



world of cooking

MKN SpaceCombi®

Made for you.



exclusive
partner

Les défis quotidiens en cuisine.





La cuisine est le cœur de la gastronomie, le lieu où engagement et générosité font naître de nouvelles expériences gustatives. Les conditions d'exercice de ces activités sont de plus en plus complexes. Ceci est vrai pour les snack-bars, les restaurants, la restauration d'entreprise ou de collectivité, soit la restauration hors-foyer.

Les cuisines sont de plus en plus petites et laissent donc de moins en moins de place pour les appareils et la préparation des repas.

Les clients souhaitent une grande diversité de produits qui doivent être frais et préparés rapidement à toute heure. De plus, tout cela ne doit pas être accompli seulement par des cuisiniers professionnels, mais fréquemment par un personnel non formé ou des employés intérimaires. Les appareils doivent donc être peu encombrants et d'utilisation simple, tout en présentant un design agréable pour le Frontcooking.

Pour tous ces défis, MKN a développé des solutions qui rendront votre quotidien en cuisine simple, efficace et facile à planifier !



Les surfaces sont de plus en plus chères



Frontcooking / Showcooking



Désir d'une grande diversité de produits



Exigences hygiéniques élevées



Cuisines étroites :
Peu de place pour la préparation



Exigences élevées en terme d'efficacité énergétique



Des produits frais doivent pouvoir être préparés rapidement à toute heure



Personnel non formé /
Manque de professionnels

SpaceCombi MKN

La première gamme compacte professionnelle.

Le four mixte qui convient à tout le monde.

Face à de nouveaux marchés, des exigences croissantes des clients, un manque d'employés qualifiés, et de nombreuses évolutions du secteur, des idées innovantes sont requises. Avec nos SpaceCombis® MKN, nous avons développé des appareils qui répondront aux exigences du futur. Ces fours mixtes compacts offrent toutes les fonctions de leurs « collègues » plus grands – et ce pour un encombrement nettement inférieur.

Chaque SpaceCombi® offre ses atouts spécifiques en termes d'espace, de flexibilité et d'indépendance. La technologie en cuisine – **conçue pour vous !**



SpaceCombi®
Team

SpaceCombi®

Magic Team

MAGIC
HOOD
INSIDE

SpaceCombi®

MagicHood



SpaceCombi®

Scannez
maintenant
pour voir la
vidéo en
ligne !





#conçu pour vous

De l'espace pour les idées.

L'équipement de votre cuisine doit correspondre aussi parfaitement que possible à votre concept gastronomique. En particulier dans les petites cuisines où il est crucial d'utiliser l'espace aussi efficacement que possible.

Cela est possible avec beaucoup de créativité ainsi qu'une bonne planification de tous les processus de travail.

Notre SpaceCombi® a été spécialement conçu pour les cuisines optimisant l'espace et pour une utilisation simple en Frontcooking, les zones de self-service, les boutiques ou d'autres points de vente de restauration hors-foyer similaires.

SpaceCombi® MKN : un maximum d'efficacité dans un minimum d'espace.



SpaceCombi®

SpaceCombi MKN

De la grande cuisine.

▶ **55**
cm ◀

▶ **55**
cm ◀



SpaceCombi®
classic

SpaceCombi®

Convient à toutes les cuisines.

De nombreux avantages professionnels sur une largeur de 55 cm seulement – voici le SpaceCombi®. Ce four mixte complet est 40 %* plus étroit – sans compromis sur les fonctions techniques.

Avec 6 niveaux d'insertion GN 1/1, il offre la même capacité d'enfournement d'un four mixte plus grand.

Concept de commande intuitif Guided Cooking, système de nettoyage automatique, design agréable et de nombreux autres avantages font du SpaceCombi® le compagnon idéal dans votre cuisine.

* par rapport au FlexiCombi® MKN

**6 x
GN 1/1**

Le SpaceCombi® MKN est un four mixte complet avec 6 niveaux d'insertion GN 1/1 sur une largeur de 55 cm seulement.

” Le SpaceCombi®, avec une largeur de 55 cm seulement, est un four mixte complet ! Parfait pour ma cuisine dans laquelle l'espace est un facteur essentiel. Je l'adore !

JULIA KOMP

Plus jeune chef étoilée Michelin d'Allemagne

#conçu pour vous

Aussi flexible que les tendances du marché.

Les tendances n'ont jamais évolué aussi rapidement qu'aujourd'hui. C'est également le cas dans le secteur de la gastronomie. Les souhaits des clients changent constamment et leurs exigences s'accroissent. Aujourd'hui, un repas ne doit pas seulement être savoureux, mais aussi bon pour la santé. L'offre est diversifiée et présentée de manière appétissante, les repas sont préparés sous les yeux des clients, l'acte de cuisiner est célébré.

C'est pour répondre à ces défis que MKN a développé le SpaceCombi® Team avec ses deux enceintes de cuisson. Petit, compact, facile à utiliser et avec un éventail de possibilités de cuissons telles que la cuisson vapeur et le rôtissage dans un seul appareil. Ceci vous permet de répondre aux souhaits de vos clients en toute sérénité.



SpaceCombi®
Team

Une grande diversité sur une petite surface.



Cuire du poisson ou des croissants, préparer des quartiers de pomme de terre ou du poulet rôti, le SpaceCombi® Team vous permet de proposer à vos clients une offre très diversifiée. Les deux enceintes de cuisson séparées peuvent être commandées individuellement. Ceci permet par exemple de réaliser une cuisson vapeur dans une enceinte tout en cuisant des produits de boulangerie dans la deuxième. Différentes fonctions telles que le Guided Cooking assurent une qualité constante, soutiennent l'utilisateur et l'accompagne tout au long du processus de cuisson, et tout cela avec un appareil de seulement 55 cm de largeur.

**12 x
GN 1/1**

Four mixte professionnel
avec 2 x 6 niveaux d'insertion
GN 1/1 sur une largeur de
seulement 55 cm.



**Ergonomique avec une
hauteur maximale d'insertion
de moins d' 1,50 m**



1
2

2x
enceintes de
cuisson séparées
2 modes de cuisson
simultanés

▶ **55**
cm ◀

12 x
GN 1/1



Porte hygiénique
en triple vitrage



Eclairage LED
pour un éclairage optimal
de tous les côtés

SpaceCombi®
Team

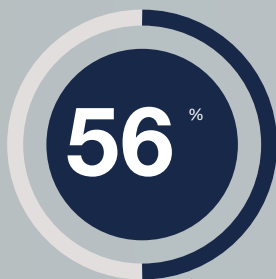
Prêt à vous lancer dans la **restauration hors-foyer** ?

Clients du marché de la restauration hors-foyer



Chiffre d'affaire de la restauration hors-foyer

Tendance croissante




56 % du chiffre d'affaire pour la **restauration rapide**

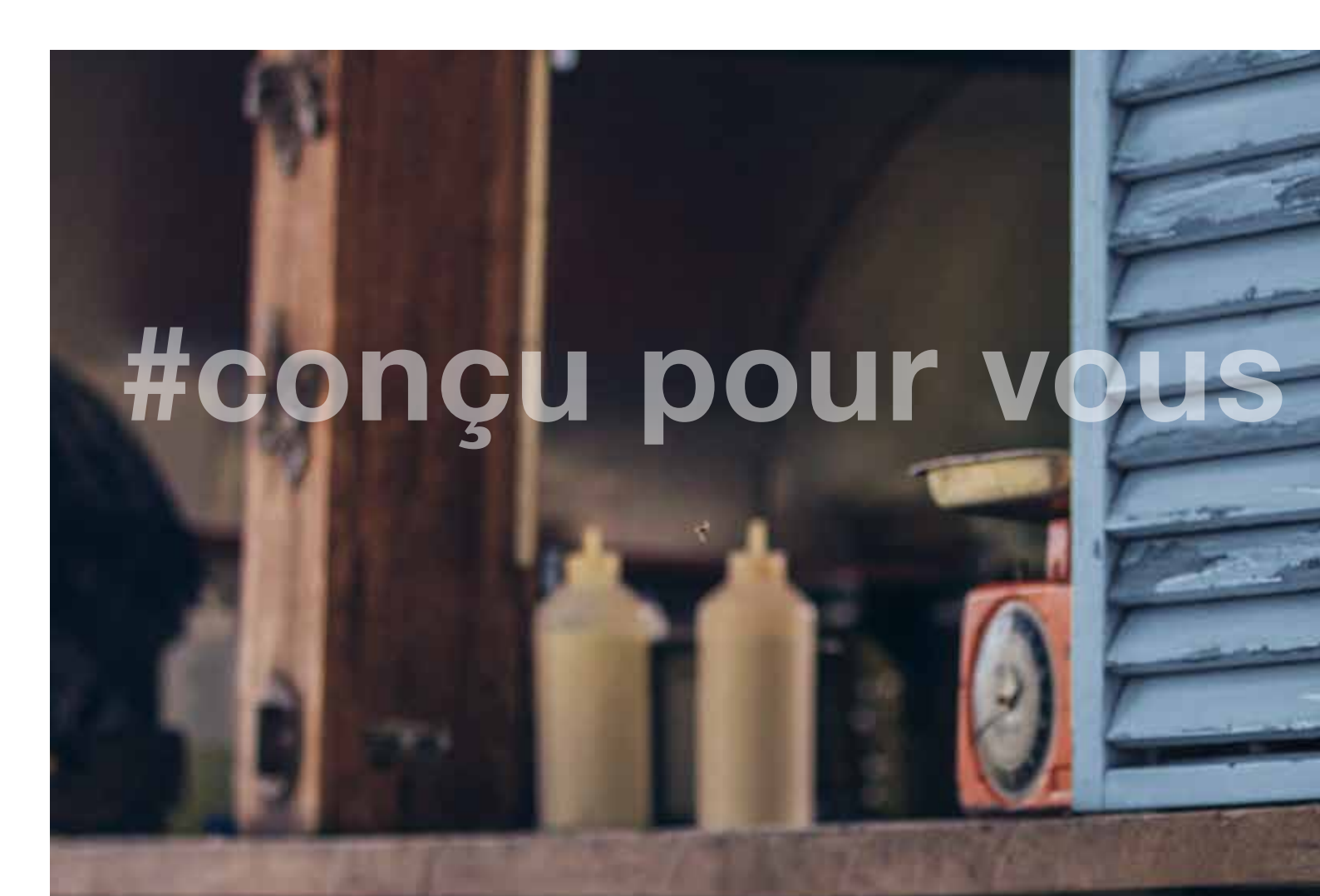
(la restauration rapide avec service au comptoir et service rapide est un segment de la restauration hors-foyer)



Dépense par visite sur le marché de la restauration hors-foyer



Le marché de la restauration hors-foyer est en plein boom et le nombre de points de vente s'accroît donc proportionnellement. Mais ces points de vente apparaissent souvent là où aucune cuisine professionnelle n'a été prévue – dans les stations-services, sur les marchés alimentaires et dans de nombreux autres lieux. C'est pourquoi MKN a développé des solutions adaptées avec lesquelles vous serez parfaitement préparé à ces nouveaux défis.



#conçu pour vous

Cuisiner – partout et sans système d'extraction supplémentaire !*

La liberté comme je l'aime.

Street Food, marché hebdomadaire, boulangerie ou encore station-service. Les clients y apprécient aujourd'hui un petit en-cas savoureux. Cela doit être rapide, frais et d'excellente qualité. Pour cela, nous avons développé les appareils adéquats : des fours mixtes compacts avec leur propre système d'extraction intégré.

Mettez en œuvre vos concepts gastronomiques en toute liberté !

* en tenant compte de la réglementation relative à la ventilation de l'établissement



MAGIC
HOOD
INSIDE

HoodIn
INSIDE



SpaceCombi®
MagicHood

SpaceCombi®
Magic Team

Cuisiner sans limites avec MagicHood.

Cuisiner sans limites.

Le SpaceCombi® Magic Team vous ouvre des possibilités totalement inédites. Notre four mixte n'est pas seulement compact : avec son système d'extraction intégré **MagicHood**, il est aussi autonome.

Vous cuisinez simplement là où vous le souhaitez. Même si aucun système d'extraction n'était prévu dans le lieu que vous avez choisi.

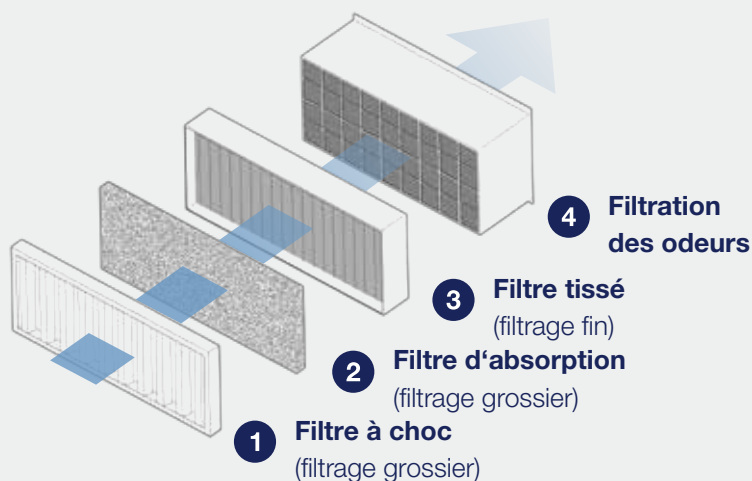
Avec le SpaceCombi® Magic Team, tout ce que vous avez à faire, c'est de l'installer, de le brancher et vous pouvez commencer à cuisiner.

Vous pouvez ainsi répondre en tout lieu aux exigences variées de vos clients en termes de qualité, de fraîcheur et de diversité de l'offre. Tout simplement et sans coûts d'investissement élevés.

Quand commencez-vous ?

Avec MagicHood, c'est magique

Un filtre à 4 étages réduit efficacement et en toute sécurité les fumées nocives, les particules de graisse ou les odeurs désagréables. Cela vous assure un climat ambiant agréable.

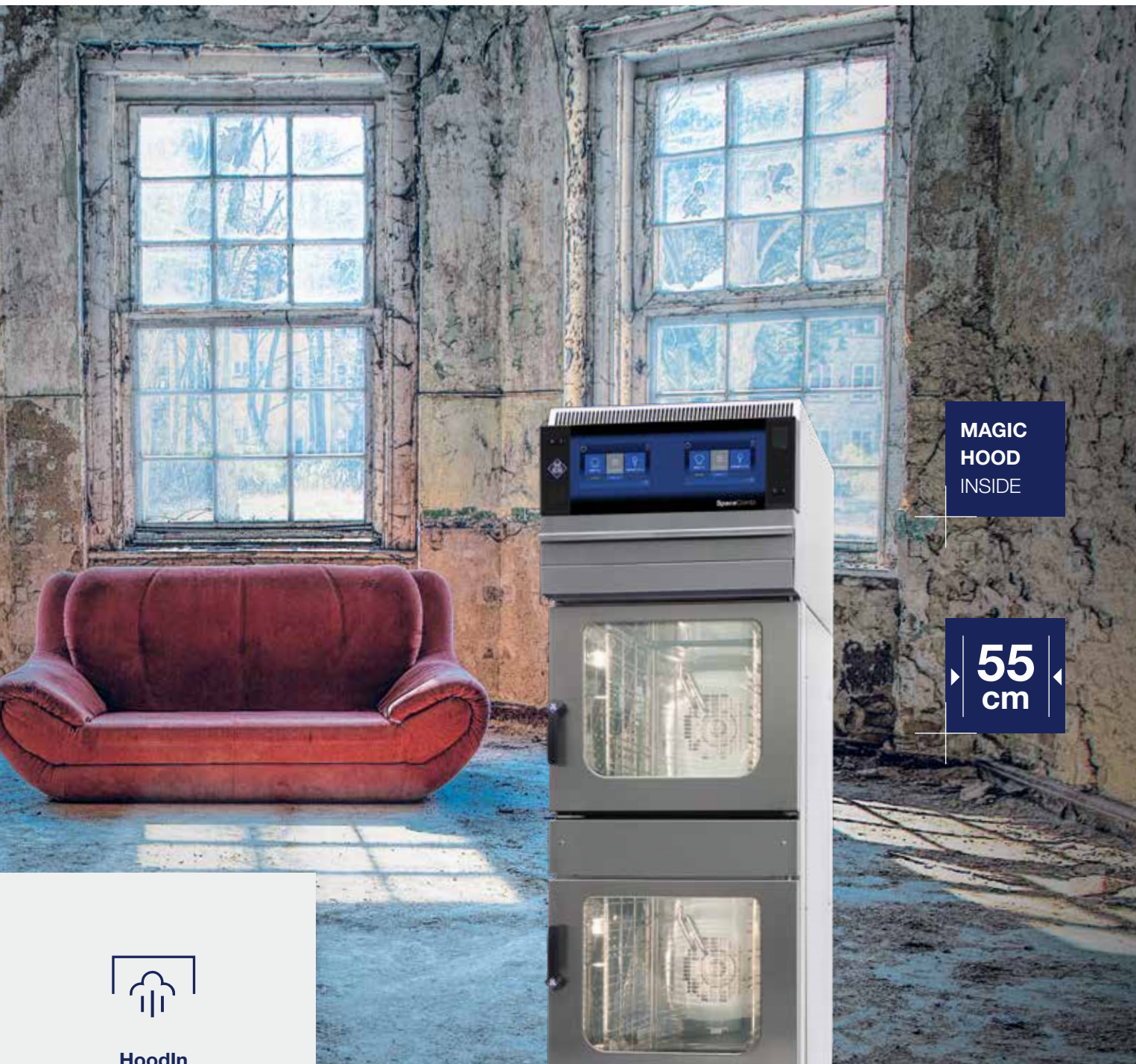


Les odeurs désagréables et les fumées nocives sont neutralisées et la vapeur est condensée.

**12 x
GN 1/1**

Four mixte complet
avec 2 x 6 niveaux
d'insertion GN 1/1
sur une largeur de
seulement 55 cm.

* en tenant compte de la réglementation relative à la ventilation de l'établissement



MAGIC HOOD INSIDE

55 cm



HoodIn

Avec la hotte d'aspiration intégrée, la vente de produits cuisinés ne se limite plus aux lieux disposant d'un système d'extraction.*



Manipulation simple : il suffit de retirer le filtre et de le nettoyer au lave-vaisselle

SpaceCombi®

Magic Team

Des possibilités illimitées.
Dans un format compact.

HoodIn
INSIDE

55
cm



SpaceCombi®

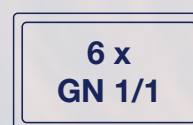
MagicHood



Échappement de l'air dans l'appareil (pas de conduite d'échappement externe).



Les odeurs désagréables et les fumées nocives sont neutralisées et la vapeur est condensée.



Four mixte complet avec 6 insertions GN1/1 sur une largeur de seulement 55 cm.

Manger est une expérience qui implique tous les sens. Les nouveaux concepts de restauration accordent donc de plus en plus d'attention à l'expérience culinaire globale du client. La cuisine se rapproche des clients, les repas doivent être présentés de façon attrayante et le Frontcooking n'est plus rare.

C'est pour ces nouvelles exigences de la cuisine en contact avec les clients que MKN a développé le SpaceCombi® MagicHood.

Il est non seulement compact, mais assure aussi un climat ambiant agréable dans la pièce – même lorsque vous faites des grillades. Un système de filtration à plusieurs étages permet d'éliminer les fumées nocives, les particules de graisse et les odeurs désagréables.

Le four mixte aspire également la vapeur de manière fiable. Cela signifie que vous pouvez toujours offrir à vos clients une atmosphère agréable sans système d'extraction sur place.*

* en tenant compte de la réglementation relative à la ventilation de l'établissement

Qualité des repas constante et garantie !

MagicPilot

Notre système de commande – aussi simple et intuitif que votre smartphone.

Les SpaceCombis® de MKN vous permettront d'offrir à vos clients une qualité optimale et constante – plat après plat.

Un système de commande simple, des instructions étape par étape et d'autres fonctions d'assistance font de ce four mixte le partenaire idéal pour vos missions quotidiennes en cuisine.





Guided Cooking

Guide l'utilisateur dans le processus de cuisson.

Le nouveau concept MKN Guided Cooking se distingue par de nombreuses fonctions utiles. Sa philosophie associée à sa technologie intelligente permet même aux utilisateurs débutants d'obtenir des résultats culinaires exceptionnels.



autoChef

Savoir-faire culinaire inclus grâce à des processus de cuisson automatiques. Une qualité de repas reproductible de façon rapide et sûre.



ChefsHelp

Assistance à l'utilisateur sous forme d'étapes. Possibilité d'intégrer des photos.



QualityControl

Reconnaissance automatique des quantités, qualité de cuisson constante, sans sonde de température à cœur.



BarcodeScan

Lecture de code-barres et démarrage facile d'un programme de cuisson.



Favourites

Vos processus de cuisson favoris s'affichent directement sur l'écran d'accueil, pour une qualité des repas reproductible.



VideoAssist

Conseils d'utilisation en vidéo – Assistance 365 jours par an.

Etincelant

avec le système de nettoyage automatique **WaveClean®**



WaveClean

Système de nettoyage automatique avec cartouche two-in-one

WaveClean® (en option) effectue le nettoyage automatique de manière efficace et garantit un niveau d'hygiène élevé et sécurisé. Il suffit d'une cartouche two-in-one qui associe un détergent et un produit de rinçage pour obtenir une propreté étincelante jusque dans les moindres recoins – avec seulement 19 litres de consommation d'eau.



NOUVEAU : La cartouche est désormais fabriquée à partir de 100 % de matériaux recyclables avec le même contenu.

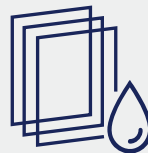
Systeme de protection de la durée de vie de l'appareil

Le nettoyage manuel appartient désormais au passé. Vous pouvez également réduire vos coûts de 40%*. Avec une seule cartouche two-in-one pour le nettoyage et le rinçage, votre SpaceCombi® est étincelant en un clin d'œil. Pour que vous puissiez vous concentrer sur l'essentiel : des préparations d'exception pour vos clients.

* comparé au nettoyage manuel



Insérez une cartouche, et c'est tout !



Nettoyage intérieur complet de la porte en triple vitrage sans nettoyage manuel supplémentaire pénible.

L'installation et la maintenance simplifiées.



Installation et maintenance – plus simples que jamais, car dans les SpaceCombi® Team et Magic Team, les composants techniques sont regroupés dans un tiroir. Celui-ci peut être facilement ouvert et fermé par l'avant. Et par un seul technicien de maintenance.



HYGIÈNE FACILE

pas d'espaces intermédiaires



EAU D'ALIMENTATION / EAUX USÉES

un seul branchement central



ÉCHAPPEMENT DE L'AIR DANS L'APPAREIL pas de conduite d'échappement externe*

* sauf sur SpaceCombi® Team

Connectivité – de nouvelles méthodes de communication*

MKN Connected Kitchen® est votre clé pour une cuisine intelligente, connectée et tournée vers l'avenir, qui vous accompagne à chaque étape de la planification de vos repas jusqu'à leur perfectionnement. Plongez dans un univers où la technologie et la préparation culinaire s'unissent pour des résultats de cuisson impeccables.

* pas disponible dans tous les pays



- **Encastrable**
- **Accès facile par l'avant**
- **Un seul technicien suffit**
- **Tous les composants électriques dans un seul tiroir**



▶ **55** ◀
cm

PLUS ÉTROIT*
ET ENCASTRABLE

* par rapport au kit de superposition MKN

Vue arrière de deux
SpaceCombi® avec
kit de superposition

Installation simple et
surfaces lisses avec le
SpaceCombi®
MagicTeam

- Chargez les processus de cuisson dans le cloud et partagez-les avec plusieurs appareils connectés.
- Surveillance de la consommation d'eau et d'électricité.
- Aperçu intuitif grâce à un système de signalisation des pannes par code couleur sûr, simple et immédiatement utilisable.
- Surveiller ou gérer l'utilisation et les données HACCP
- Visualisez tous les appareils pour une utilisation efficace, ainsi que pour le nettoyage, la maintenance et les réparations.

MKN Connected Kitchen®

Caractéristiques techniques

	SpaceCombi®	SpaceCombi® Classic
L x l x H (mm)	550 x 787 x 784	550 x 787 x 784
Valeur de raccordement (kW) :	7,8	7,8
Tension (V)	380 - 415; 3 N~	380 - 415; 3 N~
Capacité	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1
WaveClean®	En option	En option
MagicHood	En option	Non
HoodIn® **	En option	En option
Ethernet	En option	Non

	SpaceCombi® Magic Team	SpaceCombi® Team
L x l x H (mm)	550 x 880 x 1908	550 x 836 x 1770
Valeur de raccordement (kW) :	2 x 7,8 (15,6')	2 x 7,8 (15,6')
Tension (V)	380 - 415; 3 N~	380 - 415; 3 N~
Capacité	12 x GN 1/1	12 x GN 1/1
WaveClean®	Oui	Oui
MagicHood	Oui	Non
HoodIn® **	Oui	En option
Ethernet	Oui	Oui

* Charge totale connectée à 400 V

** Selon le réglage, la méthode de cuisson et le produit de cuisson, la consommation d'eau peut augmenter.

**MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co. KG**
Halberstaedter Strasse 2a
38300 Wolfenbuettel / Allemagne
Téléphone : +49 (0) 5331 89-0

Bureau MKN en France
ZAC du Gué Langlois,
16 avenue du Gué Langlois
77600 Bussy Saint-Martin
Téléphone : +33 (0) 1 60 07 67 10
E-mail : commercial@mkn-france.fr

www.mkn.com

