Profitez de **l’espace !**

F

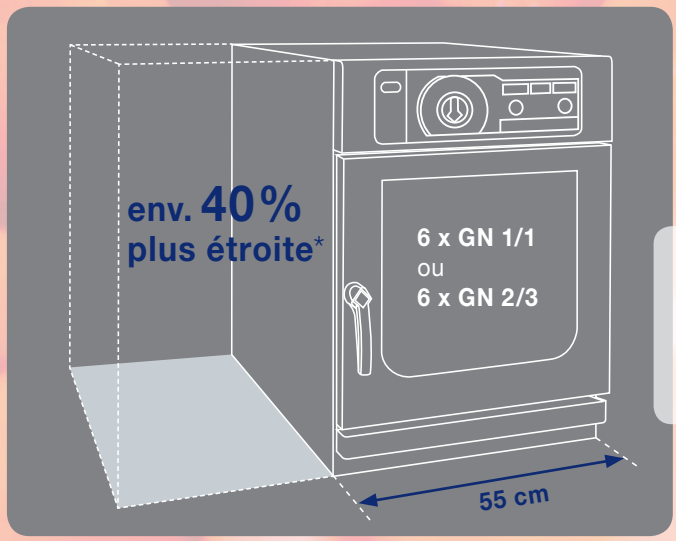
Qualité des mets
Excellente qualité des mets.

Qualité
Y inclus porte à triple vitrage isolant.

Confort de commande
Simple, clair et précis.

Hygiène
Système de nettoyage automatique avec cartouche two-in-one.
Option

Efficacité énergétique
Optimise les frais d'exploitation.*



Le SpaceCombi de MKN - forte performance pour env. **40% de moins d'encombrement!***

* Comparé à l'ancienne technologie HansDampf

Profitez de **l'espace !**

Son encombrement est une merveille dans la classe professionnelle

«Petit mais super»! Le SpaceCombi Classic de petite taille n'est que 55 cm de large et pourtant il offre une capacité énorme: 6 x GN 1/1 dans le SpaceCombi Compact CL ou 6 x GN 2/3 dans le SpaceCombi Junior CL.

Equipé comme un «grand», le SpaceCombi compacte, étroit est un partenaire professionnel dans votre cuisine. Surtout quand chaque centimètre compte.

SpaceCombi
Classic

SEULEMENT 55 CM DE LARGE. VA DANS presque CHAQUE CUISINE.

Le plaisir de cuisiner

Soit dans le système de restauration, dans le front cooking, dans la cuisine étoilée ou dans la restauration scolaire- SpaceCombi impressionne par ses excellents résultats de cuisson, ses fonctions puissantes et sa commande facile.

HoodIn – la condensation de vapeur intégrée

HoodIn remplace une hotte de condensation de vapeur conventionnelle externe et extrêmement coûteuse sans aucun encombrement supplémentaire. 80% des vapeurs produites lors de la cuisson sont condensées.

L'hygiène est extrêmement simple: Si le SpaceCombi est équipé de WaveClean, HoodIn y est tout automatiquement nettoyé.

Réglable intuitivement:

6 modes de cuisson: de la cuisson vapeur douce jusqu'à la cuisson vapeur Express, air chaud, cuisson mixte jusqu'à la perfection (Régénération)

Sur mesure:

5 vitesses de roue de ventilation

Intelligent:

ClimaSelect pour un climat d'enceinte approprié au produit de cuisson

SpaceCombi
Classic

+ Le plaisir **de cuisiner !**

Confort de commande

Le SpaceCombi Classic vous donne la liberté d'être cuisinier.

La conception de commande manuelle classique pour les cuisiniers professionnels est du premier coup d'œil tout à fait conviviale: claire et compréhensible. Simple et précise dans l'application. Réglable selon vos désirs individuels. Et ceci en un tournemain.

Pas à pas au résultat optimal:

la fonction **StepMatic** pour combiner librement les modes de cuisson de base.

Reproduire la créativité:

100 places en mémoire pour les propres programmes de cuisson.

Les comparaisons se rapportent à l'ancienne technologie MKN HansDampf

A chaque moment le climat de l‘enceinte de cuisson approprié

Commandable individuellement:
ClimaSelect garantit une mesure de l’humidité et de la température dans l’enceinte de cuisson.

On peut régler l’humidité spécifiquement au produit en pas de 25 pourcent. Résultat: une qualité fiable des mets.

Nettoyage automatique avec cartouche two-in-one

WaveClean (option) prend en charge le nettoyage automatique. Et travaille avec une efficacité considérable, de manière hygiénique et sûre. Avec uniquement une cartouche scellée two-in-one pour produits de nettoyage et de rinçage tout est parfaitement nettoyé jusqu‘au plus petit coin - avec seulement une consommation de 19 l d‘eau.
Ainsi la consommation d‘eau est réduite de 30%.*

* comparé à l‘ancienne technologie MKN HansDampf

5 vitesses de roue de ventilation

veillent à une très bonne possibilité d‘ajustage précis et d‘uniformité et ainsi à une bonne qualité.

Porte d‘enceinte de cuisson à triple vitrage isolant

Vos avantages

- Les pertes de chaleur sont réduites et les frais d‘énergie économisés*.
- La porte de l‘enceinte de cuisson est complètement nettoyée par WaveClean (option). Un nettoyage manuel n‘est pas nécessaire. Simple et propre.

*comparé à l‘ancienne technologie MKN sans porte d‘enceinte de cuisson hygiénique à triple vitrage isolant

100 places en mémoire

Vous pouvez mémoriser jusqu‘à 100 places en mémoire jusqu‘à 6 pas. Ceci veille à une qualité extra comme standard.

Qualité avec une faible consommation d‘eau

Impressionnant: La quantité de vapeur nécessaire est automatiquement adaptée à la quantité de cuisson.
Pas de trop, pas de trop peu.

Cela accélère le processus de cuisson* et garantit une excellente qualité des mets en consommant le moins d’énergie possible.

* Comparé à la technique MKN sans DynaSteam2

Version SpaceCombi:

- **SpaceCombi Compact CL capacité 6 x GN 1/1**

- **SpaceCombi Junior CL capacité 6 x GN 2/3**

SpaceCombi Classic

Equipement standard:

- Cuisson manuelle
- 100 programmes de cuisson mémorisables jusqu'à 6 pas
- ClimaSelect
- Ready2Cook
- Perfection
- PHIeco DynaSteam 2
- 5 vitesses de roue de ventilation
- Sonde à cœur singlepoint
- AutoShower
- Programme de nettoyage manuel
- Porte enceinte de cuisson à triple vitrage isolant
- Interface USB
- Cadre suspendu sans joints

Options/Accessoires:

- Nettoyage WaveClean, nouvelle génération
- HoodIn - Hotte de vapeur de condensation intégrée
- Porte avec butée gauche
- Tension spéciale
- Kit de connexion à une installation d'optimisation d'énergie
- Solution d'installation y inclus HoodIn
- Scanner code-barres
- Kit d'empilage
- Cadre suspendu de 5 pour récipients GN de 65 mmm de profondeur
- Support de soubassement
- Récipient GN, grilles GN et plaques four GN
- Cartouches de nettoyage two-in-one pour WaveClean

Données techniques:

SpaceCombi Classic	Compact	Junior
No de commande MKN	SKECOD610C	SKECOD623C
Dimensions extérieures	550 x 783 x 758 mm	550 x 630 x 758 mm
Puissance connectée	7,8 kW	5,2 kW / 3,5 kW
Tension	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V / 1 NPE AC 230 V
Protection par fusibles	3 x 16 A	3 x 16 A / 1 x 16 A
Gastronom	6 x GN 1/1 (profondeur 60 mm)	6 x GN 2/3 (profondeur 60 mm)
	5 x GN 1/1 (profondeur 65 mm)	5 x GN 2/3 (profondeur 65 mm)
Repas par jour	30 - 80 (GN 1/1)	20 - 50 (GN 2/3)

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer
GmbH & Co. KG
Halberstaedter Straße 2a
38300 Wolfenbuettel/Allemagne
Téléphone +49 (0) 5331 89-0
Fax +49 (0) 5331 89-280

www.mkn.com

Depuis plus de 70 ans, MKN convainc par une technique de cuisson professionnelle haut de gamme.

C'est le cuisinier qui est toujours au centre. C'est ainsi que les technologies à grands avantages pour le client sont réalisées.

Version 09/2018