



world of cooking

Der neue **FlexiChef**[®]
smart cooking. smart cleaning.



High Performance – neu definiert

Der FlexiChef® – Ihr Optimierer für den Kochprozess

Zartes Rindergulasch in dreißig Minuten garen, köstliches Risotto in sieben* und anschließende Tiegelreinigung in nur zwei Minuten?***
Kein Problem – mit dem FlexiChef® von MKN. Die mehrfach ausgezeichnete Multifunktionslösung ermöglicht nicht nur das Kochen, Braten, Frittieren oder Highspeed-Garen mit einem Gerät: Sie optimiert darüber hinaus den gesamten Kochprozess und steigert Ihre Effizienz nachhaltig!

Der FlexiChef® ist ein absoluter Optimierer, wenn es um Zeit, Platz, Qualität und Effizienz geht. Mit dem Sprinter unter den horizontalen Gargeräten kochen Sie drei mal schneller als beim klassischen Kochvorgang – und das bis zu 275 °C heiß**. Als einziges horizontales Gargerät verfügt der FlexiChef® zudem über ein automatisches Reinigungssystem, das in nur zwei Minuten alles für Sie erledigt***. Starten Sie mit dem FlexiChef® in eine neue Zukunft!



„Der FlexiChef® macht Spaß und sorgt für eine gute Motivation der Mitarbeiter.“



Jetzt scannen
und online Film ansehen!



Qualitätsoptimierer

Gleichbleibende Qualität
verlässlich produzieren



Platzoptimierer

Funktionalität vieler Einzelgeräte
in einem – hohe Produktivität
pro m² Stellfläche.



Effizienzoptimierer

Der Koch kann durch Multifunktionalität seinen Wirkungsgrad erhöhen und sein Spezialisten-Know-How effizienter nutzen.



Alltagsoptimierer

Technische Antwort auf Personalnotstand. Der Küchenchef kann sein Wissen durch den FlexiChef® multiplizieren.



Zeitoptimierer

Schnelles Aufheizen, schnelles Garen, schnelle Reinigung



Motivationsoptimierer

Motivation durch moderne Touch & Slide Benutzeroberfläche und die automatische Reinigung SpaceClean

Der besondere Moment, wenn Neues entsteht



Warum auf die Ideen von morgen warten?
Wir entwickeln und realisieren Innovationen, die den Nerv des Marktes treffen und die Prozesse in der Küche nachhaltig verbessern und optimieren. Kontinuierlich und immer mit Blick auf die aktuellen Anforderungen. Davon profitieren Köche in aller Welt – und zwar jeden Tag.

Die neue FlexiChef®-Generation ist dafür ein gutes Beispiel, denn in diesem multifunktionalen Gargerät stecken die geballte Erfahrung und der Erfindergeist aus den vergangenen Jahren.

Evolution durch Fortschritt seit 1979

Seit 1979

MKN Kippbratpfanne

2002

Optima Express Druckgarteknik





Mehrfach ausgezeichnet. Die Zukunft in der Profiküche.



Auf der Basis der langjährigen Expertise und Erfahrung von MKN haben unsere Spezialisten den FlexiChef® noch einmal deutlich weiterentwickelt und perfekt auf die aktuellen Herausforderungen im Küchenbetrieb zugeschnitten. So bringt der FlexiChef® noch mehr Speed und Power in die Küche. Eine echte High-speed-Lösung, die nicht nur die Abläufe vieler Profiküchen noch einmal verbessert, sondern auch die Wirtschaftlichkeit spürbar steigert.

Mit dem neuen FlexiChef® geht die Erfolgsstory weiter. Lassen Sie uns die Geschichte der Kochtechnik gemeinsam weiter schreiben!

2012

FlexiChef® Die Zukunft in der Profiküche

2020

Der neue FlexiChef® High Performance neu definiert

High Speed – neu definiert

Schneller ans Ziel mit dem FlexiChef®

Geschwindigkeit im gesamten Prozess – das ist das Grundprinzip des FlexiChef®. Unsere Entwickler haben dem FlexiChef® jetzt noch einmal ein Tuning verpasst und dank vieler technischer Innovationen alle Abläufe weiter beschleunigt. So sind Sie und Ihre Mitarbeiter in der Küche noch schneller auf der Zielgeraden – und haben kostbare Arbeitszeit eingespart.

Auf diese Weise konnte der FlexiChef® seine Gesamtleistung weiter steigern. Im Endergebnis bedeutet das eine doppelt so schnelle Reaktionszeit des Bedienkonzepts und eine Steigerung bis zu 35 Prozent beim Aufheizen*. Mit ReadyXpress® Highspeed-Garen** sind Sie zweimal schneller als beim klassischer Druckgaren*** und dreimal schneller als beim klassischen Kochen****.

Dafür sorgen unter anderem ein hoher Automatisierungsgrad, eine schnelle Bedienung und extrem viel Power.

Geben Sie Ihrer Küche den Geschwindigkeits- und Effizienz-Kick – mit dem FlexiChef®!

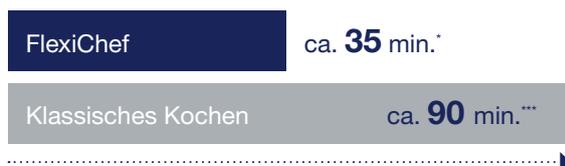
Geschwindigkeit, die überzeugt:

Produktionszeit mit ReadyXpress® am Beispiel Rindergulasch



Zeitersparnis bis zu 65%

Produktionszeit mit ReadyXpress® am Beispiel Erbseneintopf



Zeitersparnis 61%

Garzeit mit ReadyXpress® am Beispiel Risotto



Zeitersparnis 60%

*im Vergleich zur MKN-Vorgängertechnologie **im Vergleich zur klassischen MKN-Druckgarteknik ***im Vergleich zur klassischen MKN-Technik ****Option im FlexiChef



2x

bis zu



schneller

als klassische Druckgarteknik**

3x

bis zu



schneller

als klassisches Kochen***



Bedienkomfort

– neu definiert

MagicPilot® – das FlexiChef® Bedienkonzept! Groß. Schnell. Intuitiv.

Mit dem intuitiven und einfachen Bedienkonzept MagicPilot ist die Handhabung des FlexiChef® so kinderleicht, wie Sie es von Ihrem Tablet zuhause oder Ihrem Smartphone kennen. Der FlexiChef® verfügt über ein großes und übersichtliches 10-Zoll-Display, das nicht nur robust, sondern darüber hinaus auch noch ganz leicht zu reinigen ist. So macht das Kochen Spaß und die Motivation steigt garantiert.



FLÄCHENBÜNDIGES DISPLAY

4 mm
gehärtetes Glas



BEDIENUNG

**schnelle
Reaktionszeit**



ÜBERSICHTLICHER

**10-Zoll-
Display**



SOUND

**individuelle
Soundprofile**



USERINTERFACE

**einfach
modern
intuitiv**



OPTIMALER
BEDIENKOMFORT

**Team mit
2 Displays**



So einfach und intuitiv zu bedienen wie ein Smartphone –

mit Touch & Slide und einem 10-Zoll-Display.

Freuen Sie sich auf ein einfaches und vertrautes Bedienkonzept made by MKN.



High Intelligence

– neu definiert

MKN Guided Cooking, Ihr Navigationssystem im Kochprozess

Wechselndes Personal, Fachkräftemangel, wenig Zeit und trotzdem jeden Tag die gleiche Speisenqualität gewährleisten – eine echte Herausforderung für viele Profiküchen der heutigen Zeit! Hierfür hat der FlexiChef® die Lösung – das MKN Guided Cooking Konzept. Ein Navigationssystem, das den Anwender durch den Kochprozess führt und Tag für Tag gleichbleibende Speisenqualität garantiert. Darüber hinaus runden ein höherer Automatisierungs-

grad* und eine Vielzahl von Unterstützungsfunktionen das MKN Guided Cooking Konzept ab.

Dank dieser Gerätephilosophie und der technischen Intelligenz kann auch der ungeübte Anwender auf das Know-how des Küchenchefs zugreifen.

Holen Sie sich mit FlexiChef® und MKN Guided Cooking zuverlässige Intelligenz in Ihre Küche.

*im Vergleich zur MKN-Vorgängertechnologie

”

Jeden Tag die gleiche Speisenqualität zu liefern, ist bei uns mit Guided Cooking kein Problem mehr.

Guided Cooking



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



BarcodeScan

Barcode scannen und Garprozess starten



Quick Start & Favourites

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



VideoAssist

Bedienungstipps im Videoformat – Hilfestellung 365 Tage im Jahr rund um die Uhr

Reinigung

– neu definiert

SpaceClean® – das erste und einzige automatische Reinigungssystem für Tiegel*

Und was bleibt am Ende eines jeden Kochprozesses – genau die Reinigung. Und meinen Sie, dass Profis heute noch per Hand reinigen sollten?

Wir sagen ganz klar „nein“ und haben hierzu SpaceClean® entwickelt, das erste und bislang einzige automatische Reinigungssystem für Tiegel*. Es ist ein ganz besonderes Highlight im FlexiChef®.

Mit SpaceClean® werden nicht nur Ressourcen eingespart, sondern auch Kosten gesenkt. Zwischenreinigung gefällig? Mit SpaceClean® gar kein Problem. Und alles ohne Chemie und händischem Reinigen. In nur 2 Minuten**!



2 min



Automatische
Zwischenreinigung in nur

2 min

(zzgl. Rüstzeit)



Reinigung ohne Chemie



Start-/Zeitvorwahl

flexible Reinigung, wann
immer Sie wollen



care & protection

Die neue Pflegefunktion

Kalkhaltiges Wasser – für den FlexiChef® gar kein Problem! Mit der neuen "care & protection" Funktion inklusive Systementkalkung steigt die Lebensdauer des FlexiChef®. Darüber hinaus kann der FlexiChef® auch ohne vorgeschaltete Wasserenthärtung (bis 25 °dH) überall genutzt werden. Und das Beste – der FlexiChef® erinnert den Anwender ganz von alleine an die bevorstehende Entkalkung.



www.mkn.com/spaceclean

Multifunktionalität

– neu definiert

Perfektion ist unser Anspruch.

Der FlexiChef® ist in vielerlei Hinsicht außergewöhnlich. Dank seiner multifunktionalen Eigenschaften macht er nicht nur das Kochen, Braten, Frittieren und Sous-vide Garen in einem Gerät möglich. ReadyXpress® Highspeed-Garen* bringt die Schnelligkeit in der Küche auf ein neues Level.

Und mit FlexiZone® hat MKN beim FlexiChef® die Grenzen des Möglichen noch einmal erweitert. Denn Sie können die nicht benötigten Zonen ausschalten und vermeiden so, dass das gesamte Gerät mit Energie versorgt werden muss. Damit sparen Sie bis zu 2/3 der Energie, besonders während der ruhigen Zeiten des Tages.



Mit FlexiZone® – ein komplettes Gericht gleichzeitig in einem Tiegel

Mit individuellen Temperaturen oder Garzeiten: Braten, Kochen und Frittieren in bis zu drei Zonen

*Option im FlexiChef®

Intelligente Kochtechnik für ungeahnte Möglichkeiten

Genießen Sie die große Freiheit des Kochens!
Je anspruchsvoller Ihre Wünsche, desto besser:
Mit dem FlexiChef® steht Ihnen stärkste Profikochtechnik zur Verfügung. Ein multifunktionales Kraftpaket, das Ihre täglichen Arbeitsabläufe und -prozesse in der Gemeinschaftsverpflegung sowie Hotellerie und

Gastronomie rundum optimiert. Kochen, Braten, Druckgaren oder Frittieren – alles mit nur einem Gerät und auf kleiner Stellfläche. Das ist Produktivität, die sich rechnet. Freuen Sie sich auf schnelle, einfache und flexible Kochprozesse „au point“!



Kochen

Optimierte und schonende Garprozesse sorgen für höhere Speisenqualität, denn Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten.



ReadyXpress®

High-Speed Garen im FlexiChef® beschleunigt die Abläufe in der Küche deutlich: Sie kochen dreimal schneller* als beim klassischen Kochen und zweimal schneller** als mit klassischer Druckgarteknik.



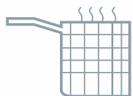
Braten

Schnelle Eiweißbindung, durch eine hohe Anbratleistung. Dadurch gibt es kaum Garverluste und das Fleisch bleibt schön saftig.



FlexiZone®

Ein Gericht in nur einem Tiegel zubereiten? Mit FlexiZone können Sie den Tiegel in bis zu drei Zonen einteilen. Jede Zone kann individuell gesteuert werden: zum Beispiel Temperatur und Zeit beim Braten oder Zeit beim Kochen und Frittieren.



Frittieren

Wenn Sie auch mal Frittieren müssen, liefert der FlexiChef® Frittieretes in optimaler Qualität.



Sous-Vide-Garen

Auch das Vakuumgaren im Kunststoffbeutel ist dank der MKN-Technik möglich.

High Efficiency

– neu definiert

Effizienz, die sich auszahlt!

Der FlexiChef® ist das kleine Wirtschaftswunder für Ihre Küche: Mit der Multifunktionslösung von MKN machen Sie in puncto Schnelligkeit und Effizienz einen großen Schritt nach vorn. Multifunktionalität, hohe Flexibilität,

schnelle Bedienung und ein intelligentes Energiemanagement gestalten den Küchenalltag so effizient wie noch nie. Das bedeutet auch mehr Ertrag und eine bessere Wettbewerbsfähigkeit!



Mehr verdienen mit dem FlexiChef

Bereits nach kurzer Zeit kann sich der FlexiChef® inklusive SpaceClean® - Reinigungssystem** in Ihrer Küche amortisieren. Fordern Sie jetzt bei uns Ihre individuelle Beispiel-Rechnung an!



Weniger Kosten, mehr Platz

Mit dem FlexiChef® wird das Kochen, Braten, Frittieren oder Highspeed-Garen mit einem Gerät möglich. Mit der Multifunktionslösung sparen Sie nicht nur die Investition in mehrere andere Geräte, sondern haben auch mehr Platz in der Küche.



Arbeitszeit einsparen

Mit ReadyXpress® Highspeed-Garen** sind Sie zweimal schneller als klassische MKN-Druckgarteknik.* Die Zwischenreinigung erledigt das automatische Reinigungssystem SpaceClean® ** in nur zwei Minuten*** für Sie.



Keine Reinigungsmittel

Mit SpaceClean®** reinigen Sie zwi- schendurch ganz ohne Chemie. Das schont den Geldbeutel – und die Umwelt.

MKN SmartBoiling

– das energiesparende
Wasserkochverfahren



Beispiel für den Energieverbrauch von 75 Liter Wasser an- und fortkochen im FlexiChef®. Zusätzlicher Energiebedarf für die Belüftung ist nicht berücksichtigt.

Kochend heißes Wasser. Sofort. Wann immer ich es brauche. Dank SmartBoiling von MKN ist Schluss mit hohem Energieverbrauch und Zeitverlusten durch das Nachfüllen von verdampftem Wasser. Mit der neuen Innovation von MKN wird die richtige Menge Wasser

mit einfachem Knopfdruck zum Kochen gebracht. Der Energieverbrauch reduziert sich auf ein Minimum und Ihnen steht das Wasser in Sekundenschnelle zur Verfügung – zu jeder Zeit. Testen Sie SmartBoiling von MKN!

High Flexibility

– neu definiert

Für jeden die richtige Größe

Restaurant, Großküche, Catering oder etwas komplett Neues? Wir finden für jede Küche die richtige Größen- und Tiefenkonfiguration. Die frei kombinierbaren Elemente lassen sich punktgenau an Ihre Anforderungen im Betrieb anpassen. Je nach Platz, Mengen und Angebot auf Ihrer

Speisenkarte. So sorgt bei Ihnen der FlexiChef® für hohen Output und Produktivität – auch auf kleiner Fläche. Platzverschwendung adé. Freuen Sie sich auf ein rentables Investment und niedrigen Energiekosten.



**Aufstellen,
anschießen,
loslegen**
einfache Installation
und Wartung



**Neue
Teamversion**



FlexiChef® Größe 1
Nutzfüllmenge 50 Liter



FlexiChef® Größe 2
Nutzfüllmenge 75 oder 100 Liter



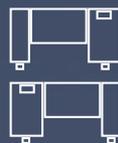
FlexiChef® Größe 3
Nutzfüllmenge 100 oder 150 Liter



FlexiChef® Team



Leichter Eintransport
durch Zweiteilung bei
allen Team-Geräten



**Bedienung links
oder rechts**
flexibel und ergonomisch



verschiedene Größen
den FlexiChef®
gibt es in 3 Größen



Tiegelvarianten
zwischen 5 Tiegelvarianten
kombinierbar

MKN Connected Kitchen®

Neue Wege der Kommunikation

Mit intelligenter Technik können Geräte vernetzt werden. Die MKN Cloud Lösung „Connected Kitchen®“ schafft neue Wege der Kommunikation in der Profiküche. Selbstverständlich mit Internetanbindung.



- Hohe Datensicherheit durch den verlässlichen Partner - die Telekom
- Autarke Komplettlösung für die gesamte Küche
- SSL verschlüsselt - MKN Geräte sind nicht über das Internet erreichbar
- Garprozesse können zentral und zeitgesteuert eingespielt werden
- HACCP Daten monitoren bzw. managen

Der MKN FlexiChef®

Alle Highlights im Überblick



Der Kochprozess-optimierer

Mit dem FlexiChef® wird die Gesamtleistung optimiert



Highspeed-Garen dank ReadyXpress®*



SpaceClean®

das erste und einzige automatische Reinigungssystem für Tiegels



care & protection

Die Pflegefunktion für eine längere Lebensdauer des FlexiChef® auch ohne vorgeschaltete Wasserenthärtung



Das MagicPilot® Bedienkonzept

groß – schnell – intuitiv



Guided Cooking

höherer Grad an Automatisierung und eine Vielzahl von Unterstützungsfunktionen



Quick Start & Favourites

Sofortzugriff zu den Lieblingskochprozessen



Connectivity

der FlexiChef® ist internetfähig

*Option im FlexiChef®

Der MKN FlexiChef®

Produktvarianten und technische Daten

FlexiChef®	Größe 1 (50 L)	Größe 2 (75 L)	Größe 2 (100 L)	Größe 3 (100 L)	Größe 3 (150 L)
Abmessungen					
Länge: mm	1100	1300	1300	1600	1600
Korpusbreite: mm	850	850	850	850	850
Korpushöhe: mm	750	750	750	750	750
Anbindung	Optional Anbindung an MKN OPTIMA 850 möglich, kein weiterer Platz erforderlich				
Anschlüsse					
Elektro 400 V					
Leistung MaxPower: kW	14,7	22,4	22,4	34,0	34,0
Leistung FlexPower: kW	13,1	17,2	17,2	26,2	26,2
Für 380 - 415 V					
Absicherung MaxPower: A	35	50	50	63	63
Absicherung FlexPower: A	25	32	32	50	50
Netz / Frequenz	3 (N)PE AC / 50 Hz oder 60 Hz				
Fehlerstrom-Schutzschalter (RCD)	Empfehlung für bauseitige Absicherung, Typ A, 300 mA				
Zuwasser / Abwasser					
Kaltwasser (Trinkwasser)	Volumenstrom min. 13 l/min, Druck 2-6 bar, Karbonhärte: < 4,5 mmol/l, Dimension 3/4" AG, DN 20				
Warmwasser (Trinkwasser max. 60°C)	Volumenstrom min. 13 l/min, Druck 2-6 bar, Karbonhärte: < 4,5 mmol/l, Dimension 3/4" AG, DN 20				
Abwasser (Schmutzwasser)	max 80°C, Volumenstrom max 50L/min (Festanschluss) bzw. max. 70L/min (Bodenrinne), DN 50				
Tiegel					
Abmessung: 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
Nenninhalt: L	50	75	100	100	150
Öfüllmenge max.: L	25	35	35	49	49
Geräte Nettogewicht					
Mit ReadyXpress® & SpaceClean®: kg	290	320	330	385	390
Mit ReadyXpress®: kg	240	275	280	335	340
Ohne ReadyXpress® mit SpaceClean®: kg	-	300	305	360	365
Ohne ReadyXpress®: kg	-	250	255	305	310

Sonderausstattung

Korb-Einhängesystem

- Frittierkorb
- Kochkorb

GN-Einhängesystem

- GN-Behälter, ungelocht
- GN-Behälter, gelocht

- Einlegeboden
- Schöpfschaufel ungelocht
- Schöpfschaufel gelocht
- Entleer-Wendespachtel
- Abseih-Sieb
- Abzieher
- Tiegel-Schaber
- Reinigungsbürste

- Mittenregal für die Team-Geräte
- Portionierwagen für GN-Behälter
- Mobiles Fettfiltersystem 75 L (230 V)
- Fettfilter (1 Karton à 50 Stück)

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
Abmessungen						
Länge: mm	2200	2600	3200	2400	2700	2900
Korpusbreite: mm	850	850	850	850	850	850
Korpushöhe: mm	750	750	750	750	750	750
Anbindung	Optional Anbindung an MKN OPTIMA 850 möglich, kein weiterer Platz erforderlich					
Anschlüsse						
Elektro 400 V						
Leistung 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
Leistung 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
Für 380 - 415 V						
Absicherung MaxPower: A	35 + 35	50 + 50	63 + 63	35 + 50	35 + 63	50 + 63
Absicherung FlexPower: A	25 + 25	32 + 32	50 + 50	25 + 32	25 + 50	32 + 50
Netz / Frequenz	3 (N)PE AC / 50 Hz oder 60 Hz					
Fehlerstrom-Schutzschalter (RCD)	Empfehlung für bauseitige Absicherung, Typ A, 300 mA					
Zuwasser / Abwasser						
Kaltwasser (Trinkwasser)	Volumenstrom min. 13 l/min, Druck 2-6 bar, Karbonhärte: < 4,5 mmol/l, Dimension 3/4" AG, DN 20					
Warmwasser (Trinkwasser max. 60°C)	Volumenstrom min. 13 l/min, Druck 2-6 bar, Karbonhärte: < 4,5 mmol/l, Dimension 3/4" AG, DN 20					
Abwasser (Schmutzwasser)	max 80°C, Volumenstrom max 50L/min (Festanschluss) bzw. max. 70L/min (Bodenrinne), DN 50					
Tiegel						
Abmessung: mm	Siehe Tiegel-Abmessungen der FlexiChef® Einzelgeräte					
Nenninhalt: L	50 + 50	75 + 75	100 + 100	50 + 75	50 + 100	75 + 100
Ölfüllmenge max.: L	25 + 25	35 + 35	49 + 49	25 + 35	25 + 49	35 + 49
Geräte Nettogewicht						
Mit ReadyXpress® & SpaceClean®: kg	580	640	770	610	675	705
Mit ReadyXpress®: kg	480	550	670	515	575	610
Ohne ReadyXpress® mit SpaceClean®: kg	-	600	720	590	650	660
Ohne ReadyXpress®: kg	-	500	610	490	545	555

Zubehör

FlexiChef® lässt sich mit umfangreichem Zubehör für jede Profiküche weiter optimieren. Ganz nach Ihren Ansprüchen für Sie geschnürt von der Schöpfschaufel bis zum Entleerwagen. Sie bieten genau die Lösungen, die unterschiedliche Anwendungen in der Profiküche optimieren

Starter-Paket

- Entleer-Wendespatel
- Abzieher
- Einlegeböden
- Schöpfschaufel gelocht & ungelocht

GN-Paket

- GN-Einhängesystem
- Portionierwagen inkl. 1/1 GN-Behälter
- Abseih-Sieb

Koch-Paket

- Korb-Einhängesystem
- ein Satz Kochkörbe

Frittier-Paket

- Korb-Einhängesystem
- ein Satz Frittierkörbe

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

