



## Friteuses professionnelles OPTIMA

**Fry Safe® – Une sécurité innovante\***  
**Système de sécurité renforcé pour une protection incendie optimale sur les friteuses professionnelles.**

- Limiteur de température électronique sécurisé avec régulation thermique
- Système auto-surveillé et à sécurité intégrée
- Contrôle du niveau minimum d'huile
- Sécurité certifiée TÜV

### Utilisation sécurisée à une main

- Utilisation à une main grâce à un système de pivot spécial, permettant d'incliner l'élément chauffant facilement, en toute sécurité et sans effort
- Positionnement sécurisé sans intervention de la seconde main, évitant toute chute accidentelle de l'élément chauffant dans l'huile chaude et les risques de brûlures

\* Option

## OPTIMA Induction

Le nouveau standard de la cuisson intelligente et économe en énergie

- Fonction Boost 10 kW – un surcroît d'énergie instantané pour les pics d'intensité
- Induction Efficiency Control – fonctionnalité intelligente pour la détection et la gestion optimale des récipients
- Flexibilité – une configuration adaptée à chaque besoin et chaque type d'application

### Induction à point



### Induction multizone



### Induction wok (cuvette)



## Aperçu des gammes de produits

### Appareils électriques de la nouvelle gamme MKN OPTIMA®

- |                            |   |                        |
|----------------------------|---|------------------------|
| - Plaques de cuisson       | - Multicuisseurs                            | - Sauteuses Magnum     |
| - Friteuses                | - Maintiens au chaud / réchauffe-plats      | - Marmites de cuisson  |
| - Friteuses haut rendement | - Grills infrarouges (Infragrills)          | - Tables de travail    |
| - Bains-marie              | - Sauteuses basculantes sur base de support | - Planchas / Grillades |

### Appareils à gaz de la nouvelle gamme MKN OPTIMA®

- |                                     |                            |
|-------------------------------------|----------------------------|
| - Plaques de cuisson                | - Marmites de cuisson      |
| - Plaques coup de feu               | - Plaques de cuisson grill |
| - Grills à gaz avec pierres de lave |                            |
| - Sauteuses basculantes             |                            |

La nouvelle gamme MKN OPTIMA® est également disponible avec une profondeur de 700 mm.\*

\*L'offre produit et le design diffèrent des appareils en profondeur 850 mm.

## L'avenir des cuisines digitales



- Vue d'ensemble de tous les appareils connectés et des sites via MKN Connected Kitchen®
- Gestion des processus de cuisson, enregistrement des coûts d'exploitation, mises à jour logicielles
- Suivi de la consommation d'énergie, surveillance des données HACCP et bien plus encore
- Configuration et enregistrement des appareils simplifiés grâce à l'application MKNConnect
- Les équipements OPTIMA doivent être équipés en option du module WLAN



## MKN SteelPlus – Acier inoxydable avec une empreinte carbone (CO<sub>2</sub>e) réduite de plus de 40 %\*

### La durabilité réinventée

En choisissant l'option MKN SteelPlus, vous contribuez activement à la réduction des émissions de CO<sub>2</sub>e. MKN s'engage à utiliser de l'acier inoxydable à faible empreinte carbone dans sa production, conformément aux spécifications de commande. Cela ne signifie pas que l'appareil commandé est directement fabriqué avec cet acier réduit en CO<sub>2</sub>e, mais les économies réalisées dans le cadre de cette commande sont certifiées et communiquées à l'acheteur.



\*Option, Scope 1, 2, 3

Passez à l'action : scannez le QR code et engagez-vous pour une cuisine plus durable.



Version : 03/2025 Les noms de marque accompagnés du symbole ® sont protégés en Allemagne et dans la majeure partie de l'Europe. Pour plus d'informations, contactez-nous.



world of cooking



# La nouvelle MKN OPTIMA®

Le début d'une nouvelle ère



[www.mkn.com](http://www.mkn.com)

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

# La nouvelle MKN OPTIMA®

Le début d'une nouvelle ère

## Remplissage automatique d'eau

- Remplissage automatique et électronique de l'eau
- Précision au litre près
- Équipement standard sur les marmites et sauteuses Magnum
- Eau froide, tiède ou chaude disponible



## MKN MultiSafe Connect

- Sécurité : Sécurité au travail grâce à la séparation des fluides et à la facilité de déplacement des ustensiles de cuisson
- Hygiène : Étanche, résistant à la saleté, avec bord anti-goutte adapté pour un nettoyage facile
- Installation : Installation simple et alignement facilité



**OPTIMA Control – Concept d'utilisation et de design**  
Commandes intuitives, à la fois digitales et analogiques, grâce à **OPTIMA Pilot**, avec bouton premium en acier inoxydable et écran intégré.

## OPTIMA Pilot

Avec de nouvelles fonctions étendues :

- Remplissage automatique d'eau
- Sonde de température à cœur
- Création de programmes via l'application
- Minuterie
- Et bien plus encore...

## OPTIMA Display

Assure visibilité et contrôle sous tous les angles, de près comme de loin, établissant de nouveaux standards en matière de simplicité d'utilisation

- Grand écran avec verre de sécurité de 6 mm
- Positionnement optimal pour une visibilité parfaite et une utilisation ergonomique
- Résistance à la chaleur au-delà de 100 °C et protection étanche IPX8 pour l'écran

## Bouton premium en acier inoxydable OPTIMA

La qualité entre vos mains, chaque jour



## Système de prise en main simplifiée

- Charnière de couvercle pivotante, maniable avec précision, offrant un positionnement du couvercle continu et sans à-coups
- Couvercle double paroi, résistant à l'usure, sans joint, équipé d'une poignée arquée en tube inox
- Surfaces sans jointure, garantissant une hygiène optimale et un nettoyage facile



**40 mm**

Dossieret intégré pour une protection renforcée contre l'humidité

## Une conception ergonomique de nouvelle génération

Nouvelle hauteur de châssis de 750 mm offrant davantage d'espace dans les meubles bas. Compatibilité parfaite avec le MKN FlexiChef®

## Sonde de température à cœur\*

Disponible en version multipoint ou sous vide renforcée pour une utilisation sur : marmites de cuisson, plaques/poêles grill, sauteuses, plaques à induction, plaques vitrocéramiques, bains-marie.

\* Option

**H2**

Meubles hygiéniques

**IPX6**

Protection optimale contre les jets d'eau puissants pour un nettoyage en toute sécurité

## Nouveau standard en matière d'hygiène et de protection contre l'eau

- Protection IPX6 contre les jets d'eau puissants, fournie de série
- Meubles hygiéniques H2 livrés en standard, avec grands rayons d'angle (R20) pour un nettoyage facilité
- Aucune vis visible
- Assemblages soudés au laser, parfaitement étanches
- Glissières de tiroirs embouties avec système anti-basculement\*

\* Option

**850 mm**

La nouvelle génération de la gamme MKN OPTIMA® a une profondeur de 850 mm.

## Automatisation

- Fonction Easy Lift sur les friteuses : fiabilité maximale grâce au système de levage automatique
- Processus de cuisson automatisés grâce à la fonction minuterie



Plus d'informations

ici :

