

# Der MKN FlexiChef®

## Produktvarianten und technische Daten

FlexiChef®	Größe 1 (50 L)	Größe 2 (75 L)	Größe 2 (100 L)	Größe 3 (100 L)	Größe 3 (150 L)
<b>Abmessungen</b>					
Länge: mm	1100	1300	1300	1600	1600
Korpusbreite: mm	850	850	850	850	850
Korpushöhe: mm	750	750	750	750	750
<b>Anbindung</b>	Optional Anbindung an MKN OPTIMA 850 möglich, kein weiterer Platz erforderlich!				
<b>Anschlüsse</b>					
Elektro 400 V					
Leistung MaxPower: kW	14,7	22,4	22,4	34,0	34,0
Leistung FlexPower: kW	13,1	17,2	17,2	26,2	26,2
Für 380 - 415 V					
Absicherung MaxPower: A	35	50	50	63	63
Absicherung FlexPower: A	25	32	32	50	50
Netz / Frequenz	3 (N)PE AC / 50 Hz oder 60 Hz				
Fehlerstrom-Schutzschalter (RCD)	Empfehlung für bauseitige Absicherung, Typ A, 300 mA				
<b>Zuwasser / Abwasser</b>					
Kaltwasser (Trinkwasser)	Volumenstrom min. 13 l/min, Druck 2-6 bar,				
Warmwasser (Trinkwasser max. 60 °C)	Karbonhärte: < 4,5 mmol/l, Dimension 3/4" AG, DN 20				
Abwasser (Schmutzwasser)	max 80 °C, Volumenstrom max 50L/min (Festanschluss) bzw. max. 70L/min (Bodenrinne), DN 50				
<b>Tiegel</b>					
Abmessung: mm	523 x 543 x 225	723 x 543 x 225	723 x 543 x 315	1023 x 543 x 225	1023 x 543 x 315
Nenninhalt: L	50	75	100	100	150
Öfüllmenge max.: L	25	35	35	49	49

FlexiChef® Team	Gr. 1 + Gr. 1	Gr. 2 + Gr. 2	Gr. 3 + Gr. 3	Gr. 1 + Gr. 2	Gr. 1 + Gr. 3	Gr. 2 + Gr. 3
<b>Abmessungen</b>						
Länge: mm	2200	2600	3200	2400	2700	2900
Korpusbreite: mm	850	850	850	850	850	850
Korpushöhe: mm	750	750	750	750	750	750
<b>Anbindung</b>	Optional Anbindung an MKN OPTIMA 850 möglich, kein weiterer Platz erforderlich!					
<b>Anschlüsse</b>						
Elektro 400 V						
Leistung MaxPower: kW	14,7 + 14,7	22,4 + 22,4	34,0 + 34,0	14,7 + 22,4	14,7 + 34,0	22,4 + 34,0
Leistung FlexPower: kW	13,1 + 13,1	17,2 + 17,2	26,2 + 26,2	13,1 + 17,2	13,1 + 26,2	17,2 + 26,2
Für 380 - 415 V						
Absicherung MaxPower: A	35 + 35	50 + 50	63 + 63	35 + 50	35 + 63	50 + 63
Absicherung FlexPower: A	25 + 25	32 + 32	50 + 50	25 + 32	25 + 50	32 + 50
Netz / Frequenz	3 (N)PE AC / 50 Hz oder 60 Hz					
Fehlerstrom-Schutzschalter (RCD)	Empfehlung für bauseitige Absicherung, Typ A, 300 mA					
<b>Zuwasser / Abwasser</b>						
Kaltwasser (Trinkwasser)	Volumenstrom min. 13 l/min, Druck 2-6 bar,					
Warmwasser (Trinkwasser max. 60 °C)	Karbonhärte: < 4,5 mmol/l, Dimension 3/4" AG, DN 20					
Abwasser (Schmutzwasser)	max 80 °C, Volumenstrom max 50L/min (Festanschluss) bzw. max. 70L/min (Bodenrinne), DN 50					
<b>Tiegel</b>						
Abmessung: mm	Siehe Tiegel-Abmessungen der FlexiChef® Einzelgeräte					
Nenninhalt: L	50 + 50	75 + 75	100 + 100	50 + 75	50 + 100	75 + 100
Öfüllmenge max.: L	25 + 25	35 + 35	49 + 49	25 + 35	25 + 49	35 + 49



world of cooking

Der **FlexiChef®**  
smart cooking. smart cleaning.



## Sonderausstattung

- Korb-Einhängesystem
- Frittierkorb
- Kochkorb
- GN-Einhängesystem
- GN-Behälter, ungelocht
- GN-Behälter, gelocht
- Einlegeboden
- Schöpfschaufel ungelocht
- Schöpfschaufel gelocht
- Entleer-Wendespachtel
- Abseih-Sieb
- Abzieher
- Tiegel-Schaber
- Reinigungsbürste
- Barcode Scanner
- Mittenregal für die Team Geräte
- Portionierwagen für GN Behälter
- Mobiles Fettfiltersystem 75 L (230 V)
- Fettfilter (1 Karton à 50 Stück)
- Care & Protection

## Sonderausstattung

- FlexiChef® lässt sich mit umfangreichen Sonderausstattungen für jede Profiküche weiter optimieren. Ganz nach Ihren Ansprüchen für Sie geschnürt von der Schöpfschaufel bis zum Entleerwagen. Sie bieten genau die Lösungen, die unterschiedliche Anwendungen in der Profiküche optimieren.
- Starter-Paket
  - Entleer-Wendespattel
  - Abzieher
  - Einlegeböden
  - Schöpfschaufel gelocht & ungelocht
- Koch-Paket
  - Korb-Einhängesystem
  - ein Satz Kochkörbe
- GN-Paket
  - GN-Einhängesystem
  - Portionierwagen inkl. 1/1 GN-Behälter
  - Abseih-Sieb
- Frittier-Paket
  - Korb-Einhängesystem
  - ein Satz Frittierkörbe

## Der neue FlexiChef®: Ein Gerät für einfach Alles!



### Kochen

Ideal für Suppen, Eintöpfe oder Pasta. Optimierte und schonende Garprozesse sorgen für höhere Speisenqualität.



### Braten

Perfekt für die Zubereitung von Fleisch, Fisch oder Gemüse; gleichmäßige Hitzeverteilung.



### Frittieren

Frittiertes in optimaler Qualität.



### ReadyXpress® (Option)

High-Speed Garen im FlexiChef® beschleunigt die Abläufe in der Küche deutlich.



### FlexiZone®

mit FlexiZone® den Tiegel in bis zu drei Zonen einteilen, jede Zone kann individuell gesteuert werden.



### Sous-Vide-Garen

Vakuulgaren im Kunststoffbeutel

## SpaceClean® – das erste und einzige vollautomatische Reinigungssystem für Tiegel\*



### Noch einfacher

Orbitalkopf ist fest im Deckel integriert



### Noch schneller

Rüstvorgang entfällt vollständig



### Noch schnellere Amortisierung

bis zu **90%\*\*** weniger Wasserverbrauch  
Nur 26 L Wasser pro Reinigungszyklus

\*Option \*\* im Vergleich zum händischen Reinigen



## Easy Up & Down – die neue Liftfunktion im FlexiChef®\*



### Neue Liftfunktion im FlexiChef®\*

bei der Körbe sicher und ohne Kraftanstrengung aus dem Tiegel gehoben und bequem abgelegt werden können.

### Vorteile:

- Ergonomie und Sicherheit für den Anwender
- Komfortables und sicheres Heben von schweren/heißen Körben
- 20% leichtere Körbe bei Vollbeladung als andere Lösungen
- Gelingsicherheit: auf den Punkt gegart durch automatisches Anheben

\* Optionales Zubehör erforderlich



## Intelligentes Bedienkonzept – schnell. groß. übersichtlich.

### Der MKN MagicPilot Intuitive Bedienung und optimale Übersicht

- Eine noch schnellere Hardware sorgt für flüssiges Arbeiten
- Benutzerfreundliches Handling durch eine einheitliche Bedienoberfläche der unterschiedlichen MKN Geräte

### Guided Cooking – Leitet den Anwender durch den Kochprozess

- Automatische Garprozesse
- Speisenqualität wird schnell und sicher reproduzierbar
- Infoschritte als Anleitung; auch Fotos integrierbar
- Automatische Kontrollfunktionen geben perfekte Qualitätssicherheit im Kochprozess.



## SmartBoiling – das neue energiesparende Kochverfahren

	Standard Kochgerät	FlexiChef® (SmartBoiling)
Energieverbrauch	7 kWh	0,2 kWh
Kosten bei 30 ct/kWh	2,10 €	0,06 €
Wasserverdunstung	13 Liter	0 Liter
CO2 Emission	2,9 kg	>0,1 kg

Entdecken Sie die nächste Generation des Kochens mit SmartBoiling. Mit einer beeindruckenden **Energieeinsparung von 99%** im Vergleich zum herkömmlichen Kochen, setzt SmartBoiling neue Standards in der Küche.

Energieverbrauch SmartBoiling vs. konventioneller Ankochvorgang. Werte beziehen sich auf den Ankochvorgang von 75 Liter Flüssigkeit bei 20 Minuten Wartezeit.  
\* Im Vergleich zum herkömmlichen Kochen

## Die Zukunft der digitalen Großküche

### Standardmäßig: WLAN



#### OPC UA Schnittstelle

Verbindung zu Küchenleitsystem DIN 18898 (über OPC UA Schnittstelle, offener Standard)



#### REST API Schnittstelle

Verbindung zu eigenen und fremden Plattformen mittels Rest-API/Swagger Schnittstelle



#### Softwareupdate über Cloud oder App



## Schnelligkeit auf einem neuen Level

ca. 150 min.\*\*\*



Klassisches Kochen

ca. 96 min.\*\*



Klassische Druckartechnik

Bis zu **2 x schneller** als klassische Druckartechnik\*\*\*

Bis zu **3 x schneller** als klassisches Kochen\*\*

ca. 52 min.\*

Der neue FlexiChef



Produktionszeit mit ReadyXpress®\*\*\*\* am Beispiel Rindergulasch

### Bis zu 65 % Zeitersparnis

\* Im Vergleich zur MKN-Vorgängertechnologie \*\* im Vergleich zur klassischen MKN-Druckartechnik \*\*\* im Vergleich zur klassischen MKN-Technik \*\*\*\* Option im FlexiChef®

## High Quality für Effizienz und ein langes Leben

### Mehr Nachhaltigkeit

Neu denken. Der MKN FlexiChef® ermöglicht neue und nachhaltigere Wege des Kochens. Kompromisslose Qualität, innovative Features und ein schlagkräftiges Nutzenpaket, immer mit dem Anwender im Mittelpunkt.

## GreenHighlights im FlexiChef®

Innovation und Nachhaltigkeit perfekt kombiniert

### FlexiZone®

Braten, kochen oder Frittieren in bis zu drei Zonen, die separat bedient werden können. Energie wird nur da eingesetzt, wo sie auch gebraucht wird.



bis zu **66%\*** Energieeinsparung

\* Im Vergleich zum Arbeiten mit dem FlexiChef® ohne Nutzung von FlexiZone®

### Turbo PowerBlock

- Optimales Energiemanagement durch umfangreiche Sensoren im Tiegelboden
- Energie nur dort, wo sie benötigt wird
- Hervorragende Wärmespeichereigenschaften
- Arbeitet gut mit Energieoptimierungsanlagen zusammen
- Robust und langlebig, Komponenten leicht zu ersetzen

