



FlexiChef®

Flexibel. Sterk. Toekomst.
Flexibel. Sterk. Toekomst.



Master of Performance



Top Prestaties.
Lage aansluitwaarden.

Modern bedienconcept.
De kwaliteit in één oogopslag.

Ontziet de natuurlijke hulpbronnen.
Verantwoordelijkheid voor de
leefomgeving en een betrouwbare
kostenplanning.

Gedefinieerde Kookprocessen.
Constate gerechtenkwaliteit.



✓
Automatische reiniging
Ontziet de medewerker.
Ontziet het milieu.

✓
Highspeed koken.
Met hoge druk behoedzaam en gezond gekookt.

✓
Inclusief Know How.
Altijd het juiste recept.

✓
Multifunctionaliteit in één apparaat.
Veelzijdigheid in iedere keuken.

FlexiChef[®]




FlexiChef®



Flexibiliteit voor de professionele keuken

De FlexiChef® is een multifunctioneel apparaat dat MKN heeft ontwikkeld in de productgroep horizontale kootechnologie.



Met haar technische features is de FlexiChef® in staat om keukenprocessen te optimaliseren en de efficiency te verbeteren.



Flexibel en snel. FlexiChef® kenmerkt zich naast deze twee eigenschappen ook door een intuïtief eenvoudige bediening, het eerste automatische reinigingssysteem voor braadsledes en o.a. een intelligent energimanagement. Alles met als doel een hoge productiviteit En een maximale gerechtenkwaliteit te waarborgen.



Flexibel en



FlexiChef
Team

Voor iedere capaciteitsgrootte het passende model. Diverse grootte – en dieptecombinaties, echter met één bedieningsysteem 'MagicPilot' in het midden.



FlexiChef® – Grote flexibiliteit. Verschillende grootten – en diepten, bedieningspaneel links of rechts.



De beste kookresultaten en optimale kwaliteit door behoedzame bereidingsprocessen.

snel.



Easy operation met de MagicPilot

Met dit bedienconcept laat de FlexiChef zich eenvoudig en intuïtief bedienen. Het **Touch & Slide 8"** full colour beeldscherm, laat zich net zo makkelijk als een Tablet PC of smartphone bedienen en maakt een briljante weergave vanuit alle gezichtshoeken mogelijk. Gecombineerd met een robuuste Touch – en slidetechniek die geschikt is voor de dagelijkse gang van zaken in de keuken.



Snel en betrouwbaar met de autoChef®

Touch en Slide en het kookproces start automatisch – 10 verschillende bereidingscategorieën. Constante en perfecte kookresultaten worden reproduceerbaar.



20% efficiëncyverbetering en 50% meer vermogen bij het aanbraden. Intelligent en snel – het nieuwe **Turbo Power Block** zet zijn Power zeer doelgericht in, daar waar ze nodig is. Voor meer vermogen en minder energieverbruik.

* in vergelijking tot vorige MKN systemen.



SpaceClean* – Het eerste automatische reinigingssysteem voor braadsledes

Een automatische tussenreiniging in slechts 2 minuten** en zonder chemie.

* Optioneel

** exclusief handlingstijd

ReadyXpress



HighSpeed in het productieproces

Snelle prestaties - Het ReadyXpress (optioneel voor grootte 2 & 3) drukgaarproces zorgt voor hoge productiviteit en geoptimaliseerde keukenprocessen * - voor topkwaliteit van de gerechten en grote effectiviteit.

* in vergelijking tot voorgaande MKN-uitvoeringen



Handmatige bediening



Handmatige bediening

Persoonlijk en geheel naar eigen wens koken met negen bereidingsmogelijkheden met MagicPilot – eenvoudig en intuïtief, maar met de vrijheid om kok te zijn en de meest uiteenlopende gerechten naar eigen inzicht te bereiden.

FlexiZone



Multifunctionaliteit tot in de perfectie

U kunt één compleet menu gelijktijdig met slechts één apparaat bereiden. Of braden, of koken of sauteren in tot 4 zones. Met afzonderlijke temperatuur –en tijdcontrole voor iedere zone bij het koken of sauteren. **FlexiZone** bespaart u ruimte, tijd en energie*.

* in vergelijking tot vorige MKN systemen.

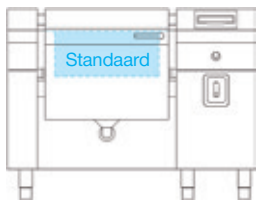
OpenXpress

Drukopbouw al vanaf 2 minuten – dat is kort & behoedzaam en maakt het kookproces snel & flexibel. OpenXpress maakt het mogelijk dat u snel over het gereed product kunt beschikken.

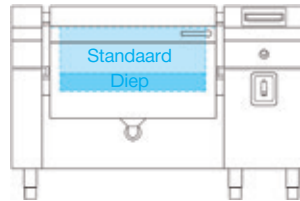


Resources en milieu ontzien is bij MKN een zeer belangrijk aandachtspunt. Dit wordt kracht bijgezet door de succesvolle certificering conform DIN ISO 14001.

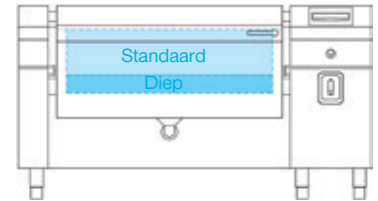
FlexiChef® uitvoeringen:



- **Grootte 1** Standaard (50 l)
- Alleen met ReadyXpress
- SpaceClean (Optioneel*)
- Bedieningsdisplay links (Optioneel)



- **Grootte 2** Standaard (75 l)
- **Grootte 2** Diep (100 l)
- ReadyXpress (Optioneel)
- SpaceClean (Optioneel*)
- Bedieningsdisplay links (Optioneel)



- **Grootte 3** Standaard (100 l)
- **Grootte 3** Diep (150 l)
- ReadyXpress (Optioneel)
- SpaceClean (Optioneel*)
- Bedieningsdisplay links (Optioneel)

* SpaceClean reinigingsfunctie bij FlexiChef Team enkel mogelijk in beide sledes

Standaard uitvoering:

- MagicPilot
- autoChef®
- Manueel bereiden
- FlexiZone
- Turbo PowerBlock
- Handdouche
- OpenXpress (bij uitvoeringen met drukgaarfunctie ReadyXpress)

Opties en accessoires:

- SpaceClean reinigingsfunctie (bij FlexiChef Team alleen mogelijk in beide sledes)
- Drukgaarfunctie ReadyXpress
- Koppeling aan naastgelegen apparaat (aan één of beide zijden mogelijk)
- Schuiflade voor toebehoren
- Ophangbeugels voor GN bakken
- Inhangsysteem voor korven/manden
- Frituurmand, kookmand
- Uitschep -en spatel, schep niet geperforeerd, Schep geperforeerd
- Bodemplaat, geperforeerd
- Trolley voor GN bakken
- Kook accessoirepakket

Technische informatie:

FlexiChef®	Grootte 1 (standaard)	Grootte 2 (standaard)	Grootte 2 (diep)	Grootte 3 (standaard)	Grootte 3 (diep)	
Nenninhoud (Liter):	68	92	130	130	183	
Nuttige inhoud conform DIN 18857 (Liter):	50	75	100	100	150	
Lengte (mm):	1250	1450	1450	1750	1750	
Breedte (mm):	850	850	850	850	850	
Hoogte (mm):	700	700	700	700	700	
Gewicht met ReadyXpress (kg):	280	325	330	393	400	
Gewicht, drukloos (kg):	-	280	275	323	330	
Aansluitwaarde Elektro (kW):	13,2	17,5	17,5	26,1	26,1	
FlexiChef® Team	Grootte 1 + Grootte 1	Grootte 2 + Grootte 2	Grootte 3 + Grootte 3	Grootte 1 + Grootte 2	Grootte 1 + Grootte 3	Grootte 2 + Grootte 3
Breedte (mm):	2100	2500	3100	2300	2600	2800
Aansluitwaarde Elektro (kW):	26,3	34,9	52,1	30,6	39,2	43,5