

Nettoyage automatique.  
Les collaborateurs s'en réjouissent.  
L'environnement aussi !

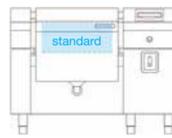
Cuisson à haute vitesse.  
Cuisson douce et saine à haute pression.

Préserve les ressources.  
Responsabilité envers  
l'environnement et planification  
sûre des coûts.

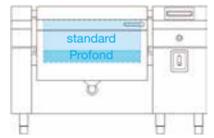
Un appareil multifonctionnel.  
Diversité dans chaque cuisine.

**FlexiChef®**

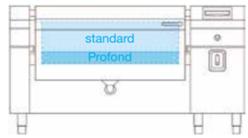
**Variantes FlexiChef® :**



- Taille 1 standard (50 l)
- ReadyXpress® de série
- SpaceClean® (en option)
- Commande à gauche (en option)



- Taille 2 standard (75 l)
- Taille 2 profond (100 l)
- ReadyXpress® (en option)
- SpaceClean® (en option)
- Commande à gauche (en option)



- Taille 3 standard (100 l)
- Taille 3 profond (150 l)
- ReadyXpress® (en option)
- SpaceClean® (en option)
- Commande à gauche (en option)

**Equipement de série :**

- MagicPilot®
- autoChef®
- Cuisson manuelle
- FlexiZone®
- Turbo PowerBlock
- Douchette
- Portionnement automatique (système breveté)
- OpenXpress® (si l'option ReadyXpress® a été commandée)

**Options / Accessoires :**

- Système de nettoyage automatique SpaceClean® (s'applique toujours sur les deux cuves d'un FlexiChef TEAM)
- Fonction de cuisson sous pression ReadyXpress®
- Modules de connexion pour alignement à coté d'un appareil OPTIMA 850 ou d'un autre FlexiChef®
- Tiroir pour accessoires
- Système de suspension de bacs GN
- Système de suspension de paniers
- Panier pour friture, panier de cuisson
- Pelle à omelette, pelle perforée ou non
- Passoire-égouttoir
- Chariot de transport pour bac GN
- Packs d'accessoires de cuisson

**Caractéristiques techniques :**

FlexiChef®	Taille 1 (standard)	Taille 2 (standard)	Taille 2 (profond)	Taille 3 (standard)	Taille 3 (profond)	
Capacité nominale (litres)	68	92	130	130	183	
Quantité de remplissage selon DIN 18857 (litres)	50	75	100	100	150	
Longueur (mm)	1250	1450	1450	1750	1750	
Largeur (mm)	850	850	850	850	850	
Hauteur (mm)	700	700	700	700	700	
Poids avec ReadyXpress® (kg)	280	325	330	393	400	
Poids sans ReadyXpress® (kg)	-	270	275	323	330	
Puissance électrique (kW)	13,0 (400 V)	17,3 (400 V)	17,3 (400 V)	25,9 (400 V)	25,9 (400 V)	
Fusibles (A)	3 x 25 (3 (N)PE AC)	3 x 35 (3 (N)PE AC)	3 x 35 (3 (N)PE AC)	3 x 50 (3 (N)PE AC)	3 x 50 (3 (N)PE AC)	
FlexiChef TEAM	Taille 1 + taille 1	Taille 2 + taille 2	Taille 3 + taille 3	Taille 1 + taille 2	Taille 1 + taille 3	Taille 2 + taille 3
Longueur (mm)	2100	2500	3100	2300	2600	2800
Puissance électrique (kW)	25,9 (400 V)	34,5 (400 V)	51,7 (400 V)	30,2 (400 V)	38,8 (400 V)	43,1 (400 V)
Fusibles (A)	3 x 50 (3 (N)PE AC)	3 x 63 (3 (N)PE AC)	3 x 100 (3 (N)PE AC)	3 x 63 (3 (N)PE AC)	3 x 80 (3 (N)PE AC)	3 x 80 (3 (N)PE AC)

MKN® Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG  
Halberstädter Strasse 2a  
38300 Wolfenbüttel / Allemagne  
Téléphone 0049 5331 89 0  
Fax 0049 5331 89 280

www.mkn.com

Bureau MKN® en France :  
ZAC du Gué Langlois,  
16 avenue du Gué Langlois  
77600 Bussy Saint-Martin

Téléphone 01 60 07 67 10  
E-mail commercial@mkn-france.fr



Version 07/2019

**FlexiChef®**



**FlexiChef®**

smart cooking. smart cleaning.  
smart cooking. smart cleaning.



Concept de commande moderne.  
La qualité toujours au premier plan.

Haute performance.  
Faible puissance installée.

Savoir-faire inclus.  
Toujours la bonne recette.

Processus de cuisson définis.  
Qualité des repas constante.





# FlexiChef®



## Flexible et rapide.

### Flexibilité dans une cuisine professionnelle

Le FlexiChef® est un appareil de cuisson multifonctionnel de MKN® dans le domaine de la technique de cuisson horizontale.



Avec ses caractéristiques techniques, le FlexiChef® permet d'optimiser les processus de cuisine et d'augmenter la productivité.



Flexible et rapide. En plus de ces deux caractéristiques, le FlexiChef® se distingue par son utilisation intuitivement facile, son système de nettoyage automatique pour cuves et également pour sa gestion intelligente de l'énergie.

Tout cela avec l'assurance d'une productivité élevée et d'une qualité optimale des repas.



### FlexiChef® TEAM

Pour chaque taille de cuisine, un modèle approprié. Combinaisons libres des tailles des cuves et de leurs profondeurs, avec un seul tableau de commande MagicPilot® au centre.



FlexiChef® – flexibilité élevée. Différentes tailles et profondeurs de cuves, tableau de commande MagicPilot® à droite ou à gauche.



Excellents résultats de cuisson et qualité des repas optimale grâce à une préparation en douceur.



### La facilité d'utilisation du MagicPilot®

Avec ce concept de commande, le FlexiChef® se commande de façon intuitivement simple. L'écran de 8 pouces Touch & Slide en couleurs réelles se commande comme une tablette ou un smartphone et dispose d'un affichage lumineux avec vue complète de l'écran, peu importe de quelle position vous le regardez. Il est également doté d'une technologie robuste d'écran tactile pour une utilisation quotidienne dans votre cuisine.



### Rapide et sûr avec l'autoChef®

Touchez, faites glisser et le processus de cuisson démarre automatiquement – 10 catégories de cuisson automatiques au choix. Des résultats de cuisson constamment excellents, reproductibles à tout moment.



\* en comparaison avec le système MKN® précédent

**20% de puissance supplémentaire\* et 50% d'augmentation de la performance des rôtissages\*.** Intelligent et rapide – le Turbo PowerBlock libère sa puissance de manière ciblée uniquement là où elle est nécessaire : pour une meilleure performance et une consommation énergétique plus faible.\*



### SpaceClean®\* – Le seul système de nettoyage automatique pour cuves

Un nettoyage intermédiaire automatique en seulement 2 minutes\*\* et sans produit chimique.

\* en option

\*\* en plus du temps de réglage



### Cuisson manuelle

Cuisson manuelle avec 9 modes de cuisson différents dans MagicPilot® – simple, intuitif, mais avec la liberté d'être toujours le chef et de pouvoir préparer les plats les plus variés selon ses propres idées.



**L'évacuation de la pression en environ 2 minutes** – ce processus de dépressurisation court et en douceur est rapide et flexible. OpenXpress® permet un accès très rapide au produit en cuisson.



### Processus de production à haute vitesse

Une performance rapide – le processus de cuisson sous pression ReadyXpress®\* assure une productivité élevée et des processus de cuisine optimisés – pour une qualité optimale des repas et un rendement plus élevé\*\*.

\* en option pour les tailles 2 et 3

\*\* en comparaison avec le système MKN® précédent



### Une multifonctionnalité parfaite

Vous pouvez préparer un menu complet simultanément dans une seule cuve. Rôtir, cuire ou frire dans jusqu'à 4 zones. Avec température et minuterie individuelle pour chacune des 4 zones pour du rôtissage, et minuterie individuelle pour chacune des 4 zones pour des cuissons dans de l'eau ou des fritures. FlexiZone® fait gagner de la place, du temps et de l'énergie\*.



**Préserver les ressources et l'environnement** est chez MKN® un objectif fondamental. C'est ce qui a conduit à une certification réussie ISO 14001 du système de gestion environnementale de l'entreprise.