

Le MKN FlexiChef®

Aperçu du produit et données techniques

FlexiChef®	Taille 1 (50 litres)	Taille 2 (75 litres)	Taille 2 (100 litres)	Taille 3 (100 litres)	Taille 3 (150 litres)
Dimensions					
Longueur : mm	1100	1300	1300	1600	1600
Largeur du corps : mm	850	850	850	850	850
Hauteur du corps : mm	750	750	750	750	750
Module de raccordement	Possibilité de connexion à MKN OPTIMA 850 en option, pas d'espace supplémentaire nécessaire				
Connections					
Électrique 400 V					
Charge électrique MaxPower: kW	14.7	22.4	22.4	34.0	34.0
Charge électrique FlexPower: kW	13.1	17.2	17.2	26.2	26.2
Pour 380 - 415 V					
Protection par fusible MaxPower: A	35	50	50	63	63
Protection par fusible FlexPower: A	25	32	32	50	50
Réseau / Fréquence	3 (N)PE AC / 50 Hz ou 60 Hz				
Dispositif à courant résiduel (RCD)	Protection par fusible recommandée (fournie par le client), type A, 300 mA				
Eau d'alimentation / eaux usées					
Eau froide (eau potable)	Débit volumétrique min. 13 l/min, pression 2-6 bar,				
Eau chaude (eau potable max. 60°C)	dureté de l'eau < 4,5 mmol/l, dimensions 3/4" AG, DN 20"				
Eaux usées (eaux de vidange)	max 80°C, débit volumétrique max 50l/min (connexion fixe) ou max. 70l/min (siphon de sol), DN 50				
Cuve					
Dimensions: 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
Capacité nominale : l	50	75	100	100	150
Capacité d'huile maximale : l	25	35	35	49	49

FlexiChef® Team	Tailles 1 + 1	Tailles 2 + 2	Tailles 3 + 3	Tailles 1 + 2	Tailles 1 + 3	Tailles 2 + 3
Dimensions						
Longueur : mm	2200	2600	3200	2400	2700	2900
Largeur du corps : mm	850	850	850	850	850	850
Hauteur du corps : mm	750	750	750	750	750	750
Module de raccordement	Possibilité de connexion à MKN OPTIMA 850 en option, pas d'espace supplémentaire nécessaire					
Connections						
Électrique 400 V						
Charge électrique 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
Charge électrique 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
Pour 380 - 415 V						
Protection par fusible MaxPower: A	35 + 35	50 + 50	63 + 63	35 + 50	35 + 63	50 + 63
Protection par fusible FlexPower: A	25 + 25	32 + 32	50 + 50	25 + 32	25 + 50	32 + 50
Réseau / Fréquence	3 (N)PE AC / 50 Hz ou 60 Hz					
Dispositif à courant résiduel (RCD)	Protection par fusible recommandée (fournie par le client), type A, 300 mA					
Eau d'alimentation / eaux usées						
Eau froide (eau potable)	Débit volumétrique min. 13 l/min, pression 2-6 bar,					
Eau chaude (eau potable max. 60°C)	dureté de l'eau < 4,5 mmol/l, dimensions 3/4" AG, DN 20" : < 4,5 mmol/l, dimensions 3/4" AG, DN 20"					
Eaux usées (eaux de vidange)	max 80°C, débit volumétrique max 50l/min (connexion fixe) ou max. 70l/min (siphon de sol), DN 50					
Cuve						
Dimensions: mm	Voir les dimensions des unités individuelles FlexiChef® !					
Capacité nominale : l	50 + 50	75 + 75	100 + 100	50 + 75	50 + 100	75 + 100
Capacité d'huile maximale : l	25 + 25	35 + 35	49 + 49	25 + 35	25 + 49	35 + 49



world of cooking

Le **FlexiChef®**
smart cooking. smart cleaning.



Équipement en option

Système de suspension pour paniers
- Panier à frire
- Panier de cuisson

Système de suspension pour récipients GN
- Récipient GN (non perforé)
- Récipient GN (perforé)

- Etagère
- Louche (non perforée)
- Louche (perforée)
- Spatule pour égoutter
- Tamis pour égoutter
- Chiffon de lustrage
- Raclette de cuve
- Brosse de nettoyage
- Scanner de codes-barres

- Etagère entre les appareils
- Chariot de transport pour les conteneurs GN
- Système de filtration d'huile portable 75 l (230 V)
- Papier filtre à huile (50 pièces par boîte)
- Entretien et protection

Équipement en option

Vous pouvez optimiser votre FlexiChef® grâce à une gamme complète d'accessoires adaptés à chaque cuisine. Ils sont tous adaptés à vos besoins, des louches aux chariots de transport. Nos packs sont la solution parfaite pour optimiser les diverses applications dans toute cuisine professionnelle.

Pack de démarrage
- Spatule pour égoutter
- Brosse de lustrage
- Tablettes
- Louches (perforées et non perforées)

Pack de cuisson
- Système de suspension des paniers
- Un jeu de paniers de cuisson

GN-Pack
- Système de suspension pour bacs GN
- Chariot de transport pour le portionnement, y compris bacs GN 1/1
- Tamis pour égoutter

Pack friture
- Système de suspension pour paniers
- Un jeu de paniers à friture

Le FlexiChef® – Votre tout-en-un dans la cuisine !



Cuisson

Parfaite pour les soupes, les ragoûts ou les pâtes. Des processus de cuisson optimisés et doux assurent une qualité alimentaire optimale.



Marquage fort ou modéré

Parfait pour saisir des viande, du poisson ou des légumes ; distribution uniforme de la chaleur



Fonction friture

pour vos aliments frits de qualité premium



ReadyXpress® (Option)

Cuisson haute pression dans FlexiChef® accélère les processus de cuisson jusqu'à 80%



FlexiZone®

Divisez la surface de cuisson jusqu'à trois zones en utilisant la fonction FlexiZone®. Chaque zone peut être contrôlée individuellement



Cuisson sous vide

Cuisson dans des sacs en plastique sous vide

SpaceClean® – Le premier et unique système de nettoyage entièrement automatique pour la cuisson horizontale*



Plus facile à utiliser

tête de nettoyage orbital intégrée directement dans le couvercle



Procédure de mise en route plus rapide

aucune installation nécessaire



Amortissement plus rapide

Jusqu'à **90%**** de moins de consommation d'eau
Seulement 26 litres d'eau par cycle de nettoyage

*Option ** lors de l'utilisation de SpaceClean® par rapport au nettoyage manuel des équipements de cuisson conventionnels



Easy Up & Down – Nouveau système de relevage automatique du FlexiChef®*



Le nouveau système de relevage du FlexiChef®*

permet de retirer facilement et en toute sécurité les paniers de friture et de cuisson hors de la cuve et de les mettre de côté.

Avantages :

- Design ergonomique = sécurité pour l'utilisateur
- relevez facilement et en toute sécurité des paniers lourds/chauds
- Paniers 20 % plus légers lorsqu'ils sont complètement chargés par rapport à d'autres systèmes
- Succès garanti : aliments parfaitement cuits grâce au relevage automatique des paniers au moment précis

* Accessoires optionnels requis



Système d'exploitation intelligent – Rapide. Large. Clair et intuitif.

Le MKN MagicPilot : Fonctionnement intuitif et vue d'ensemble parfaite

- Un matériel plus rapide assure un flux de travail plus fluide
- Manipulation conviviale, affichage de contrôle uniforme pour tous les appareils MKN

Cuisson guidée - informations pour l'utilisateur à travers le processus de cuisson

- Processus de cuisson automatique
- La qualité des cuissons peut être reproduite rapidement et en toute sécurité
- Étapes d'informations à destination de l'utilisateur ; intégration de photos possible
- Fonctions de contrôle automatique pour une qualité parfaite pendant la cuisson



SmartBoiling – le nouveau processus de cuisson à ébullition économe en énergie

	appareil de cuisson standard	FlexiChef® (SmartBoiling)
Consommation d'énergie	7 kWh	0.2 kWh
Coûts par 30 ct/kWh	2.10 €	0.06 €
Eau évaporée	13 litres	0 litres
Émissions de CO ₂	2.9 kg	>0.1 kg

Découvrez la prochaine génération de cuisson avec SmartBoiling. Avec des **économies d'énergie impressionnantes de 99 %** par rapport à l'ébullition conventionnelle, SmartBoiling établit de nouvelles normes dans votre cuisine.

Consommation d'énergie - SmartBoiling vs. processus d'ébullition conventionnel. Les chiffres se réfèrent à un processus d'ébullition de 20 minutes pour 75 litres d'eau.

* par rapport à l'ébullition conventionnelle

L'avenir des cuisines professionnelles numériques

WLAN* : Fonctionnalité standard

Interface OPC UA

Connexion au système de contrôle de cuisine DIN 18898 (via l'interface OPC UA, norme ouverte)

Interface REST API

Connexion avec vos propres plateformes et plateformes externes possible avec l'interface Rest-API/Swagger

Mises à jour logicielles via le cloud ou l'application

* Pas disponible dans tous les pays



La vitesse au niveau supérieur

Environ 150 minutes****



Jusqu'à **2 x plus rapide** que les équipements de cuisson sous pression conventionnels***

Jusqu'à **3 x plus rapide** que la cuisson conventionnelle**

Environ 52 minutes*

Le nouveau FlexiChef



Jusqu'à **10%**

plus rapide que le modèle précédent

Temps de production avec ReadyXpress®**** par exemple pour du boeuf bourguignon

Jusqu'à 65% d'économie de temps

* par rapport à la technologie précédente de MKN ** par rapport à l'équipement de cuisson sous pression conventionnel de MKN *** par rapport à la technologie conventionnelle de MKN **** en option dans FlexiChef®

Qualité supérieure pour plus de performances et une longue durée de vie

Plus de durabilité

De nouvelles façons de penser. Le MKN FlexiChef® ouvre la voie à des pratiques révolutionnaires et durables en matière de cuisine. Qualité sans compromis, fonctionnalités innovantes et un impressionnant ensemble d'avantages pour l'utilisateur, avec le chef toujours au centre des préoccupations.

Mises en avant écologiques dans le FlexiChef®

Économiser des ressources avec une technologie innovante

FlexiZone®

Grillade/friture légère, cuisson ou friture jusqu'à trois zones pouvant être exploitées séparément. L'énergie est utilisée uniquement là où elle est nécessaire.



Jusqu'à **66%*** d'économies d'énergie

* Comparé au fonctionnement du FlexiChef® sans utiliser le FlexiZone®

Turbo PowerBlock

- Gestion optimale de l'énergie grâce à une technologie de capteurs étendue dans le fond de cuve
- L'énergie est fournie uniquement là où elle est nécessaire
- Excellentes propriétés de stockage de chaleur
- Fonctionne bien avec les systèmes d'optimisation de l'énergie
- Robuste et durable, remplacement facile des composants

Affichage de la consommation GreenInside

Le MKN FlexiChef® dispose d'un affichage de consommation* qui montre la consommation d'énergie et d'eau après chaque processus de cuisson.

