



world of cooking



exclusive
partner

Cook
Mix
Chill



MKN Multifunktionskochkessel

zum Kippen, Rühren und Kühlen

MKN Multifunktionskochkessel zum Kippen, Rühren und Kühlen*



Vollautomatische Steuerung entlastet

Der Traum eines jeden Kochs und Küchenchefs: Durch automatisierte Zubereitungsprozesse sind die MKN Multifunktionskochkessel geniale und kosteneffektive Helfer.

Sie entscheiden, ob Sie die vorgelegten Garprozesse nutzen oder eigene Prozesse erstellen wollen. Einfach die gewünschte Option wählen, die Zutaten nach den Anweisungen auf dem

Display hinzugeben und dann auf START drücken. Danach kümmert sich der Kochkessel selbstständig um das Garen, Rühren und Kühlen je nach gewählter Rezeptur.

Kurzum der MKN Multifunktionskochkessel hilft, gleichbleibende Qualität zu erzielen, Abfall und Arbeitszeit zu reduzieren und dadurch die Produktivität zu erhöhen.

* Option

ZUTATEN (500 L Kessel)



190 kg	frisches Rinder-Hackfleisch
90 kg	Tomatenmark
45 kg	Zwiebeln
40 kg	püriertes Gemüse
140 L	Flüssigkeit
5 kg	Gewürze

MKN best practice Beispiel

Ein gezielt gewählter Kochkessel ist ein wichtiger Erfolgsfaktor in jeder professionellen Küche. MKN Multifunktionskochkessel mit optionaler, leistungsfähiger Kühlung: Es lassen sich sowohl kalte als auch warme Speisen stets mit optimaler Leistung zubereiten.

Die Aufgabe:

Eine frische Bolognese, die ohne Fertigprodukte, schnell und ohne „Fleischklumpen“ produziert wird. Das Ganze sollte auch noch ohne großen Arbeitsaufwand passieren. Mit dem MKN Köche-Team wurde ein Prozess entwickelt, bei dem **nach 1:45 Stunden** die Charge im 475 Liter Kochkessel fertig war. Das sind über **60 Minuten Arbeitszeiterparnis** gegenüber dem traditionellen Weg (Kippbratpfanne).

Die Power, Gleichmäßigkeit und einfache Bedienung des MKN Multifunktionskochkessels mit nur einer Person sprechen für sich!

Kurz nach der Fertigstellung und automatischer Rückkühlung kann die Charge portioniert, verpackt und in den Schockfroster.

Das MKN Erfolgsrezept

Ein Rechen-Beispiel:

ca. 1h Arbeitszeiterparnis je Charge
geschätzte Kosten für den AG = **20 €**

x 2 Chargen pro Tag = **40 €**

x 250 (variabel) AT pro Jahr = **10.000 €**
durch automatisierte Prozesse eingepart!

Nicht zu vergessen: Die Zeiten von permanentem und kraftaufwendigem, manuellem Rühren sind mit unserem MKN Multifunktionskochkessel **endgültig** vorbei!

Adaptive Kochprozesse mit Live HACCP*

Ein Prozess – alle Chargengrößen

Wird ein Prozess für 100 kg eines Rezeptes geschrieben und beim nächsten Mal 50 kg zubereitet, werden z.B. Wassermenge, etc. automatisch angepasst.

Live HACCP

Jeder Kochprozess erzeugt einen Produktionsbericht (HACCP) der Temperaturinformationen, Kochereignisse und aufgeschlüsselte Informationen über den Kochkessel und die Kochcharge enthält.

Dieser Bericht kann in Echtzeit direkt auf dem Display des Kochkessels im HACCP LIVE-Modus während des Kochprozesses angezeigt werden.



Rühren leicht gemacht

Ein optimal konstruiertes Rührwerk ist der Schlüssel zum besten Ergebnis beim Rühren. Dadurch wird eine homogene Zusammensetzung und gleichbleibende Qualität des Kochgutes gewährleistet, ebenso eine gleichmäßige Temperatur sowie die Erhaltung der Konsistenz.

Bei Bedarf sorgt das Rührwerk für das Zerkleinern der Speise, hält die Wandung des Kessels frei, um ein Anbrennen zu verhindern und überträgt die Wärme, optional Kälte (bei Rückkühloption), von der Kesselwandung in die Speise.

Das dreiteilige Rührwerkzeug lässt sich auch dann noch leicht befestigen bzw. entfernen, wenn die Zutaten bereits in den Kochkessel gegeben worden sind und lassen sich im Geschirrspüler reinigen.

* Option



Der intuitive **Touchscreen**

ein Fingerdruck genügt

Die elektronische Steuerung über den hochauflösenden **10" kapazitiven Farb-Touchscreen** mit benutzerfreundlichen Betriebstasten ist so schnell und einfach zu bedienen wie ein Smartphone – einfach per Fingerdruck auf die Bildtasten.

Der Benutzer kann Garprozesse mit unterschiedlichen Garschritten erzeugen und speichern.

Beim MKN Multifunktionskochkessel können die Anweisungen in getrennten Verzeichnissen und nach Wunsch als Favoriten gespeichert werden.

Display mit Benutzerführung

Während der Zubereitung können auf dem Display die aufeinander folgenden Garschritte verfolgt werden.

Individuelle Infoschritte zu jedem Garprozess

Allen Prozessen können bei Bedarf Infoschritte hinzugefügt werden, zum Beispiel „Fleisch zugeben“. Zum richtigen Zeitpunkt ertönt ein Signal und auf dem Display erscheint ein Infoschritt. Nachdem der Infoschritt bestätigt wurde, setzt der Kochkessel die Zubereitung fort.

Hygienisch, ergonomisch und sicher



Hygiene und Ergonomie werden bei den MKN Multifunktionskochkesseln großgeschrieben. Dank des im Kochkessel integrierten Wasserzulaufs kann Wasser auch während der Zubereitung mühelos nachgefüllt werden, ohne den Deckel zu öffnen.

Die Kochkessel sind mit automatischer Wasserzugabe und Messung von verbrauchtem Wasser ausgestattet.

Wenn ein Reinigungspaddel (Sonderausstattung), das auch die Achse des Rührwerks säubert, mit einem passenden Reinigungsprogramm kombiniert wird, ergibt sich eine Ersparnis an Wasser und Reinigungsmittel von ca. 80%* und eine Zeitersparnis von bis zu 45 Minuten*.



* Im Vergleich zu MKN Kochkesseln ohne Reinigungsprogramm.



Freude am Kochen und Wohlbefinden

Dank des niedrigen Kesselrandes und einer großzügigen Ausgießhöhe von 600 mm erleichtert es das Arbeiten in einer ergonomischen Position, sowie das Entleeren des Kochkessels: Darunter ist ausreichend Platz für einen Hilfswagen oder einen GN-Behälter (als Sonderausstattung erhältlich).

Der federentlastete Klappdeckel aus Chrom-Nickel-Stahl ist leicht zu öffnen – der Deckelgriff befindet sich nicht über dem heißen Kochdampf. Außerdem lässt sich der Deckel um 360 Grad drehen, sodass er leichter zu reinigen ist oder komplett abgenommen werden kann, um auch im Geschirrspüler gereinigt zu werden.

Eine große, integrierte Öffnung mit Schutzgitter und zusätzlichem Deckel ermöglicht es, Zutaten ins Gargut einzustreuen.

MKN Multifunktionskochkessel – die optionalen **Zusatzfunktionen**

Zeit und Mühe sparen – integriertes Wiegefunktion*

Die Wiegefunktion erleichtert und beschleunigt den Küchenalltag. Sie kann sowohl zum Abwiegen der Zutaten verwendet werden, als auch das Gesamtgewicht des fertigen Produkts anzeigen.



Schlauchbrause

Die separate Schlauchbrause lässt sich platzsparend in der abnehmbaren Aufbewahrungsbox verstauen. Sie ist sowohl mit Kalt- als auch mit Kalt- und Warmwasser erhältlich.

Hochleistungs- mischmotor**

Der verbesserter Mischmotor ist besonders gut geeignet für die Verarbeitung von z.B. gefrorenen Speisen oder schwergängigem Kochgut wie zum Beispiel beim Teig kneten.

Fußschalter* für freihändige Bedienung

Ein Fußschalter ermöglicht es dem Koch, beim Hinzufügen von Zutaten während der Deckel geöffnet ist oder beim Entleeren des Kessels, das Rührwerk im Slow Mixing Modus zu betreiben.

* nur bei Geräten bis 300 L ** nur für Geräte mit 150-300 L verfügbar

A glass bowl filled with a smooth, yellow soup, likely pumpkin or cauliflower. A single, long, dark brown vanilla bean is placed diagonally across the top of the soup. To the right of the bowl, two fresh raspberries with green leaves are resting on a rustic wooden surface. The background is a soft-focus wooden texture.

Cook & Chill in einem automatischen Kochprozess

Eine schnelle Rückkühlung der Speisen ist außerordentlich wichtig im Cook&Chill-Bereich.

Die Hygienerichtlinien werden automatisch eingehalten und archiviert (HACCP). Die Prozesse sind sicher, standardisiert und werden effektiver.

Eine schnelle Kühlung basiert auf einer möglichst großen Differenztemperatur zwischen der Speise und dem kühlenden Medium. Eine praktische, wirksame und sichere Lösung ist die **Eiswasserkühlung** mit einer Temperatur von nahezu 0°C.

Dieses System ist mit einer effizienten Rückzirkulation von Eiswasser in die **bauseitige Eisbank** ergänzt. Der Aufstellungsort der Eisbank kann somit sogar auf einem anderen Stockwerk gewählt werden.

Diese Anforderungen können u.a. erzielt werden, weil das Eiswasser nicht nur an der Innenfläche des Kochkessels zirkuliert, sondern auch in der vertikalen Rührachse des Rührwerks. **Dank dieser Lösung stehen im Kessel etwa 10 % mehr Fläche zum Kühlen bzw. Erwärmen zur Verfügung.**



Serienmäßig

- 3-teiliges Universalwerkzeug mit abnehmbaren Wand- und Bodenabstreifern aus Teflon
- 10" kapazitiver Farb-Touchscreen
- Favoriten-Verzeichnis
- Benutzerprofile ermöglichen passwortgeschützte Gar-Funktionen
- Anlegen eigener Garprozesse mit unterschiedlichen Garschritten, Infoschritte integrierbar
- Integrierte Reinigungsprogramme
- Akustisches Signal bei Garprogramm-Ende
- Automatische Wasserzugabe /-messung
- Separater Weichwasseranschluss
- Separater Kaltwasseranschluss

Sonderausstattung

- 2-teiliges Bürstenset für die Reinigung, inkl. Schaftbürste
- Quirlwerkzeug; Knethaken; Mischwerkzeug
- Abseihsieb
- Transportwagen für Rührarme



Kessel-Varianten und Kessel-Aufstellung



Multifunktionskochkessel, 100 Liter,
Fußaufstellung, ohne Rückkühlfunktion (CH0)



Multifunktionskochkessel, 400 Liter,
Bodenflansch, ohne Rückkühlfunktion (CH0)

MKN Multifunktionskochkessel zum Kippen, Rühren & Kühlen	100 L	150 L	200 L	300 L	400 L	475 L
Aufstellung						
Fußaufstellung	•	•	•	•		
MKN CNS-Sockel inkl. Bodenflansch	○	○	○	○		
Bodenflansch					•	•
Rückkühloptionen						
Eisbank-Kühlung CH4	○	○	○	○		
Eisbank-Kühlung CH5 inkl. integrierter Pumpe und Reservetank im Kessel	○	○	○	○		

Kessel-Optionen

- Fußschalter für Slow Mixing bei geöffnetem Deckel (100 L - 300 L)
- Verbesserter Mischmotor (150 L - 300 L)
- Schlauchbrause inkl. abnehmbarer Aufbewahrungsbox (nur Kaltwasser)
- Schlauchbrause inkl. abnehmbarer Aufbewahrungsbox (Kalt-/ Warmwasser) inkl. Warmwasseranschluss
- Zusätzlicher Heißwasseranschluss, 80°C (max. 6° dH)
- Externer Partikelfilter (300 x 200 x 400 mm) je Wasseranschluss, sofern bauseits keiner vorhanden ist
- Adaptive Kochprozesse und Live HACCP
- Optisches Signal bei Garprogrammende
- Wiegefunktion (100 L - 300 L; nur bei Fußaufstellung)
- Vorbereitung für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage
- Medienanschlüsse von unten bei Sockelaufstellung/ Boden verschraubt möglich (nur CH0 Variante)
- 2" Sicherheits-Kesselentleerhahn
- Mittelachse mit patentierter Beheizung für zusätzl. Wärmeevolumen von bis zu 10% (nur CH0 Variante)

• Standard ○ Option

Technische Daten

MKN Multifunktionskochkessel zum Kippen, Rühren & Kühlen	100 Liter	150 Liter	200 Liter	300 Liter	400 Liter	475 Liter
Anschlusswert Elektro: kW	22,5	28,5	37,0	51,0	51,0	51,0
Empfohlene Absicherung: A	3 x 40	3 x 50	3 x 63	3 x 80	3 x 80	3 x 80
Spannung: V	400 3 (N)PE AC	400 3 (N)PE AC	400 3 (N)PE AC	400 3 (N)PE AC	400 3 (N)PE AC	400 3 (N)PE AC
Frequenz: Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Länge: mm (* bei CH5 Variante)	1175 (1240*)	1365 (1430*)	1365 (1430*)	1565 (*1630)	1630	1630
Breite: mm	1274	1274	1274	1274	1335	1335
Korpushöhe: mm	750	750	750	750	1200	1200
Gewicht: kg (Standard)	250	315	330	415	485	510
Gewicht: kg (bei Rückkühloption)	285	350	365	450	520	545
Ausgießhöhe: mm	600	600	600	600	600	600
Kesseldurchmesser: mm	536	694	694	892	892	892
Ankochzeit: Min.	27	32	33	36	48	56
(Kalt-) Wasseranschluss (2 - 6 bar)	DN 15 (G ½")	DN 15 (G ½")	DN 15 (G ½")	DN 15 (G ½")	DN 15 (G ½")	DN 15 (G ½")
Weichwasseranschluss (2 - 6 bar)	DN 15 (G ½")	DN 15 (G ½")	DN 15 (G ½")	DN 15 (G ½")	DN 15 (G ½")	DN 15 (G ½")
Schutzart	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Geräuschpegel: db(A)	< 70	< 70	< 70	< 70	< 70	< 70

Dampfversion auf Anfrage!

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



Wir behalten uns das Recht vor, Produktänderungen durchzuführen.

Version: 25-07-2023