



world of cooking

De nieuwe **FlexiChef**<sup>®</sup>  
smart cooking. smart cleaning.



# High Performance

## – opnieuw gedefinieerd

### De FlexiChef® – die uw kookprocessen optimaliseert

Malse rundergoulash in dertig minuten bereiden, kostelijke risotto in zeven\* en aansluitend reiniging van de braadslede in slechts twee minuten?\*\*\* Geen enkel probleem met de FlexiChef® van MKN. De veelzijdig geprezen multifunctionele oplossing maakt het mogelijk dat niet alleen het koken, braden, frituren of hoge drukgaren in één apparaat uitgevoerd kan worden: het optimaliseert bovendien het totale kookproces en verhoogt uw efficiency duurzaam!

De FlexiChef® is een absolute optimalisator, als het gaat om tijd, ruimte, kwaliteit en efficiency. Met het sprintkannon onder de horizontale kookapparaten kookt u drie keer sneller dan bij klassieke kookprocessen - en een maximale temperatuur bij het bakken van 275 graden\*\*. Als enige horizontale kookapparaat beschikt de FlexiChef® over een volautomatisch reinigingssysteem dat slechts in twee minuten alles voor u regelt\*\*\*. Betreed met de FlexiChef® een nieuwe toekomst!



” De FlexiChef® geeft plezier en zorgt voor een goede motivatie van de medewerker. “



Nu scannen en online de film bekijken!



#### Kwaliteits-optimalisator

Constance kwaliteit  
Betrouwbaar produceren



#### Ruimte-optimalisator

Functionaliteit van verschillende apparaten verenigd in één apparaat - hoogste productiviteit per m<sup>2</sup>



#### **Efficiency-optimisator**

De kok kan door multifunctionaliteit zijn efficiëntie verhogen en zijn specialistische know-how efficiënter benutten.



#### **Tijd-optimisator**

Snel opwarmen, snel koken, snelle reiniging



#### **Dagelijkse optimisator**

Technisch antwoord op personeelsproblematiek. De Chef-kok kan zijn kennis en ervaring door de FlexiChef® delen en vermenigvuldigen.



#### **Motivatie-optimisator**

Motivatie door modern Touch & Slide bedieningsgemak en de volautomatische reiniging SpaceClean®

# Het bijzondere moment, als er iets nieuws ontstaat



Waarom op de ideeën van morgen wachten?  
Wij ontwikkelen en realiseren innovaties, die de  
de essentie van de markt raken en de processen in  
de keuken duurzaam verbeteren en optimaliseren.  
Continue en altijd met de focus op de dagelijkse  
uitdagingen en eisen. Daar profiteren alle koks waar  
dan ook ter wereld dagelijks van.

De nieuwe generatie FlexiChef® is daar een goed  
voorbeeld van, want in dit multifunctionele kook-  
apparaat is alle expertise -en innovatiegeest  
van de afgelopen jaren verenigd.

**Evolutie door  
voortgang sinds 1979**

**Sinds 1979**

**MKN kantelbare braadslede**

**2002**

**Optima Express** drukgaartechniek



## Veelzijdig geprezen. De toekomst in de professionele keuken.



Op basis van de jarenlange expertise -en ervaring van MKN hebben onze specialisten de FlexiChef® nog eens aanzienlijk doorontwikkeld en perfect afgestemd op de hedendaagse uitdagingen in de keuken. Zo biedt de FlexiChef® nóg meer snelheid en power in de keuken. Een echt snelle oplossing die niet alleen de workflow van veel professionele keukens verbetert, maar ook de winstgevendheid aantoonbaar verhoogt.

Met de nieuwe FlexiChef® wordt het succesverhaal gecontinueerd. Dat willen we graag samen met u vervolgen!

**2012**

**FlexiChef®** De toekomst in de professionele keuken

**2020**

**De nieuw FlexiChef®** High Performance opnieuw gedefinieerd

# High Speed

– opnieuw gedefinieerd

## Sneller bij de finish met de FlexiChef®

High-Speed gedurende het totale proces – dat is het basisprincipe van de FlexiChef®. Door de vele technische innovaties zijn onze ontwikkelaars in staat geweest alle processen nóg sneller te doen laten plaatsvinden. Daardoor zijn u en uw medewerkers in de keuken nog sneller klaar met de kookprocessen en hebben ze kostbare arbeidstijd bespaard.

Dat komt door een hoge mate van automatiseren, een snelle bediening en extreem veel power.

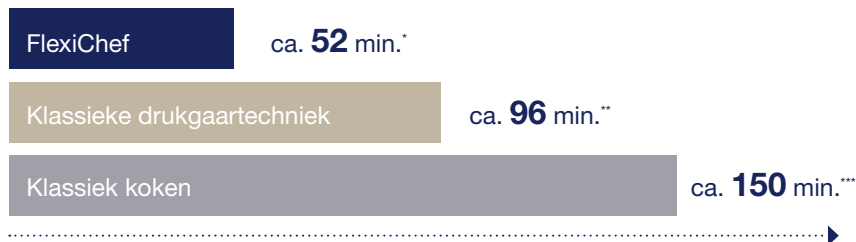
Hierdoor kan de FlexiChef® haar meerwaarde nog meer laten gelden. Uiteindelijk betekent dat er sprake is van een dubbel zo snelle reactietijd van het bedienconcept en een verbetering van de opwarmtijd met 35 procent\*.

Met ReadyXpress® Highspeed-garen bent u twee keer sneller als bij klassieke drukgaartechniek\*\* en drie keer sneller als bij het klassieke koken\*\*\*.

Gunt u uw keuken de snelheids -en efficiencykick met de FlexiChef®!

### Snelheid, die overtuigt:

Productietijd met ReadyXpress® – bijvoorbeeld met rundergoulash



Tijdbesparing tot 65%

Productietijd met ReadyXpress® – bijvoorbeeld met erwtensoep



Tijdbesparing 61%

Kooktijd met ReadyXpress® – bijvoorbeeld met risotto



Tijdbesparing 60%

\*in vergelijking tot voorgaande MKN-technologie \*\*in vergelijking met klassiek MKN klassiek drukgaartechniek \*\*\*in vergelijking tot klassieke MKN-techniek \*\*\*\*Optioneel in de FlexiChef®



2x



**sneller**

als klassieke drukgaartechniek\*\*

3x



**sneller**

als klassiek koken\*\*\*



# Gebruiksgemak

– opnieuw gedefinieerd

## MagicPilot® – het FlexiChef® bedieningsconcept! Groot. Snel. Intuïtief.

Met het intuïteve en eenvoudige bedieningsconcept MagicPilot is het gebruik van de FlexiChef® kinderlijk eenvoudig, precies zoals u uw tablet thuis gebruikt. De nieuwe FlexiChef® beschikt over een groot en overzichtelijk 10-inch-display, dat niet alleen robuust, maar bovenal bijzonder eenvoudig te reinigen is. Zodoende wordt het koken leuk en verhoogd de motivatie gegarandeerd.



GEHEEL VLAK DISPLAY

**4 mm**

gehard en ontspiegeld glas



WERKING

**snelle  
reactietijd**



DUIDELIJK

**10-Inch-  
display**



SOUND

**persoonlijke  
geluidsprofielen**



GEBRUIKERS INTERACTIE

**eenvoudig  
modern  
intuïtief**



OPTIMAAL  
BEDIENINGSGEMAK

**Team met  
2 displays**





## **Net zo eenvoudig en intuïtief als een Smartphone –**

met Touch & Slide en een 62 % groter display.

Bent u ook nieuwsgierig naar een eenvoudig en vertrouwd bedieningsconcept? – made by MKN.



# High Intelligence

– opnieuw gedefinieerd

## MKN Guided Cooking, uw navigatiesysteem in het kookproces

Wisselend personeel, tekort aan vakmensen, weinig tijd en desondanks iedere dag de constante kwaliteit van de gerechten waarborgen - dat is een echte uitdaging die voor vele professionele keukens geldt! Hier heeft de FlexiChef® de oplossing - het MKN Guided Cooking Concept. Een navigatiesysteem, dat de gebruiker door het kookproces begeleidt en dag na dag een constante kwaliteit van de gerechten

garandeert. Bovendien maken een hoge mate van automatiseringsgraad\* en tal van ondersteunende functies het MKN Guided Cooking Concept compleet. Dankzij deze apparatenfilosofie en de technische intelligentie kan ook de ongeschoolde gebruiker op de know-how van de chefkok terugvallen. Breng met de FlexiChef® en Guided Cooking betrouwbare intelligentie in uw keuken.

\*in vergelijking tot voorgaande MKN-technologie

”

Iedere dag constante gerechtenkwaliteit leveren, is bij ons met Guided Cooking geen probleem meer.

”

### Guided Cooking



### autoChef®

Kook-Know-How inbegrepen dankzij automatische kookprocessen. Kwaliteit van de gerechten wordt snel en betrouwbaar reproduceerbaar



### ChefsHelp

Infostappen als begeleiding en hulp voor de gebruiker; ook foto's zijn te integreren



### BarcodeScan

Barcode scannen en kookproces starten



### Quick Start & Favourites

Favoriete kookprocessen worden direct op het startdisplay getoond.



### VideoAssist

Bedieningstips in videoformaat - instructie 24/7, iedere dag van het jaar

# Schoonmaak

– opnieuw gedefinieerd

## SpaceClean® – Het eerste en enige automatische reinigingssysteem voor horizontale kook- bak en braad apparatuur\*

En wat rest er dan nog aan het einde van ieder kookproces? Precies; de reiniging. En bent u van mening dat professionals vandaag de dag nog handmatig moeten reinigen?

Wij antwoorden op deze vraag met een zeer nadrukkelijk 'nee' en hebben hiervoor SpaceClean® ontwikkeld, het eerste en tot nu enige volautomatisch reinigingssysteem voor braadsledes\*. Het is een bijzonder Highlight in de FlexiChef®.

Met SpaceClean® wordt het milieu ontzien én werkt het bovendien kostenbesparend. Tussenreiniging nodig? Met SpaceClean® totaal geen probleem. En dat alles zonder chemie en handmatig nareinigen. In slechts 2 Minuten\*\*!



# 2min



Volautomatische tussen-  
reiniging in slechts

**2 min**

(excl. installatietijd)



**Reiniging zonder chemie**



**Start-/tijdstelling**

flexibele reiniging, wanneer  
u maar wilt



# care & protection

De nieuwe zorgfunctie

Kalkhoudend water – voor de FlexiChef® geen enkel probleem! Met de nieuwe "care & protection" functie inclusief systeemontkalking wordt de levensduur van de FlexiChef® verlengt. Bovendien kan de FlexiChef® ook zonder de waterontharding overal toegepast worden (tot 4,5 mmol/l). En het mooiste is dat de FlexiChef® de gebruiker aangeeft wanneer de ontkalking moet worden uitgevoerd.



[www.mkn.com/spaceclean](http://www.mkn.com/spaceclean)

# Multifunktionaliteit

– opnieuw gedefinieerd

Perfectie is onze claim.

De FlexiChef® is in veel opzichten buitengewoon. Dankzij de multifunctionele eigenschappen is het mogelijk om te koken, braden, frituren en Sous-vide koken met één enkel apparaat. ReadyXpress® Highspeed-bereiden\* brengt de snelheid in de keuken op een geheel nieuw niveau.

MKN heeft met FlexiZone® in de FlexiChef® de grenzen van het mogelijke wederom verlegd.

De reden hiervoor is dat u de zones die niet nodig zijn, kunt uitschakelen, zodat u niet het hele apparaat van stroom hoeft te voorzien. Dit bespaart tot 2/3 van de energie, vooral op de rustige momenten van de dag.



**Met FlexiZone® – een compleet menu tegelijkertijd in slechts één slede**  
Met afzonderlijke temperaturen of bereidingstijden: Braden, koken of frituren in tot drie zones.

\*Optie in de FlexiChef®

# Intelligente kooktechnologie

## voor ongekende mogelijkheden

Ervaar de grote vrijheid van het koken! Hoe hoger u de lat legt, desto beter:

Met de FlexiChef® staat de sterkste professionele kooktechnologie tot uw beschikking. Een multifunctionele krachtpatser, die uw dagelijkse gang van zaken -en kookprocessen in zowel institutionele als ook in

gastronomische en hotel toepassingen optimaliseert. Koken, braden, drukgaren en frituren – allemaal mogelijk met slechts één apparaat en zeer weinig benodigde ruimte. Dat is productiviteit die rendement oplevert. Verheugd u zich op eenvoudige en flexibele kookprocessen 'to the point'!



### Koken

Geoptimaliseerde en behoedzame bereidingsprocessen zorgen voor een hogere gerechtenkwaliteit omdat de vitamines en voedingswaarde beter behouden blijven.



### ReadyXpress®

High-Speed koken in de FlexiChef® versnelt de processen in de keuken aanzienlijk: u kookt tot drie keer sneller\* als klassiek koken en twee keer sneller\*\* als bij klassieke drukgaartechniek.



### Braden

Snellere eiwitverbinding, door een hogere aanbraadprestatie zónder terugval van temperatuur.



### FlexiZone®

Een gerecht in slechts één braadslede bereiden? Met FlexiZone® kunt u de slede in maximaal 3 zones indelen. Iedere zone kan naar wens worden ingesteld: Bijvoorbeeld met afzonderlijke temperaturen of bereidingstijden: Braden, koken of frituren in tot drie zones.



### Frituren

Als u ook eens moet frituren levert de FlexiChef® frituurkwaliteit in optima forma.



### Sous-Vide-koken

Ook het vacuüm en lage temperatuur koken in zakken is danzij de MKN-Technologie mogelijk.

# High Efficiency

## – opnieuw gedefinieerd

### Efficiency, die zich terugbetaald!

De FlexiChef® is het kleine economische wonder voor uw keuken: Met de multifunctionaliteits oplossing van MKN maakt u ten aanzien van snelheid en efficiency eenvoudigweg een grote stap voorwaarts. Multifunctionaliteit, grote flexibiliteit, snelle bediening



#### Meer verdienen met de FlexiChef®

Al vanaf ca. twaalf maanden is de amortisatie van de investering van de FlexiChef® inclusief SpaceClean® Reinigingssysteem een feit. Vraag nu uw persoonlijke voorbeeld-berekening aan!

een intelligent energiemanagement maken de dagelijkse gang van zaken in uw keuken effectiever als ooit tevoren. Dat genereert niet alleen een hoger rendement, maar ook een veel betere concurrentiepositie.



#### Minder kosten, meer ruimte

Met de FlexiChef® wordt het koken, braden, frituren of Highspeed koken in één apparaat mogelijk. Met de multifunctionaliteit spaart u niet alleen de investering in andere apparaten uit, maar heeft u ook meer ruimte in de keuken.



#### Arbeidstijd besparen

Met ReadyXpress® Highspeed-koken\*\* bent u twee keer sneller als met klassieke MKN-drukgaartechniek.\* De tussenreiniging wordt door het volautomatische reinigingssysteem SpaceClean®\*\* in slechts twee minuten\*\*\* voor u uitgevoerd.



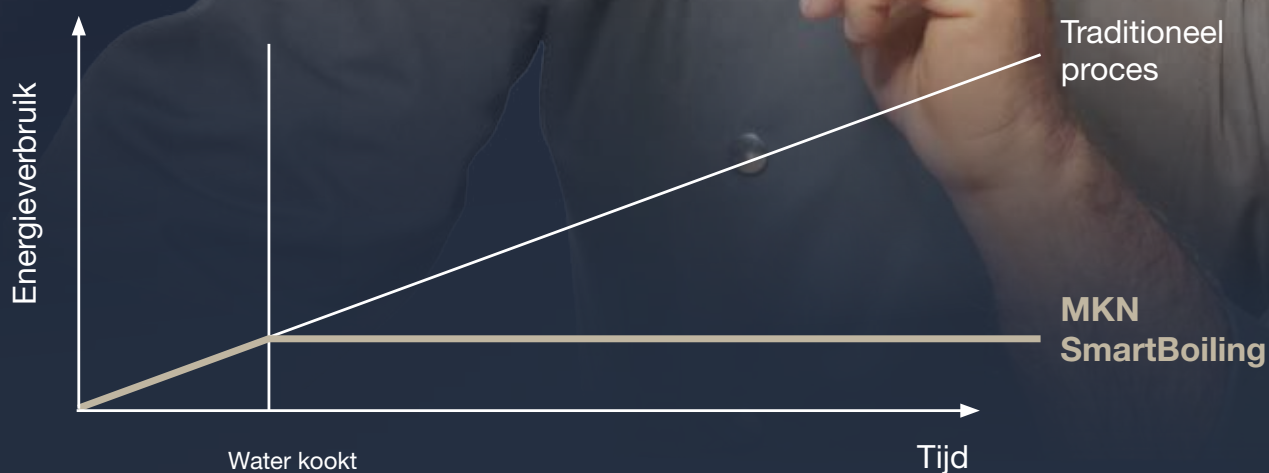
#### Geen reinigingsmiddelen

Met SpaceClean®\*\* reinigt u tussendoor volledig zonder chemie. Dat bespaart u de kosten en ontziet u tevens het milieu.



## MKN SmartBoiling

– het energiebesparende kookproces voor water



Voorbeeld voor het energieverbruik van het koken van 75 liter water in de FlexiChef®.

Kokend heet water. Direkt. Wanneer u het nodig heeft. Dankzij SmartBoiling van MKN is het gedaan met hoog energieverbruik en tijdverlies door het bijvullen van verdampt water. Met de nieuwe innovaties van MKN wordt de juiste hoeveelheid water met een

simpele knopdruk tot koken gebracht. Het energieverbruik wordt daarmee tot een minimum gereduceerd en staat het water in een splitsecond kokend tot uw beschikking. Op ieder moment en zonder extra energiekosten. Ervaar SmartBoiling van MKN!

# High Flexibility

## – opnieuw gedefinieerd

### Voor iedereen de juiste grootte

FlexiChef® restaurant, grootkeuken, catering of compleet iets nieuws? Wij vinden voor iedere keuken de juiste grootte en diepte-configuratie. De vrij combineerbare elementen laten zich exact aan uw wensen -en eisen aanpassen. Afgestemd op ruimte, capaciteiten en assortiment

op uw menukaart. Zo zorgt de FlexiChef® voor een hoge output en productiviteit – beperkte ruimtes op een klein oppervlakte. Ruimteverspilling behoort tot het verleden. Verheugd u zich op rendement op uw investering en minder energiekosten.



**Plaatsing, installeren,  
in gebruik nemen**  
eenvoudigere  
installatie en service



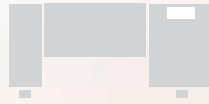
**Nieuwe  
teamversie**



**FlexiChef® Grootte 1**  
Nuttige inhoud 50 Liter



**FlexiChef® Grootte 2**  
Nuttige inhoud 75 of 100 Liter



**FlexiChef® Grootte 3**  
Nuttige inhoud 100 of 150 Liter



**FlexiChef® Team**



**Eenvoudiger  
inhuizen**  
door een tweedeling bij  
alle Team apparaten



**Bediening rechts  
of links**  
flexibel en ergonomisch



**verschillende capaciteiten**  
van de FlexiChef® zijn 3  
formaten beschikbaar



**Varianten FlexiChefs**  
5 verschillende formaten/  
capaciteiten

# MKN Connected Kitchen®

## Nieuwe Communicatiemogelijkheden

Met intelligente techniek kunnen de apparaten met elkaar worden verbonden. Met de MKN Cloud oplossing "Connected Kitchen"® kunnen nieuwe paden worden bewandeld ten aanzien van de communicatie in de professionele keuken. Vanzelfsprekend met internetaansluiting.



- De hoogst betrouwbare gegevensbescherming wordt geboden door een betrouwbare partner - Deutsche Telekom
- Een zelfvoorzienende totaaloplossing voor de gehele keuken
- SSL versleutelt- MKN apparatuur is niet via het internet toegankelijk
- Kookprocessen kunnen centraal en tijdgestuurd geïmplementeerd worden
- HACCP Data controleren en/of managen

# De MKN FlexiChef®

Alle Highlights in één oogopslag



**De optimalisator van kookprocessen**  
met de FlexiChef® wordt het geheel van het kookproces geoptimaliseerd



**High-Speed koken**  
dankzij de ReadyXpress®



**SpaceClean®**  
het eerste en enige volautomatische reinigings-systeem voor horizontale kook-, -bak en braadapparatuur



**care & protection**  
De servicefunctie ten behoeve van een langere levensduur van de FlexiChef® ook zonder een waterontharding



**Het MagicPilot® bedieningsconcept**  
groot – snel – intuïtief



**Guided Cooking**  
hogere graad in automatisering en een veelvoud aan ondersteunende functies



**Quick Start & Favourites**  
directe toegang tot uw favoriete kookprocessen



**Connectivity**  
de FlexiChef® is voorbereid voor internetaansluiting

\*Optie in de FlexiChef®

# De MKN FlexiChef®

## Produktuitvoeringen en technische informatie

FlexiChef®	Grootte 1 (50 L)	Grootte 2 (75 L)	Grootte 2 (100 L)	Grootte 3 (100 L)	Grootte 3 (150 L)
<b>Afmetingen</b>					
Lengte: mm	1100	1300	1300	1600	1600
Corpusbreedte: mm	850	850	850	850	850
Corpushoogte: mm	750	750	750	750	750
<b>Koppeling naastgelegen apparaat</b>	Optionele koppeling aan MKN OPTIMA 850 mogelijk, geen extra ruimte nodig				
<b>Aansluitingen</b>					
<b>Elektra 400 V</b>					
Prestatie MaxPower: kW	14,7	22,4	22,4	34,0	34,0
Prestatie FlexPower: kW	13,1	17,2	17,2	26,2	26,2
<b>Voor 380 - 415 V</b>					
Afzekering MaxPower: A	35	50	50	63	63
Afzekering FlexPower: A	25	32	32	50	50
Net / Frequentie	3 (N)PE AC / 50 Hz of 60 Hz				
Stroomfout-stroomonderbreker (RCD)	Advies voor bouwkundige afzekering, Type A, 300 mA				
<b>Aanvoer/afvoer water</b>					
Koud water (drinkwater)	Volumestroom min. 13 l/min, Druk 2-6 bar, Carbonaathardheid: < 4,5 mmol/l, Dimensie 3/4" AG, DN 20				
Warm water (Drinkwater max. 60°C)	Volumestroom min. 13 l/min, Druk 2-6 bar, Carbonaathardheid: < 4,5 mmol/l, Dimensie 3/4" AG, DN 20				
Afvoer vuil water (vuil water)	max 80°C, Volumestroom max 50L/min (vaste aansluiting) of. max. 70L/min (vloerrooster), DN 50				
<b>Sleutel</b>					
Afmeting: 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
Nen inhoud: L	50	75	100	100	150
Olievulhoeveelheid : L	25	35	35	49	49
<b>Apparaten netto gewicht</b>					
Met ReadyXpress® & SpaceClean®: kg	290	320	330	385	390
Met ReadyXpress®: kg	240	275	280	335	340
Zonder ReadyXpress® met SpaceClean®: kg	-	300	305	360	365
Zonder ReadyXpress®: kg	-	250	255	305	310

## Accessoires

### Manden inhangsysteem

- Frituurmand
- Kookmand

### GN-inhangsysteem

- GN-Bakken niet geperforeerd
- GN-bakken, geperforeerd

### - Bodemrooster

- Schep niet geperforeerd
- Schep geperforeerd
- Spatel
- Afgietzeef
- Trekker
- Grote spatel t.b.v. roerbakken (rvs)

### - Reinigingsborstel

- Middenconsole voor Team uitvoering
- Portioneerwagen t.b.v. GN-bakken
- Mobiel vetfiltersysteem incl. vetfilterpomp 75l (230V)
- Vetfilter t.b.v. vetfiltersysteem (1 doos a 50 stuks)

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
<b>Afmetingen</b>						
Lengte: mm	2200	2600	3200	2400	2700	2900
Corpusbreedte: mm	850	850	850	850	850	850
Corpushoogte: mm	750	750	750	750	750	750
<b>Koppeling naastgelegen apparaat</b>	Optionele koppeling aan MKN OPTIMA 850 mogelijk, geen extra ruimte nodig					
<b>Aansluitingen</b>						
<b>Elektra 400 V</b>						
Prestatie 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
Prestatie 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
<b>Voor 380 - 415 V</b>						
Afzekering MaxPower: A	35 + 35	50 + 50	63 + 63	35 + 50	35 + 63	50 + 63
Afzekering FlexPower: A	25 + 25	32 + 32	50 + 50	25 + 32	25 + 50	32 + 50
Net / Frequentie	3 (N)PE AC / 50 Hz oder 60 Hz					
Stroomfout-stroomonderbreker (RCD)	Advies voor bouwkundige afzekering, Type A, 300 mA					
<b>Aanvoer/afvoer water</b>						
Koud water (drinkwater)	Volumestroom min. 13 l/min, Druk 2-6 bar, Carbonaathardheid: < 4,5 mmol/l, Dimensie 3/4" AG, DN 20					
Warm water (Drinkwater max. 60°C)	Volumestroom min. 13 l/min, Druk 2-6 bar, Carbonaathardheid: < 4,5 mmol/l, Dimensie 3/4" AG, DN 20					
Afvoer vuil water (vuil water)	max 80°C, Volumestroom max 50L/min (vaste aansluiting) of. max. 70L/min (vloerrooster ), DN 50					
<b>Sleutel</b>						
Afmeting: mm	Zie afmeting van de FlexiChef®					
Nen inhoud: L	50 + 50	75 + 75	100 + 100	50 + 75	50 + 100	75 + 100
Olievulhoeveelheid : L	25 + 25	35 + 35	49 + 49	25 + 35	25 + 49	35 + 49
<b>Apparaten netto gewicht</b>						
Met ReadyXpress® & SpaceClean®: kg	580	640	770	610	675	705
Met ReadyXpress®: kg	480	550	670	515	575	610
Zonder ReadyXpress® met SpaceClean®: kg	-	600	720	590	650	660
Zonder ReadyXpress®: kg	-	500	610	490	545	555

## Assesoirepakketten

FlexiChef® laat zich met een omvangrijk arsenaal accessoirepakketten voor iedere keuken verder optimaliseren. Geheel op uw eigen eisen en wensen afgestemd; van schep tot aan de portioneerwagen. Het biedt u de oplossingen, die uw specifieke toepassingen in de professionele keuken optimaliseren.

### Starter-Pakket

- Spatel
- Trekker
- Bodemrooster
- Schep, niet geperforeerd

### GN-Pakket

- GN-inhangsysteem
- Portioneerwagen incl. 1/1 bakken
- Afgietzeer

### Kookpakket

- Mand inhangsysteem
- Set kookmanden

### Frituurpakket

- Mand - hangstelsel
- Set frituurmanden

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](http://www.mkn.com)**

