



world of cooking

MKN SpaceCombi®

Made for you.



exclusive
partner



DE

Herausforderungen im Küchenalltag



Die Küche ist das Herzstück in der Gastronomie, in der mit viel Engagement und Hingabe Geschmackserlebnisse entstehen. Die Rahmenbedingungen dafür werden zunehmend komplexer. Das gilt für Imbiss, Restaurant, Betriebsgastronomie, Gemeinschaftsverpflegung oder Außer-Haus-Markt gleichermaßen.

Immer kleinere Küchen bieten wenig Platz für Geräte und die Zubereitung von Speisen. Kunden wünschen sich eine große Produktvielfalt, die jederzeit schnell und frisch produziert wird. Das alles muss überdies nicht nur von ausgebildeten Köchen, sondern häufig auch von ungelerntem Personal oder Aushilfskräften bewältigt werden. Die Geräte sollen dementsprechend platzsparend und einfach zu bedienen sein und auch beim Frontcooking eine gute Figur abgeben.

Herausforderungen, für die MKN Lösungen entwickelt hat, die Ihren Küchenalltag einfach, effizient und planungssicher machen!



Flächen werden
immer teurer



Frontcooking /
Showcooking



Hohe Produktvielfalt
gewünscht



Hoher hygienischer
Anspruch



Küchen werden kleiner;
wenig Platz für die
Zubereitung



Hoher Anspruch an
Energieeffizienz



Jederzeit soll schnell und
frisch produziert werden
können



Ungelerntes Personal /
Fachkräftemangel

MKN SpaceCombi®

Die erste Profi-Kompaktklasse.

Für jeden der richtige Kombidämpfer.

Neue Märkte, wachsende Ansprüche der Kunden, Fachkräftemangel und viele andere Branchenentwicklungen erfordern innovative Ideen.

Mit unseren MKN SpaceCombi® haben wir genau die Geräte entwickelt, die speziell auf die Anforderungen der Zukunft zugeschnitten sind.

Die vollwertigen Kombidämpfer im Kleinformat bieten dabei alle Funktionen ihrer großen „Kollegen“ – und das auf deutlich weniger Raum.

Dabei bringt jeder SpaceCombi® seine eigenen Stärken mit ein, wenn es um die Themen Platz, Flexibilität und Unabhängigkeit geht.

Küchentechnik – **made for you!**



SpaceCombi
team



SpaceCombi

magic team

MAGIC
HOOD
INSIDE

SpaceCombi

magic hood



SpaceCombi

Jetzt scannen
und online Film
ansehen!





#madeforyou

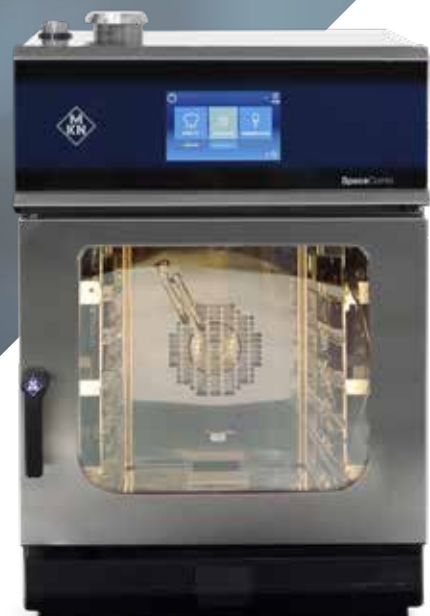
Raum für gute Ideen

Die Ausstattung Ihrer Küche sollte so perfekt wie möglich auf Ihr gastronomisches Konzept abgestimmt sein. Vor allem in kleinen Küchen ist es sehr wichtig, die Ressource Platz so effizient wie möglich zu nutzen.

Das gelingt mit viel Kreativität sowie einer guten Planung, die alle Arbeitsabläufe berücksichtigt.

Unser SpaceCombi® ist dabei speziell für platzsparende Küchen sowie den unkomplizierten Einsatz im Frontcooking, in Self-Service-Bereichen, Shops oder vergleichbaren Außer-Haus-Angeboten konzipiert.

MKN SpaceCombi®, das ist höchste Effektivität auf kleinstem Raum.



SpaceCombi

MKN SpaceCombi®

Ganz große Küche.

► **55
cm** ◀

► **55
cm** ◀



SpaceCombi
classic

SpaceCombi

Passt in jede Küche.

Voller Profinutzen auf nur 55 cm Breite – das ist der SpaceCombi®. Dieser vollwertige Kombidämpfer ist 40 Prozent* schmaler – und das ohne Abstriche bei den vielen technischen Funktionen.

Mit sechs Einschüben auf GN 1/1 bietet er zudem die Kapazitäten eines vollwertigen Kombidämpfers. Intuitives Bedienkonzept Guided Cooking, automatische Reinigung, ein ansprechendes Design und viele andere Vorteile machen den SpaceCombi® zum perfekten Teammitglied in Ihrer Küche.

* im Vergleich zum MKN FlexiCombi®

**6 x
GN 1/1**

Der MKN SpaceCombi® ist ein vollwertiger Kombidämpfer mit 6 Einschüben GN 1/1 auf nur 55 cm Breite.

„Der SpaceCombi® ist nur 55 cm breit und dabei ein vollwertiger Kombidämpfer! Perfekt für meine Küche, in der Platz ein echtes Thema ist. Gefällt mir!

JULIA KOMP

Deutschland jüngste Sterneköchin



#madeforyou

So flexibel wie die Trends am Markt

Noch nie waren Trends so schnelllebig wie heute. Das gilt auch für die Gastronomie. Die Wünsche der Kunden und Gäste sind im steten Wandel, die Ansprüche wachsen. Heute soll das Essen nicht nur schmackhaft sein, sondern auch gesund. Das Angebot ist vielfältig und wird appetitlich präsentiert, Speisen werden vor den Augen der Gäste zubereitet, das Kochen zelebriert.

Genau für diese Anforderungen hat MKN den SpaceCombi® Team mit seinen zwei Garräumen entwickelt. Klein, kompakt, leicht zu bedienen und mit vielfältigen Möglichkeiten wie etwa Dämpfen und Braten in einem Gerät. So können Sie den Wünschen Ihrer Gäste mit Gelassenheit begegnen.



SpaceCombi
team

Große Vielfalt auf kleiner Fläche

Fisch garen oder Croissants backen, Kartoffelwedges oder Grillhähnchen zubereiten. Mit dem SpaceCombi® Team sind Sie in der Lage, Ihren Gästen oder Kunden eine große Angebotsvielfalt zu präsentieren. Die zwei getrennten Garräume lassen sich individuell steuern.

So ist zum Beispiel Dämpfen in dem einen und Backen in dem anderen Garraum zeitgleich möglich.

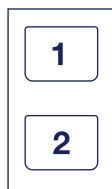
Verschiedene Features, wie z.B. Guided Cooking, sorgen für gleichbleibende Qualität, unterstützen den jeweiligen Anwender und begleiten ihn durch den gesamten Prozess. Und das alles mit einer Gerätebreite von nur 55 cm.

**12 x
GN 1/1**

PROFI-KOMBIDÄMPFER
mit 2 x 6 Einschüben GN 1/1
auf nur 55 cm Breite



ERGONOMISCH
oberste Einschubhöhe
unter 1,50 m



2x

**separater
Garraum**

2 Gararten
gleichzeitig

► **55
cm** ◀

**12 x
GN 1/1**



HYGIENE GARRAUMTÜR

mit geschlossener
3-fach Verglasung



LED BELEUCHTUNG

für optimale Ausleuchtung
aller Einschübe

SpaceCombi
team

Sind Sie startklar für's **Außer-Haus-Geschäft?**

Besucher
im Außer-Haus-Markt



Umsatz im Außer-Haus-Markt
Tendenz steigend




56% des Umsatzes allein
im **Quick-Service**

(Quickservice ist ein Segment der Systemgastronomie mit Counter-Service und dem Angebot von Fastfood)



Ausgabe pro Kundenbesuch im
Außer-Haus-Markt

A close-up photograph of a person's hands holding a burger. The burger is in a sesame seed bun, with visible fillings including a patty, cheese, and lettuce. The person is wearing a blue denim jacket. The background is blurred, showing a light blue sky.

Der Außer-Haus-Markt boomt und wächst kräftig. Und mit ihm die Zahl der Verkaufsstellen. Doch sie entstehen häufig dort, wo entsprechende Profikochtechnik gar nicht vorgesehen ist – an Tankstellen, in Lebensmittelmärkten und an vielen weiteren Orten. Deshalb hat MKN die passende Technik dafür entwickelt: Damit Sie auf die neuen Herausforderungen bestens vorbereitet sind.



#madeforyou

Kochen – einfach überall und ohne weitere Abluftsysteme!*

Die Freiheit, wie ich sie liebe

Ob beim Street Food, auf dem Wochenmarkt, beim Bäcker oder an der Tankstelle. Kunden schätzen heute den kleinen Imbiss oder den leckeren Snack für zwischendurch. Schnell, frisch und in bester Qualität. Und dafür haben wir genau die richtigen Geräte entwickelt: Kleine und kompakte Kombidämpfer mit einem eigenen, integrierten Abluftsystem.

Genießen Sie die Freiheit, Ihre gastronomischen Ideen ganz nach Herzenslust umzusetzen!

* unter Berücksichtigung der örtlichen Raumluftvorschriften



**MAGIC
HOOD
INSIDE**

**HoodIn
INSIDE**



SpaceCombi
magic hood



SpaceCombi
magic team

Unlimited Cooking mit MagicHood.

Kochen ohne Limits. Mit dem SpaceCombi® Magic Team eröffnen sich Ihnen ganz neue Möglichkeiten. Unser vollwertiger Kombidämpfer ist nicht nur klein und kompakt, sondern dank seines integrierten Abluftsystems **MagicHood** auch autark.

Sie kochen einfach dort, wo Sie möchten. Selbst dann, wenn an Ihrem Wunschort bisher kein Abluftsystem vorgesehen war.

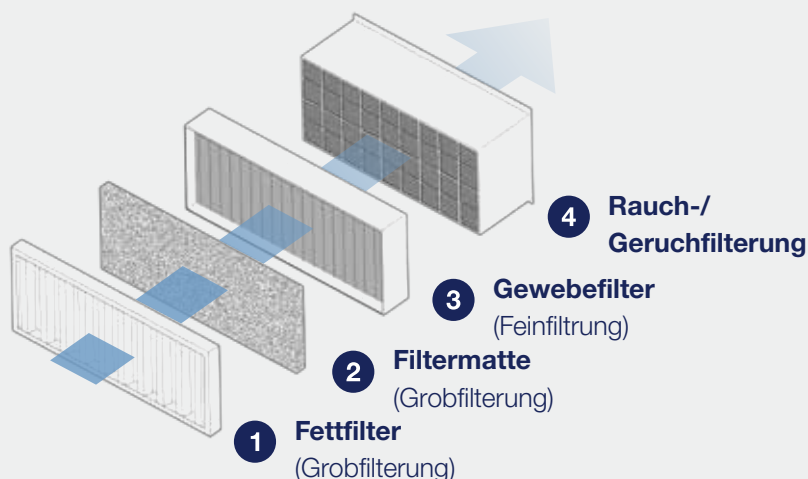
Denn beim SpaceCombi® Magic Team heißt es: aufstellen, anschließen und starten.

So können Sie den vielfältigen Ansprüchen von Kunden und Gästen nach Qualität, Frische und einer großen Angebotsvielfalt überall gerecht werden. Ganz einfach und ohne hohe Investitionskosten.

Wann starten Sie?

So magisch ist die MKN MagicHood

Über die 4-stufige MKN Filtertechnologie werden Blaurauch, Fett und Gerüche wirklich effektiv reduziert. Dies sorgt für ein frisches Raumklima und eine angenehme Atmosphäre.



Unangenehme Gerüche, Blaurauch und Wrasen werden neutralisiert und Dampf kondensiert

**12 x
GN 1/1**

**Vollwertiger
Kombidämpfer mit
2 x 6 Einschüben GN 1/1
auf nur 55 cm Breite**

* unter Berücksichtigung der örtlichen Raumluftvorschriften



**MAGIC
HOOD
INSIDE**

**55
cm**



Mit der integrierten
Ablufthaube ist der Food-
verkauf nicht mehr auf
Orte beschränkt, die ein
Abluftsystem haben*



Einfaches Handling:
Filter einfach entneh-
men und in der Spül-
maschine reinigen

SpaceCombi
magic team

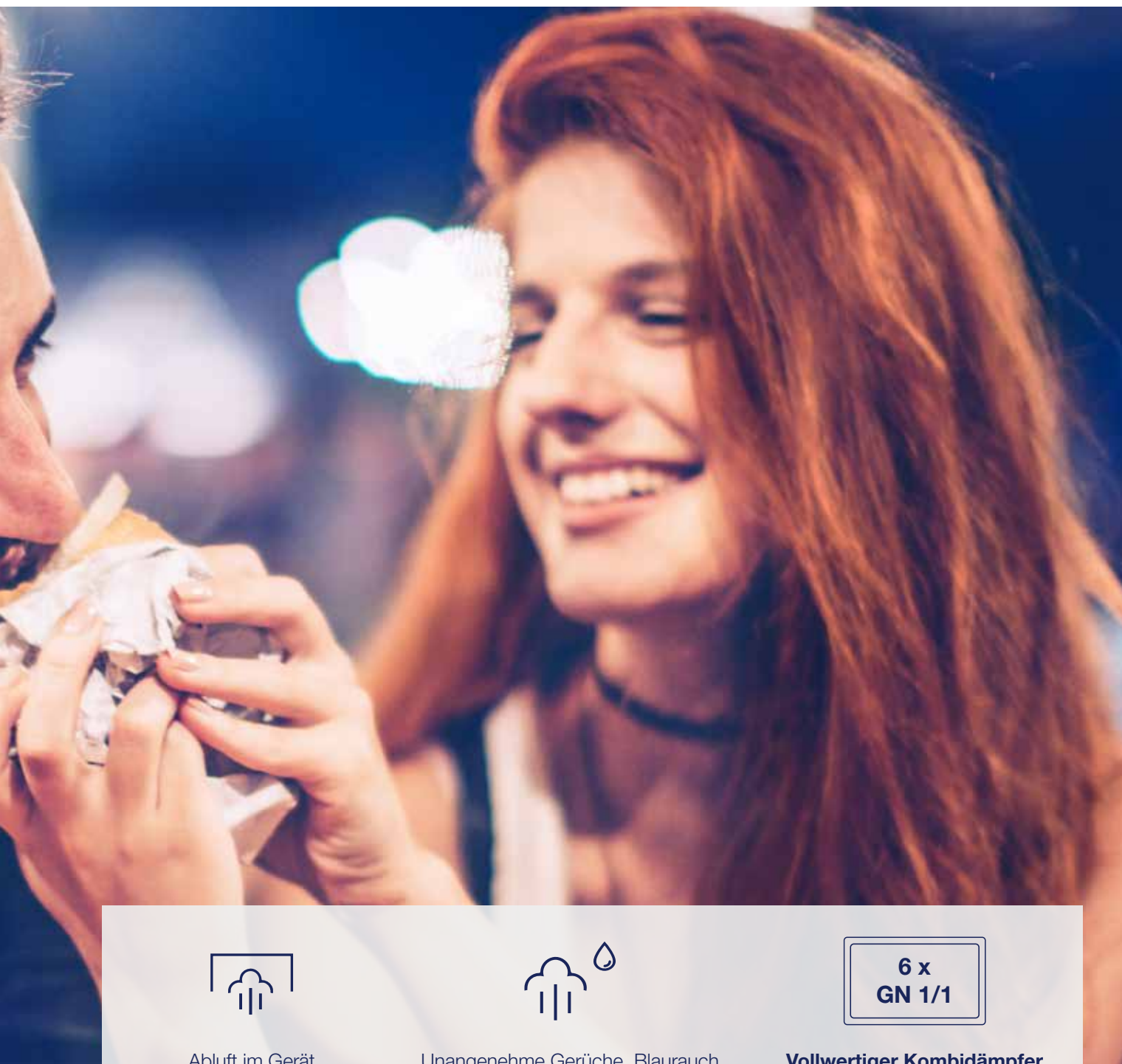
**Unbegrenzte
Möglichkeiten.**
Auch im kompakten
Format

HoodIn
INSIDE

▶ **55**
cm ◀



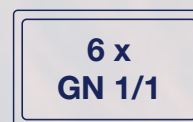
SpaceCombi
magic hood



Abluft im Gerät
(keine externe
Abluft erforderlich*)



Unangenehme Gerüche, Blaurauch
und Wrasen werden neutralisiert
und Dampf kondensiert



Vollwertiger Kombidämpfer
mit 6 Einschüben GN 1/1
auf nur 55 cm Breite

Essen ist ein Erlebnis mit allen Sinnen. Neue Food-konzepte berücksichtigen daher immer stärker das Gesamterlebnis in der Gastronomie. Küche und Gäste rücken näher zusammen, Speisen müssen ansprechend präsentiert werden, Frontcooking ist keine Seltenheit mehr.

Genau für diese neuen Anforderungen im Front-Bereich hat MKN den SpaceCombi® MagicHood konzipiert.

Er ist nicht nur klein und kompakt, sondern sorgt auch für ein gutes Raumklima – ganz gleich, ob Sie gerade Backen oder Grillen.

Über ein mehrstufiges Filterkonzept werden lästiger Blaurauch, Fett oder unangenehme Gerüche sicher und wirksam entfernt. Auch Dampf und Wrasen saugt der Kombidämpfer zuverlässig ab. Ohne bauseitige Abluft* können Sie Ihren Gästen und Kunden so immer eine angenehme Atmosphäre bieten!

* unter Berücksichtigung der örtlichen Raumluftvorschriften

Gleichbleibende Speisequalität garantiert!

MagicPilot

Unser Bedienkonzept – so einfach und intuitiv wie Ihr Smartphone.



Die MKN SpaceCombi® sorgen dafür, dass Sie Kunden und Gästen verlässliche Top-Qualität bieten können – Gericht für Gericht.

Einfache Bedienkonzepte, Schritt-für-Schritt-Anleitungen und andere Unterstützungsfunktionen machen die MKN Kombidämpfer zum perfekten Partner im Küchenalltag.



Guided Cooking

Leitet die Anwender durch den Kochprozess.

Viele hilfreiche Funktionen zeichnen das neue MKN Konzept Guided Cooking aus. Dank dieser Gerätephilosophie sowie hoher technischer Intelligenz kann auch der ungeübte Anwender kulinarische Bestleistungen erbringen.



autoChef

Koch-Know-How inklusive dank automatischer Garprozesse; Speisenqualität wird schnell und sicher reproduzierbar



ChefsHelp

Infoschritte als Anleitung und Hilfe für den Anwender; auch Fotos integrierbar



QualityControl

Automatische Mengenerkennung, automatisch konstante Qualität, ohne Kerntemperaturfühler



BarcodeScan

Barcode scannen und Garprozess starten



Favourites

Favoriten Garprozesse werden direkt auf dem Startdisplay angezeigt, für reproduzierbare Speisenqualität



VideoAssist

Bedienungstipps im Videoformat – Hilfestellung 365 Tage im Jahr

Glanzleistung

mit der automatischen
Reinigung **WaveClean®**



Automatisch reinigen mit two-in-one-Kartusche

WaveClean® (Option) übernimmt die automatische Reinigung. Und arbeitet enorm effizient, hygienisch und sicher.

Mit nur einer versiegelten two-in-one-Kartusche für Reiniger und Klarspüler wird bis in die kleinste Ecke automatisch alles blitzsauber – bei nur ca. 19 L Wasserverbrauch.



NEU: Kartusche und Deckel aus 100% recyceltem Kunststoff, ohne zusätzlichen Farbstoff

Life Time Protection System

Die händische Reinigung gehört damit der Vergangenheit an. Sie können darüber hinaus Ihre Kosten um 40 Prozent* senken. Mit nur einer versiegelten two-in-one-Kartusche für Reiniger und Klarspüler ist Ihr SpaceCombi® im Nu blitzblank sauber. Damit Sie sich um das Wesentliche kümmern können: kulinarische Highlights für Ihre Gäste.

* im Vergleich zur manuellen Reinigung

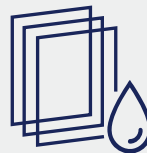
Ihre **Abo-Vorteile:**

- Bis zu 13 % sparen
- Keine Versandkosten
- Monatlich kündbar

Jetzt Reinigungskartuschen online bestellen und Abo abschließen.



Eine Kartusche einsetzen, fertig!



Komplette Innenreinigung ohne händisches Nachreinigen der Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung

**Jetzt scannen
und Abo-Vorteile
sichern!**



Installation und Wartung leicht gemacht.



Installation und Wartung – so einfach, wie noch nie, denn bei dem neuen SpaceCombi® Team und Magic Team sitzt die Technik in einer Schublade. Diese kann ganz einfach von vorne geöffnet und geschlossen werden. Und das mit nur einem Servicemitarbeiter.



EINFACHE HYGIENE
da keine Zwischenräume



WASSER / ABWASSER
zentral nur ein Anschluss



ABLUFT IM GERÄT
keine externe Abluft erforderlich*

* nicht beim SpaceCombi® Team

Connectivity – neue Wege der Kommunikation

MKN Connected Kitchen® ist Ihr Schlüssel zu einer smarteren, vernetzten und zukunftsorientierten Küche, die Sie bei jedem Schritt unterstützt – von der Planung bis zur Perfektion jeder Mahlzeit. Tauchen Sie ein in eine Welt, in der Technologie und der Zubereitung von Speisen Hand in Hand gehen, um perfekte Kochergebnisse schaffen.



- Einbaufähig
- Leichter Zugang von vorn
- Arbeiten mit nur einer Person möglich
- Elektrik in nur einer Schublade



► **55**
cm ◀

**SCHMALER*
UND EINBAUFÄHIG**

* im Vergleich zum MKN Stapelkit

Rückansicht von zwei
SpaceCombi® mit
Stapelkit

Einfache Installation
und glatte Flächen
beim SpaceCombi®
Magic Team

- Garprozesse in die Cloud laden und geräteübergreifend verteilen
- Überblick über Wasser- und Stromverbrauch
- Intuitive Übersicht per Ampelsystem – sicher, einfach, sofort nutzbar
- Nutzung und HACCP Daten monitoren bzw. managen
- Alle Geräte im Blick für effiziente Nutzung, Reinigung, Wartung und Reparaturen

MKN Connected Kitchen®

Technische Daten

	SpaceCombi®	SpaceCombi® Classic
L x B x H (mm)	550 x 787 x 784	550 x 787 x 784
Anschlusswert (kW)	7,8	7,8
Spannung (V)	380 - 415; 3 NPE AC	380 - 415; 3 NPE AC
Kapazität	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1
WaveClean®	Optional	Optional
MagicHood	Optional	Nein
HoodIn® **	Optional	Optional
Ethernet	Optional	Nein

	SpaceCombi® Magic Team	SpaceCombi® Team
L x B x H (mm)	550 x 880 x 1908	550 x 836 x 1770
Anschlusswert (kW)	2 x 7,8 (15,6*)	2 x 7,8 (15,6*)
Spannung (V)	380 - 415; 3 NPE AC	380 - 415; 3 NPE AC
Kapazität	12 x GN 1/1	12 x GN 1/1
WaveClean®	Ja	Ja
MagicHood	Ja	Nein
HoodIn® **	Ja	Optional
Ethernet	Ja	Ja

* Gesamtanschlusswert bei 400 V

** Je nach Einstellung, Garart und Garprodukt kann der Wasserverbrauch erhöht sein.

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

www.mkn.com

