850 mm.

Automatisierung

- Easy Lift Funktion bei Fritteusen, prozesssicher mit automatischer Hubfunktion
- Automatisierte Garprozesse mittels Timerfunktion



Hier gibt es mehr Informationen:

