



SpaceCombi

MagicPilot

Profitez de **l'espace !**



Intelligent

Automatiquement des résultats extra uniformes aussi pour des différentes quantités de cuisson.

Qualité

Y inclus une porte triple vitrage isolant.

Confort de commande

Simple, précis et intuitif avec le concept d'utilisation tactile

Hygiène

Nettoyage automatique avec la cartouche two-in-one.

Option

Sûr

Avec le programme d'autodiagnostic, vous savez ce qui se passe tout simplement en effleurant.

env. **40% plus étroite***

6 x GN 1/1
ou
6 x GN 2/3

55 cm

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

* Comparé à l'ancienne technologie de HansDampf

Profitez de l'espace !



Son encombrement est une merveille dans la classe professionnelle

«Petit mais super»! Le SpaceCombi MagicPilot 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 MP ou 6 x GN 2/3 dans le SpaceCombi Junior MP.

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

SpaceCombi
MagicPilot

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.



Particulièrement pratique: Grâce à la fonction „Favoris“, on peut avoir au menu de démarrage directement accès aux recettes de cuisson utilisées fréquemment. Démarrer tout simplement en touchant. Un jeu d'enfants pour tout votre personnel!

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.



VideoAssist

Chef inclus. Mode d'emploi en tant que clip vidéo: Assistance à tout moment 365 jours par an.

CombiDoctor

Programme d'auto-diagnostic.
Tout simplement en touchant, vous savez ce qui se passe. Les fonctions de l'appareil sont automatiquement contrôlées.



RAPIDE. Appeler les programmes de cuisson par le scanner de code-barres et démarrer en touchant directement.

FamilyMix

FamilyMix montre ce qui va ensemble au sein d'un **climat de cuisson**. Ainsi, l'enceinte de cuisson peut être utilisée de manière **optimale**.

Time2Serve

Fixer le temps de fin de cuisson. **Time2Serve** veille à ce que les **différents produits du même climat de cuisson soient prêts en même temps**.

ChefsHelp

UTILE. Des pas d'information intégrés. (p.ex. «maintenant assaisonner de nouveau» ou «ajouter du fond») pour la sécurité du processus et de la qualité.



Confort de commande

MagicPilot

Affichage brillant, à angles de vision visibles de tous les côtés. Le concept de commande MagicPilot fait tout simplement plaisir: Comme un smartphone ou une tablette tactile, l'élément de commande robuste est commandé de manière intuitive et précise tout simplement en touchant et en effleurant.

SpaceCombi
MagicPilot



Le plaisir de cuisiner !



Rapide et sûr:
autoChef



Individuel:
Commande manuelle



Le programme de commande automatique vous permet la cuisson professionnelle par quelques effleurements seulement. Des résultats de cuisson remarquables constamment reproductibles en 10 différentes catégories de cuisson. Plus de 250 processus de cuisson sont inclus dans l'autoChef. Vous disposez au total de plus de 350 mémoires avec jusqu'à 30 pas.



Créer, cuisiner, mémoriser ses propres recettes dans MagicPilot: Dans les 12 programmes de cuisson manuels, il n'y a qu'une seule personne qui commande: C'est vous! Tous les procédés de cuisson peuvent être réglés selon votre choix en touchant et en effleurant et pour une reproduction sûre tout simplement en les mémorisant dans l'autoChef.

QualityControl



Reconnaissance automatique de la qualité - Qualité automatiquement constante

C'est magique : SpaceCombi reconnaît lui-même le volume de la charge et active automatiquement QualityControl.

Les paramètres de cuisson correspondants dans le programme autoChef sont adaptés et garantissent une qualité constante de premier choix. Sans sonde à cœur.

PerfectHOLD



Assurance de qualité jusqu'à la sortie

Optimisation* au moyen d'un processus intelligent:

1. Cuisson
2. Refroidissement actif avec SmartCoolDown
3. Phase de maintien PerfectHold

Sans stress sans recuisson et sans être obligé de retirer les produits.

DynaSteam²



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.

* im Vergleich zu MKN Technik ohne DynaSteam 2

ClimaSelect^{plus}



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

Commandable individuellement: ClimaSelect plus 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 10 pourcent - toujours avec la désignation correspondante. Résultat: une qualité des mets fiable.

SES



Empêche la sortie de vapeur avant l'ouverture de la porte

L'évacuation de vapeur automatique de sécurité y veille à la fin du processus de cuisson de l'autoChef. La porte peut être ouverte sans danger, sans que la vapeur chaude se dégage et le climat de la cuisine est déchargé.

GreenInside



Consommation d'énergie optimiser et protéger l'environnement

Concept énergétique

- Porte de l'enceinte de cuisson à triple vitrage isolant

GreenInside

Affichage de la consommation (énergie / eau) est affiché après chaque processus de cuisson.

WaveClean^{2nd GENERATION}



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 HansDampf



• **SpaceCombi Compact MP**
capacité 6 x GN 1/1



• **SpaceCombi Junior MP**
capacité 6 x GN 2/3



Équipement standard:

• MagicPilot	• StepMatic	• SES - Steam	• Perfection	• ChefsHelp
• autoChef	• KlimaSelect plus	Exhaust System	• CombiDoctor	• PHleco DynaSteam 2
• Cuisson manuelle	• Ready2Cook	• MKN CombiConnect	• GreenInside	• Porte enceinte de cuisson
• Favourites	• RackControl 2	• FamilyMix	• Fonction scanner code- barres (sans scanner)	à triple vitrage isolant
• QualityControl	• Time2Serve	• Sonde à cœur	• AutoShower	• Mode Eco
• PerfectHold	• VideoAssist	multipoints		• Châssis accrochable sans joints

Options/Accessoires:

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

Données techniques:

SpaceCombi MagicPilot	Compact	Junior
No de commande MKN	SKECOD610T	SKECOD623T
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
Gastronorm	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/Germany
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.

