

# De MKN FlexiChef®

## Apparaatuitvoeringen en technische informatie

| FlexiChef®                        | Grootte 1 (50 L)   | Grootte 2 (75 L) | Grootte 2 (100 L) | Grootte 3 (100 L) | Grootte 3 (150 L) |
|-----------------------------------|--|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Afmetingen</b>                 |  |                  |                   |                   |                   |
| Lengte: mm                        | 1100   | 1300             | 1300              | 1600              | 1600              |
| Corpusbreedte: mm                 | 850  | 850              | 850               | 850               | 850               |
| Corpushoogte: mm                  | 750  | 750              | 750               | 750               | 750               |
| Koppeling                         | Optionele verbindingprofiel met MKN OPTIMA 850 mogelijk, geen extra ruimte nodig!          |                  |                   |                   |                   |
| <b>Aansluitingen</b>              |  |                  |                   |                   |                   |
| Elektrisch 400 V                  |  |                  |                   |                   |                   |
| Aansluitwaarde MaxPower: kW       | 14,7   | 22,4             | 22,4              | 34,0              | 34,0              |
| Aansluitwaarde FlexPower: kW      | 13,1   | 17,2             | 17,2              | 26,2              | 26,2              |
| Voor 380 - 415 V                  |  |                  |                   |                   |                   |
| Afzekering MaxPower: A            | 35   | 50               | 50                | 63                | 63                |
| Afzekering FlexPower: A           | 25   | 32               | 32                | 50                | 50                |
| Net / Frequentie                  | 3 (N)PE AC / 50 Hz of 60 Hz  |                  |                   |                   |                   |
| Aardlekschakelaar (RCD)           | Aanbevolen afzekering, Type A, 300 mA  |                  |                   |                   |                   |
| <b>Watertoevoer/afvoer</b>        |  |                  |                   |                   |                   |
| Koudwater (drinkwater)            | Volumestroom min. 13 l/min, druk 2-6 bar,  |                  |                   |                   |                   |
| Warmwater (Drinkwater max. 60 °C) | Carbonaat: < 4,5 mmol/l, Dimensie 3/4" AG, DN 20   |                  |                   |                   |                   |
| Afwatering (riolering)            | max 80 °C, Volumestroom max 50L/min (vaste aansluiting) of max. 70L/min (vloergoot), DN 50 |                  |                   |                   |                   |
| <b>Braadoppervlak</b>             |  |                  |                   |                   |                   |
| Afmeting: 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  |
| Neninhoud: L                      | 50   | 75               | 100               | 100               | 150               |
| Vulhoeveelheid olie 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>Afmetingen</b>                 |  |               |               |               |               |               |
| Lengte: mm                        | 2200   | 2600          | 3200          | 2400          | 2700          | 2900          |
| Corpusbreedte: mm                 | 850  | 850           | 850           | 850           | 850           | 850           |
| Corpushoogte: mm                  | 750  | 750           | 750           | 750           | 750           | 750           |
| Koppeling                         | Optionele verbindingprofiel met MKN OPTIMA 850 mogelijk, geen extra ruimte nodig!          |               |               |               |               |               |
| <b>Aansluitingen</b>              |  |               |               |               |               |               |
| Elektrisch 400 V                  |  |               |               |               |               |               |
| Aansluitwaarde 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   |
| Aansluitwaarde 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   |
| Voor 380 - 415 V                  |  |               |               |               |               |               |
| Afzekering MaxPower: A            | 35 + 35  | 50 + 50       | 63 + 63       | 35 + 50       | 35 + 63       | 50 + 63       |
| Afzekering FlexPower: A           | 25 + 25  | 32 + 32       | 50 + 50       | 25 + 32       | 25 + 50       | 32 + 50       |
| Net / Frequentie                  | 3 (N)PE AC / 50 Hz of 60 Hz  |               |               |               |               |               |
| Aardlekschakelaar (RCD)           | Aanbevolen afzekering, Type A, 300 mA  |               |               |               |               |               |
| <b>Watertoevoer/afvoer</b>        |  |               |               |               |               |               |
| Koudwater (drinkwater)            | Volumestroom min. 13 l/min, druk 2-6 bar,  |               |               |               |               |               |
| Warmwater (Drinkwater max. 60 °C) | Carbonaat: < 4,5 mmol/l, Dimensie 3/4" AG, DN 20   |               |               |               |               |               |
| Afwatering (riolering)            | max 80 °C, Volumestroom max 50L/min (vaste aansluiting) of max. 70L/min (vloergoot), DN 50 |               |               |               |               |               |
| <b>Braadoppervlak</b>             |  |               |               |               |               |               |
| Afmeting: mm                      | Zie afmetingen FlexiChef®  |               |               |               |               |               |
| Neninhoud: L                      | 50 + 50  | 75 + 75       | 100 + 100     | 50 + 75       | 50 + 100      | 75 + 100      |
| Vulhoeveelheid olie max.: L       | 25 + 25  | 35 + 35       | 49 + 49       | 25 + 35       | 25 + 49       | 35 + 49       |



world of cooking

De nieuwe **FlexiChef®**  
smart cooking. smart cleaning.



## Optionele uitvoeringen

Manden-Inhangsysteem  
- Frituurmand  
- Kookmand

GN-Inhangsysteem  
- GN-Bak, niet geperforeerd  
- GN-Bak, geperforeerd

- Bodemrooster  
- Schep, niet geperforeerd  
- Schep, geperforeerd

- Spatel  
- Afgietzeef  
- Trekker  
- Grote spatel (ergonomisch)  
- Schoonmaakborstel  
- Barcode Scanner

- Middenconsole voor TEAM uitvoering  
- Portioneerwagen voor GN bakken  
- Mobiel vetfiltersysteem 75 L (230 V)  
- Vetfilter (1 doos à 50 stuks)  
- Care & Protection (ontkalking)

## Optionele uitvoeringen

FlexiChef® kan verder worden geoptimaliseerd voor elke professionele keuken met een breed scala aan optionele extra's. Afgestemd op uw wensen, van de schep tot de portioneerwagen. Ze bieden precies de oplossingen die verschillende toepassingen in de professionele keuken optimaliseren.

Startpakket  
- Spatel multifunctioneel  
- Trekker  
- Bodemrooster  
- Schep  
Geperforeerd & niet geperforeerd

Kookpakket  
- Mand ophangstelsysteem

- Één set kookmanden  
GN pakket  
- GN ophangstelsysteem  
- Portioneerwagen  
incl. 1/1 GN bak (RVS 200mm)  
- Zeef

Frituurpakket  
- Mand ophangstelsysteem  
- Één set frituurmanden

## De nieuwe FlexiChef®: Eén apparaat voor simpelweg alles!



### Koken

Ideaal voor soepen en sauzen, éénpansgerechten en pasta's. Geoptimaliseerde bereidingsprocessen zorgen voor een constante kwaliteit.



### ReadyXpress® (Optioneel)

High-Speed bereiding in de FlexiChef® verkort de bereidings-tijden aanzienlijk.



### Braden

Perfect voor de bereiding van vlees, vis of groente: Gelijkmatige warmteverdeling.



### FlexiZone®

Met FlexiZone® is het braadoppervlak in maximaal drie zones onder te verdelen, iedere zone kan afzonderlijk van elkaar aangestuurd worden.



### Frituren

Optimale frituurresultaten.



### Sous-Vide-bereiding

Bereiding in vacuümzakken

## SpaceClean® – het eerste en enige volautomatische reinigingssysteem voor horizontale bereidingsapparatuur\*



### Nóg eenvoudiger

Orbitale kop is vast in de deksel geïntegreerd



### Nóg sneller

Het plaatsen van de reinigingslans vervalt



### Nóg snellere amortisatie

tot **90% \*\* minder waterverbruik**  
Slechts 26 L waterverbruik per reinigingscyclus

\*Optie \*\* i.v.m. handmatig reinigen



## Easy Up & Down – het nieuwe liftstelsel in de FlexiChef®\*



**Nieuw liftstelsel in de FlexiChef®\***  
Manden kunnen zonder enige moeite uit de pan worden getild en comfortabel worden gehandeld.

### Voordelen:

- Ergonomie en veiligheid voor de gebruiker
- Comfortabel en veilig tillen van zware en hete manden
- 20% lichtere manden bij volledige belading dan bij andere oplossingen
- Gegarandeerd succes: to the point bereiding door automatisch tillen

\* Optionele accessoires beschikbaar



## Intelligent bedieningsconcept - Snel. Groot. Overzichtelijk.

### De nieuwe MagicPilot Intuïtieve bediening en optimaal overzicht.

- Een nog snellere hardware zorgt voor vloeiende werkprocessen
- Gebruiksvriendelijke bediening doordat de bedieningsinterface van de diverse MKN apparatuur hetzelfde is.

### Guided Cooking – Begeleidt de gebruiker tijdens het bereidingsproces

- Automatische bereidingsprocessen
- Constante kwaliteit wordt snel en veilig reproduceerbaar
- Infostappen als instructie, foto's ook te integreren
- Automatische controlefuncties gedurende het bereidingsproces genereren constante kwaliteit van de gerechten.



## SmartBoiling – het nieuwe energiebesparende kookproces

|                         | Standaard kookapparatuur | FlexiChef® (SmartBoiling) |
|-------------------------|--------------------------|---------------------------|
| Energieverbruik         | 7 kWh                    | 0,2 kWh                   |
| Kosten bij 30 ct/kWh    | 2,10 €                   | 0,06 €                    |
| Waterverdamping         | 13 Liter                 | 0 Liter                   |
| CO <sub>2</sub> Emissie | 2,9 kg                   | >0,1 kg                   |

Ervaar het nieuwe koken met SmartBoiling. Met een indrukwekkende **energiebesparing van 99%** ten opzichte van traditioneel koken, zet SmartBoiling de nieuwe standaard in de keuken.

Energieverbruik SmartBoiling vs. Traditioneel kookproces. Waardes hebben betrekking op de aankooktijden van 75 Liter vloeistof met een kooktijd van 20 minuten.

\* In vergelijking tot traditioneel koken

## De toekomst van de digitale professionele keuken

### Nu standaard: WLAN



#### OPC UA Interface

Compatibel met keukenmanagementsystemen DIN 18898 (middels OPC UA interface, open standaard)



#### REST API Interface

Verbinding met eigen of externe platformen middels een Rest-API/Swagger interface



#### Software update via Cloud of App



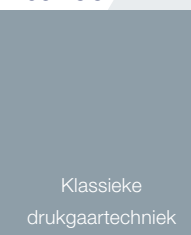
## Een nieuwe dimensie in snelheid

ca. 150 min.\*\*\*



Klassiek koken

ca. 96 min.\*\*



Klassieke drukgaartechniek

ca. 52 min.\*

De nieuwe FlexiChef

Tot **2 x sneller**  
dan klassieke drukgaartechniek \*\*\*

Tot **3 x sneller**  
dan klassiek koken\*\*



tot **10%**

sneller dan de voorgaande uitvoering

Productietijd met ReadyXpress®\*\*\*\* bijvoorbeeld runderstoofvlees

**Tot 65 % tijdswinst**

\* In vergelijking met vorige MKN-Technologie \*\* in vergelijking met klassieke MKN-drukgaartechniek \*\*\* in vergelijking met klassieke MKN \*\*\*\* Optioneel in de FlexiChef®

## High Quality voor efficiëntie en een lange levensduur

### Meer duurzaamheid

Het nieuwe denken. De nieuwe MKN FlexiChef® maakt nieuwe en duurzame manieren van koken mogelijk. Compromisloze kwaliteit, innovatieve functies en een krachtig pakket aan voordelen waarbij de gebruiker altijd centraal staat.

## GreenHighlights in de nieuwe FlexiChef®

Innovatie en duurzaamheid perfect gecombineerd

### FlexiZone®

Braden in tot drie zones, die afzonderlijk van elkaar bediend kunnen worden. Energie wordt enkel daar ingezet waar het nodig is.



tot **66%\***  
energiebesparing

### Turbo PowerBlock

- Optimaal energiemangement door een omvangrijk aantal sensoren in de bodem van het braadoppervlak
- Energie enkel daar toegepast waar het nodig is
- Uitstekende warmtebuffering
- Compatibel met energie-optimalisatie systemen
- Robuust en duurzaam, de componenten eenvoudig uitwisselbaar



### GreenInside verbruiksweergave

De MKN FlexiChef® is uitgerust met een verbruiksweergave\*, na elk bereidingsproces een weergave van energie en waterverbruik.

\* i.v.t. Gebruik van de FlexiChef® zonder toepassing van FlexiZone®