



Maître de Performance



Performance



MKN - 80.000 qm Compétence!



COMPÉTENCE

MKN, le spécialiste allemand de la technique de cuisson professionnelle Premium !

Que ce soit la technique multifonctionnelle moderne comme la technique de cuisson mixte FlexiCombi et SpaceCombi ou l'innovation de MKN le FlexiChef, que ce soit les pièces uniques sur mesure de la classe Premium ou bien les appareils modulaires en série – les produits du leader allemand* passionnent par leur qualité exceptionnelle, solidité et grande rentabilité.

Dans l'hôtellerie, la restauration, la restauration collective et le catering partout dans le monde, les clients estiment l'excellente aptitude en pratique de la technique de cuisson professionnelle innovatrice de MKN. Déjà, chacun des produits du portfolio varié de MKN remplit les plus hautes exigences. Pouvant être combinés librement, les appareils multifonctionnels et spéciaux y compris les systèmes d'énergie innovateurs MKN fusionnent en solutions de cuisson professionnelles globales à grande fonctionnalité. En tant que mélange idéal, ils sont toujours adaptés aux besoins particuliers de l'utilisateur.

La technique professionnelle MKN garantit aux cuisiniers et aux clients des rendements excellents – ceci grâce à l'expérience de plus d'un demi-siècle ! Il y

70 ans, l'ingénieur Kurt Neubauer fonda, avec seulement 3 employés, l'entreprise MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer. En tant que moyenne entreprise forte, MKN est toujours en possession familiale.

Le lieu d'implantation se trouve à Wolfenbuettel, une ville en Basse-Saxe située dans le nord de l'Allemagne. Ici, dans le centre de l'Europe, env. 500 spécialistes expérimentés développent et produisent – y inclus la génération montante MKN motivée une quarantaine d'apprentis – dans une superficie de 80.000 m² – une technique professionnelle de très haute qualité.

* Domaine cuisson classique



1



2



3

1 KÜCHENMEISTER MKN avec de surface à induction à haute performance MKN.

2 FlexiCombi MagicPilot – Le plaisir de cuisiner !

3 FlexiChef – Flexible – Fort – le Futur.

compétence

Qualité



1

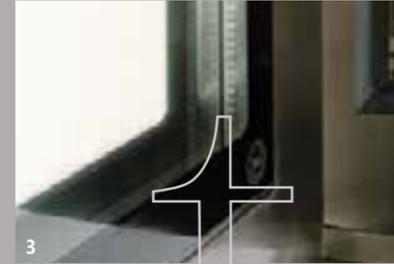


2

1 Les innovations MKN FlexiChef et FlexiCombi avec un concept de commande tactile – c'est si simple d'utiliser qu'un smartphone.

2 Technique de cuisson professionnelle haut de gamme sur mesure: Le Küchenmeister MKN avec son dessus unique hygiénique de 3 mm sans soudure et l'induction MKN originale.

ité



3



4



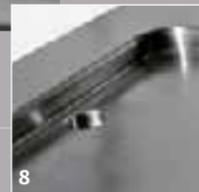
5



6



7



8

é

QUALITÉ

Grâce à la technique professionnelle MKN, on peut cuisiner à la perfection ! Que ce soit des produits sensibles ou robustes – tout est cuit exactement au point, à la vapeur, mijoté, rôti, grillé ou régénéré ! Une technique innovatrice ainsi que des exigences particulières de matériaux d'usage et d'hygiène MKN vous permettent d'avoir des conditions idéales pour ainsi atteindre d'excellents résultats de cuisson constants.

La qualité chez MKN est basée sur l'amour convaincu du détail. On peut l'observer dans la sélection de matériaux haut de gamme, comme par exemple les plaques de recouvrement hygiéniques de 3 millimètres d'épaisseur sans joints en acier au nickel-chrome de haute qualité qui ennoblisent les installations Meisteranlagen MKN en une seule pièce (2). La porte de l'enceinte de cuisson à triple vitrage économise de l'énergie et offre une grande sécurité de travail et une hygiène parfaite (3). Un autre exemple, c'est l'enceinte de cuisson durable 316 (4) de la technique de cuisson mixte FlexiCombi en acier au nickel-chrome inoxydable et de haute qualité.

La technique de cuisson professionnelle MKN facilite le quotidien de la cuisine. Grâce à la technique d'assemblage au même niveau, on peut même déplacer facilement des marmites lourdes sur la technique professionnelle MKN. Surtout les éléments fonctionnels robustes MKN sont soigneusement soudés sans joints ou intégrés dans les plaques hygiéniques (7+ 8).



Tout devient facilement propre grâce aux rayons à nettoyage facile. Des soubassements hygiéniques (5), des bords de ruissellement (6), des gouttières ou la protection de manette ne sont que d'autres détails d'hygiène remarquables de MKN.

Commande facile et ergonomique, chaque solution de cuisson professionnelle MKN réalisée individuellement sur mesure exploite bien l'espace disponible. Naturellement, la consommation économique d'eau et d'énergie, la grande sécurité des appareils et de fonctionnement, l'amabilité d'entretien et de qualité de service exceptionnels, la connexion possible à des systèmes d'optimisation de rendement ainsi que la haute conformité HACCP sont évidents pour la technique MKN.



SpaceCombi





INNOVATION

MKN est depuis près de 7 décennies le symbole de la technique de cuisson Premium et de performance de qualité professionnelle de Meisterhand. La qualité remarquable MKN «Made in Germany» est le résultat d'une combinaison optimale de technique de pointe et d'un travail artisanal.

A l'aide des technologies de production les plus modernes, on arrive à des solutions de cuisines professionnelles planifiées individuellement, à grande fonctionnalité et de très haute qualité. Des spécialistes MKN hautement qualifiés et motivés les fabriquent soigneusement sur mesure. Et dans une finition presque affectueuse, chaque appareil acquiert manuellement son ennoblement.

Le réglage optimal de toutes les unités fonctionnelles ainsi que le Quality-Management MKN certifié garantissent fiabilité, longue durée de vie des appareils et ceci en respectant les standards de sécurité sévères. Une structure de production fine et la préfabrication de pièces détachées garantissent une exécution de commande rapide et la livraison à terme !



1 Travail artisanal de Meisterhand

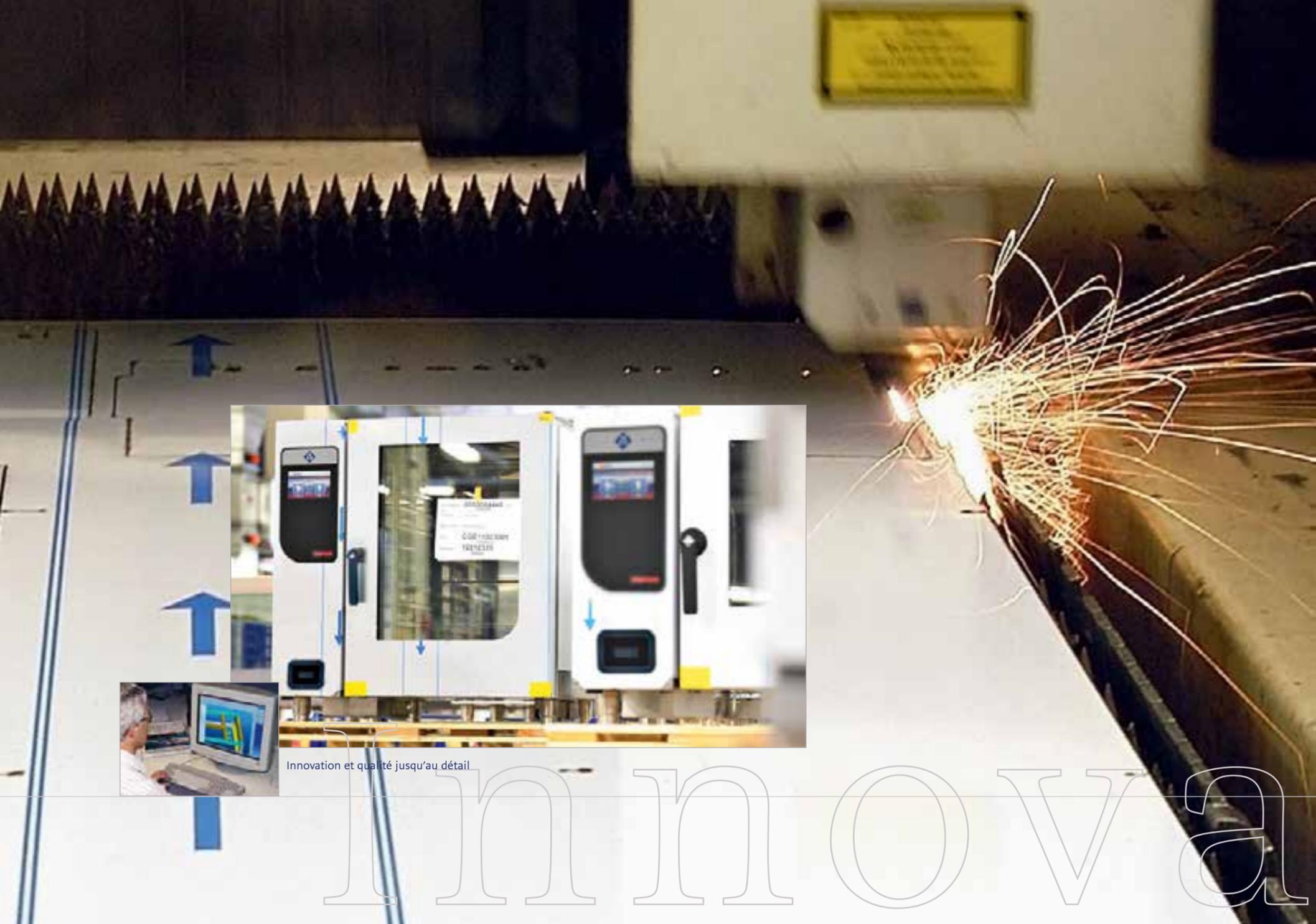
2 + 3 Technologies de produits innovateurs

4 Montage soigné

5 Ligne de production automatisée

Innovation et qualité jusqu'au détail

Innovation





Distinctions internationales pour le FlexiCombi



AVENIR

MKN réussit à trouver des solutions pour les cuisines d'avenir.

En complément des systèmes d'énergie innovants MKN les fours mixtes FlexiCombi et SpaceCombi ainsi que l'innovation FlexiChef MKN représentent l'importance de l'avenir. Les deux appareils sont utilisables de manière multifonctionnelle dans des cuisines devenant de plus en plus petites, car grâce à leurs grandes capacités, leur haut rendement, leur économie et leurs très bons résultats de cuisson, ils complètent et remplacent même beaucoup d'appareils de grandes cuisines traditionnelles.

La technique de cuisson mixte établit au niveau international de nouveaux critères de qualité ! Grâce à la conception de flexibilité et de capacité du FlexiRack*, on peut cuire (1+2) ou régénérer (4) des capacités énormes de qualité extra. Aussi pour le nettoyage, MKN construit des systèmes orientés vers l'avenir: l'innovation de nettoyage WaveClean** avec la conception two-in-one (3), impressionne comme système de nettoyage par son économie, sa sécurité et sa manipulation simple et géniale.

Commande facile et ergonomie deviennent de plus en plus importantes dans le monde de la cuisine ! Le concept de commande MagicPilot du FlexiChef (5) et des fours mixtes MKN est aussi simple qu'un smartphone et se distingue par une convivialité particulièrement élevée. Les processus de cuisson automatiques

de l'autoChef sont également une vraie valeur ajoutée dans chaque cuisine professionnelle. Un point fort pour chaque cuisinier est en outre le premier nettoyage automatique pour les cuves du FlexiChef. Cette innovation MKN s'appelle SpaceClean et permet un nettoyage intermédiaire en seulement 2 min (+ temps de préparation) et sans produit chimique ! (8)

La nouvelle génération de l'induction à surface performante (6) propose des caractéristiques innovatrices spécialement développées pour l'hôtellerie et la restauration. Grâce à sa propre compétence dans le domaine de l'induction, MKN peut proposer aux clients des solutions particulières très intéressantes, comme par exemple l'induction à surface îlots. Un brevet MKN: la hotte à condensation de vapeur intégrée HoodIn pour SpaceCombi Junior et Compact évite l'installation d'une hotte de ventilation encombrante et coûteuse (7).

Un autre système d'énergie MKN à importance d'avenir, c'est le matériel sandwich innovateur spécial MKN PowerBlock (9) dans les appareils de cuisson MKN. Celui-ci permet de cuire sans pareil sur une surface robuste à nettoyage facile.

Que ce soit hôtellerie, restauration, restauration collective ou catering – avec les technologies professionnelles de cuisson MKN, chaque cuisine est parfaitement équipée pour l'avenir.

* FlexiCombi 6.1, 10.1, 20.1
 ** standard pour tous les FlexiCombi MagicPilot, pour FlexiCombi Classic, SpaceCombi MagicPilot et Classic sur demande en option avec supplément de prix



POWER BLOCK





RENDEMENT

MKN est partout dans le monde à la disposition de ses clients!

Vous pouvez volontiers consulter MKN pour tout ce qui concerne les applications et les produits. Le spécialiste, c'est l'équipe de conseillers qui est composée de chefs de cuisine, de pâtisseries, de boulangers et de diplômés en gestion d'hôtellerie. Dans les centres de cuisines professionnelles MKN, ces spécialistes vous transmettent des informations précieuses sur des thèmes concernant beaucoup de domaines d'application. Avec ces conseils, idées et expériences pratiques – «de cuisiniers à cuisiniers» – les clients de MKN peuvent travailler de manière plus effective et plus économique et réussissent ainsi à atteindre des résultats de cuisson plus convaincants.

Avec des partenaires dans beaucoup de pays et de continents, MKN y conquiert continuellement de nouvelles parts de marché. MKN est présent dans plusieurs salons nationaux et internationaux et convainc partout par ses conseils et son service après-vente remarquable.

MKN fut déjà récompensé à plusieurs reprises pour sa technique innovatrice, so design et aussi comme partenaire compétent du commerce spécialisé. C'est ce qui montre la performance remarquable de MKN comme spécialiste de la technique de cuisson professionnelle Premium.



INTERNATIONALE MESSEN
Aaahar, Delhi Alles für den Gast, Salzburg Equip Hotel, Paris FHA, Singapore Gulfood, Dubai Horecava, Amsterdam Host, Mailand Hotelix, Shanghai Hotelympia, London Igeho, Basel Internorga, Hamburg

WELTWEIT

- Afrique du Sud
- Allemagne
- Arabie Saoudite
- Australie
- Autriche
- Belgique
- Brésil
- Bulgarie
- Canada
- Chili
- VR Chine
- Chine/Hongkong
- Colombie
- Corée du Sud
- Croatie
- Danemark
- Egypte
- Emirats Arabes Unis
- Espagne
- Estonie
- Etats-Unis
- France
- Grèce
- Hongrie
- Inde
- Indonésie
- Irlande
- Israël
- Italie
- Japon
- Koweït
- Lettonie
- Lituanie
- Luxembourg
- Malaisie
- Oman
- Pays-Bas
- Pérou
- Philippines
- Pologne
- République Tchèque
- Roumanie
- Royaume-Uni
- Russie
- Serbie
- Singapour
- Slovaquie
- Slovénie
- Suède
- Suisse
- Taiwan
- Ukraine
- Viêt-Nam

Prix reçus pour la technique de cuisson professionnelle MKN

FCSI Award 2013 pour FlexiChef (1)
Association professionnelle de gastronomie et d'équipement de grandes cuisines e.v. partenaire Super 2000, 2002, 2004, 2006 (2)
Association des planificateurs spécialisés: Prix d'innovations 2005 + 2015 (3)
Kitchen Award 2013 pour FlexiChef (4)
Gulf Food Innovation Award 2012 pour FlexiChef, 2014 pour FlexiCombi et 2016 pour FlexiCombi MagicPilot Team (5)
Grand Prix du PME 2011 (6)
Kitchen Innovations Award 2008 (7)
Gagnant du Prix de l'avenir au salon Internorga 2012 (8)

◆ Dans ces pays il existe des succursales MKN



REFERENZEN

Auerbachs Keller, Leipzig

Maison d'édition Axel Springer,
Berlin

BIOTA Restaurant, Australie

Hôtel Budersand – Golf & Spa,
Sylt

Comme chez Soi, 2 Sterne-
Restaurant, Belgique

Arène Commerzbank, Frankfurt

DoubleTree by Hilton, Delhi

Egypt Air Inflight Catering –
Aéroport de Hurghada

Aéroport de Munich

FG Food Labs, Rotterdam

iGolf Club Gut Altentann,
Salzbourg

Hard Rock Café, Hambourg
Hôtel Grand Hyatt, Dubai

Hexal AG, Munich

Hôtel Breidenbacher Hof,
Düsseldorf

Hôtel International, Shanghai
EXPO

Hôtel Kameha Grand, Bonn

Hôtel Marriot Royal, Moscou

Hôtel Sheraton Towers, Singapour

House of Parliament, Londres

Hyatt Regency & Galleria, Dubai

Hôtel Impiana KLCC& Spa,
Malaisie – 5 étoiles

Johann Lafer, Stromsburg

Kenny Rogers Roasters, Malaisie

Hôtel Lindner Hagenbeck,
Hambourg

London Heathrow Airport

LSG Sky Chefs, Frankfurt

Arène LTU, Dusseldorf

Hôtel Lotte , Seoul

Norwegian Jewel, Norwegian
Cruise Line

Hôtel Park Hyatt, Pékin

Hôtel Park Hyatt, Saigon

Brasserie Paulaner, Munich

Queen Mary II

Hôtel Raffles, Dubai

Hôtel Ritz Carlton, Bahrain

Banque Centrale Russe

SAS Radisson

Hôtel The Eaton, Shanghai –
5 étoiles

The K Club, Straffan, Ireland

The Oriental, Bangkok

Trader's Hotel by Shangri-La,
Dubai

Unilever, Shanghai

Volkswagen Arena, Wolfsburg



Master of Performance

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG

Halberstädter Strasse 2a
D-38300 Wolfenbüttel

Telefon +49 (0) 5331 89-0
Fax +49 (0) 5331 89-288
E-Mail export@mkn.de

www.mkn.eu

Maitre de