



world of cooking

Новый **FlexiChef**<sup>®</sup>  
smart cooking. smart cleaning.



# Высокая производительность – решено по-новому

## FlexiChef® – ваш оптимизатор кухонных процессов

приготовить нежный гуляш из говядины за двадцать пять минут, вкусное ризотто – за восемь, а в конце чистка чаши всего лишь за две минуты? Не проблема – с FlexiChef® от MKN.

Много раз отмеченное многофункциональное решение делает возможным не только варку, жарение, фритюр или высокоскоростное приготовление в одном аппарате: он оптимизирует весь кухонный процесс и значительно повышает эффективность! FlexiChef® – это абсолютный

оптимизатор, когда речь идет о времени, площади, качестве и эффективности. С этим спринтером среди горизонтального оборудования Вы готовите в три раза быстрее, чем при классическом приготовлении – и с нагревом до 275 градусов\*. FlexiChef® единственный из всего горизонтального оборудования имеет систему автоматической мойки, и это всего лишь за две минуты\*\*.

Стартуйте в новое будущее FlexiChef® !



” FlexiChef® доставляет  
удовольствие и мотивирует  
сотрудников “



Сканируйте  
и смотрите фильм онлайн!



**оптимизатор качества**  
постоянство качества  
надежность производства



**оптимизатор площади**  
Функционал нескольких  
аппаратов в одном – высокая  
производительность на кв. м.  
площади



#### **оптимизатор эффективности**

Благодаря многофункциональности повар может повысить свой КПД и более эффективно использовать свой опыт.



#### **оптимизатор времени**

быстрый нагрев, быстрое приготовление, быстрая чистка



#### **повседневный оптимизатор**

технический ответ на ситуацию с персоналом. Шеф-повар может передавать знания посредством FlexiChef®.



#### **оптимизатор мотивации**

мотивация благодаря современной панели Touch & Slide и автоматической мойке SpaceClean.

# Особый момент, когда создается что-то новое



Зачем ждать идей завтрашнего дня?  
Мы развиваем и реализуем инновации,  
которые затрагивают нерв рынка и значительно  
улучшают и оптимизируют процессы на кухне.  
Последовательно и всегда с вниманием к  
актуальным требованиям. От этого выигрывают  
повара во всем мире – и каждый день.

Новое поколение FlexiChef® - хороший пример,  
так как в этом многофункциональном аппарате  
собран накопленный опыт и изобретательская  
мысль предыдущих лет.

## Эволюционный прогресс с 1979

**С 1979**

**опрокидываемые сковороды MKN**

**2002**

**Optima Express** сковорода с функцией варки  
под давлением



## Многочисленные награды. Будущее на профессиональной кухне.



Базируясь на многолетнем экспертном опыте MKN наши специалисты FlexiChef® еще раз значительно продвинулись в совершенствовании FlexiChef® и отлично отреагировали на актуальные требования кухонного производства. Теперь FlexiChef® привносит еще больше скорости и производительности на кухне. Настоящее высокоскоростное решение, которое не только улучшает процессы на многих кухнях, но и заметно повышает экономичность

С новым FlexiChef® история успеха идет дальше: экстремально быстрый, супер простой, интуитивный. Давайте и дальше вместе писать историю кухонной техники!

**2012**

**FlexiChef®** будущее на профессиональной кухне

**2020**

**Новый FlexiChef®** Высокая производительность

# Высокая скорость — решена по-новому

## Быстрее к цели с FlexiChef®

скорость общего процесса — это основной принцип FlexiChef®. Наши разработчики еще усовершенствовали FlexiChef® и благодаря многим техническим инновациям еще больше ускорили все процессы. Так Вы и Ваши сотрудники на кухне еще быстрее окажетесь на финишной прямой — и сэкономите дорогое рабочее время.

Это обеспечит, помимо всего прочего, высокий уровень автоматизации, быстрое управление и

экстремально высокая мощность. Так FlexiChef® смог еще больше повысить общую производительность. В итоге это означает в два раза более быстрое время отклика панели управления и ускорение до 35 процентов при нагревании\*. С высокоскоростным приготовлением ReadyXpress Вы в два раза быстрее, чем при обычной варке под давлением\*\* и в три раза быстрее, чем при традиционной варке\*\*\*.

придайте своей кухне больше скорости и эффективности — с FlexiChef®!

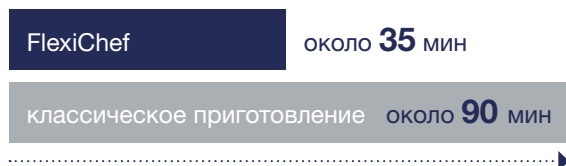
## Скорость, которая убеждает:

время приготовления с ReadyXpress™ на примере гуляша из говядины



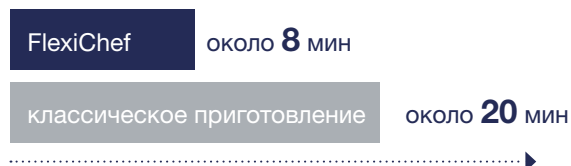
Экономия времени до 65%

время приготовления с ReadyXpress™ на примере горохового супа



Экономия времени до 61%

время приготовления с ReadyXpress™ на примере ризотто



Экономия времени до 60%

\*по сравнению с предыдущей технологией MKN \*\*по сравнению с обычной варкой под давлением в MKN \*\*\*по сравнению с классической техникой MKN \*\*\*\*опция во FlexiChef



**В 2**  
раза быстрее  
чем обычная варка под давлением\*\*

**В 3**  
раза быстрее  
чем классическая варка\*\*



# Комфорт управления

— решено по-новому

MagicPilot – концепция управления FlexiChef®!  
Большой. Быстрый. Интуитивный.

С интуитивной и простой концепцией управления MagicPilot работа с FlexiChef® настолько легка, как работа с планшетом или смартфоном у Вас дома. У FlexiChef® большой с хорошим обзором 10-дюймовый экран, который отличает не только прочность, но и чрезвычайно простая очистка. Так приготовление доставляет удовольствие и гарантирует повышение мотивации.



ЭКРАН ВРОВЕНЬ С ПОВЕРХНОСТЬЮ

**4 MM**

закаленного стекла



УПРАВЛЕНИЕ

**короткое время  
реакции**



С ХОРОШИМ ОБЗОРОМ

**10-дюймовый  
дисплей**



ЗВУК

**индивидуальные  
профили звука**



ИНТЕРФЕЙС ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

**просто  
современно  
интуитивно**



ОПТИМАЛЬНЫЙ  
КОМФОРТ УПРАВЛЕНИЯ

**Team с  
2 экранами**





**так просто и интуитивно управлять, как смартфоном –** с Touch & Slide 10-дюймовым экраном. Получите удовольствие от простой и понятной концепции управления made by MKN.



# Высокий интеллект — решено по-новому

## MKN Guided Cooking, навигационная система в процессе приготовления

Текучка персонала, недостаток квалифицированных работников и времени, и тем не менее надо обеспечивать стандарт качества каждый день – это настоящий вызов для кухни в настоящее время! Для этого у FlexiChef® есть решение – концепция MKN Guided Cooking. Навигационная система, которая ведет пользователя через весь процесс приготовления и гарантирует качество день ото дня.

Высокая степень автоматизации и большое количество дополнительных опций отличают концепцию MKN Guided Cooking.

Благодаря философии аппарата и техническому интеллекту даже необученный сотрудник может воспользоваться опытом шеф-повара. Привнесите на Вашу кухню надежный интеллект с FlexiChef® и MKN Guided Cooking.

”

Обеспечивать каждый день одинаковое качество, больше не проблема благодаря Guided Cooking.

### Guided Cooking



### autoChef

ноу-хау включено, благодаря автоматическим процессам приготовления. Качество блюд воспроизводится быстро и безошибочно.



### ChefsHelp

инфо-шаги как руководство и помощь для пользователя; можно встроить фото



### BarcodeScan

сканировать штрих-код и запускать процесс приготовления



### Quick Start & Favourites

Избранные процессы приготовления отражены на главном экране, для воспроизводства качества блюд



### VideoAssist

советы по управлению в формате видео - помощь 365 дней в году круглые сутки

# Очистка

## — решено по-новому

### SpaceClean— первая и единственная автоматическая очистка чаши\*

Что нам остается в конце приготовления – совершенно верно, мойка. И Вы думаете, что профессионалы должны сегодня чистить вручную? Мы однозначно говорим „нет“ и для этого разработали SpaceClean, первую и на сегодняшний день единственную автоматическую очистку для чаши\*. Это выдающаяся функция FlexiChef®.

Со SpaceClean не только экономятся ресурсы, но и снижаются затраты. Нужна промежуточная очистка? Со SpaceClean вообще не проблема. И все без химии и ручной дополнительной мойки. Всего за 2 минуты\*\*!



Автоматическая промежуточная мойка всего за

## 2 мин

(без времени насадки)



**очистка без химии**



**выбор времени старта**

гибкая мойка, когда Вы захотите





## care & protection

Новая функция ухода

известковая вода – теперь для FlexiChef® это не проблема! С новой функцией "care & protection", включая система декальцинации, увеличивается срок службы FlexiChef®. Кроме этого FlexiChef® может использоваться везде без водоумягчения (до уровня жесткости 4.5 ммоль/л). А самое лучшее - FlexiChef® сам напоминает пользователю о предстоящей декальцинации.



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

# Многофункциональность – решено по-новому

Совершенство – это наше требование.

FlexiChef® исключителен во многих отношениях. Благодаря своим многофункциональным качествам он позволяет не только варить, жарить, фритировать и готовить Sous-vide в одном аппарате. ReadyXpress® высокоскоростное приготовление\* выводит скорость на кухне на новый уровень.

А с FlexiZone MKN еще больше расширяет границы FlexiChef®. Вы можете отключить не используемые зоны и избежать того, что аппарат будет потреблять энергию. Этим самым Вы экономите до 2/3 энергии, особенно в спокойные рабочие часы.



**С FlexiZone – комплексное блюдо одновременно в одной чаше**  
с индивидуальной температурой или временем: жарение, варка и фритирование на двух, трех зонах

\*опция во FlexiChef®

# Интеллектуальная техника для невиданных возможностей

Насладитесь большой свободой в приготовлении! Чем изощреннее Ваши желания, тем лучше: С FlexiChef® в Вашем распоряжении сильнейшая профессиональная техника. Это многофункциональное устройство, которое ежедневно оптимизирует процессы на кухне как

в столовых, так и в отелях и ресторанах. Варка, жарение, варка под давлением или фритирование – все в одном аппарате и на малой площади. Эффективность, которая окупается. Получите удовольствие от быстрых, простых и гибких процессов приготовления.



## Варка

оптимизированные и щадящие процессы заботятся о более высоком качестве блюда, так как в нем остается больше витаминов и питательных веществ.



## ReadyXpress

высокоскоростное приготовление во FlexiChef® значительно ускоряет все процессы на кухне: Вы варите в 3 раза быстрее, чем при классической варке и в 2 раза быстрее, чем при классической варке под давлением.



## Жарение

более быстрое связывание белка благодаря более высокой мощности обжаривания. В связи с этим меньше потерь веса, а мясо остается более сочным.



## FlexiZone

Все блюдо в одной чаше? С FlexiZone Вы можете разделить чашу на три зоны. Каждая зона управляется индивидуально: например, температура и время при жарении, или время при варке или фритировании.



## Фритирование

Если Вам нужно приготовить во фритюре, то блюда фри во FlexiChef® будут оптимального качества.



## Приготовление Sous-Vide

Приготовление в вакуумном пакете возможно благодаря технике MKN.

# Высокая эффективность — решено по-новому

## Эффективность, которая окупается!

FlexiChef® - это маленькое экономическое чудо для кухни: с многофункциональным решением от MKN Вы в плане скорости и эффективности делаете большой шаг вперед. Многофункциональность, высокая гибкость, быстрое управление и интеллектуальное

управление энергией делают кухонные будни эффективными как никогда. Это означает большую прибыль и конкурентоспособность!



### Зарабатывайте больше с FlexiChef

Уже через короткое время на Вашей кухне FlexiChef®, включая систему мойки SpaceClean, окупит себя. Запросите у нас индивидуальный пример расчета!



### Меньше затрат, больше места

С FlexiChef® варка, жарение, фритирование или скоростное приготовление возможны в одном аппарате. С многофункциональным решением Вы экономите не только инвестиции в другие аппараты, но и выигрываете больше места на кухне.



### Экономить рабочее время

С высокоскоростным приготовлением ReadyXpress® Вы в два раза быстрее, чем с другой техникой приготовления под давлением от MKN.\*

Промежуточную мойку осуществляет за Вас автоматическая система очистки SpaceClean® \*\* всего лишь за две минуты \*\*\*.



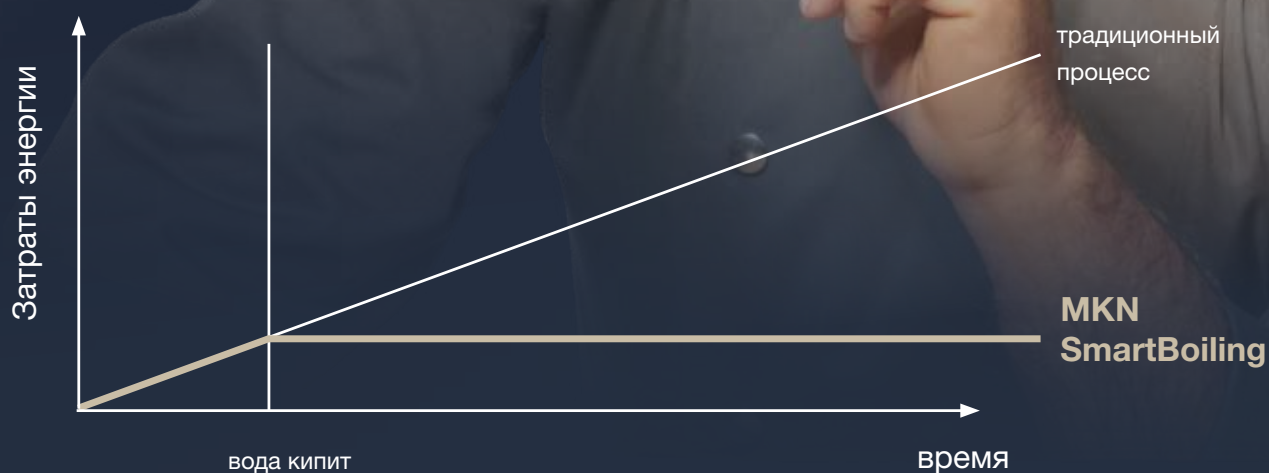
### никаких моющих средств

Со SpaceClean \*\* Вы делаете промежуточную очистку без химии. Это щадит Ваш кошелек... и окружающую среду



## MKN SmartBoiling

– энергосберегающий способ кипячения воды



Затраты энергии на примере кипячения и варки 75 л воды во FlexiChef®. Энергия для вентиляции не учитывается.

Кипящая вода. Сразу же. Всегда, когда мне это нужно. Благодаря SmartBoiling от MKN покончено с высокими затратами энергии и потерей времени для добавления испарившейся воды. С инновацией от MKN одним нажатием на кнопку

можно закипятить нужное количество. Затраты энергии сокращаются до минимума, и в Вашем распоряжении в течение секунд кипящая вода. В любое время и без дополнительных затрат на энергию. Попробуйте SmartBoiling от MKN!

# Высокая гибкость – решено по-новому

## для каждого свой размер

ресторан, индустриальная кухня, кейтеринг или что-то совершенно новое? Для каждой кухни мы найдем нужный размер и глубину. Три свободно комбинируемых элемента позволяют их точно адаптировать к требованиям любой кухни. В

зависимости от места, количества и ассортимента Так FlexiChef® обеспечивает Вам большой выход и продуктивность - даже на малой площади. Прощай, пустая трата площади. Получите удовольствие от прибыльных инвестиций и меньших затрат энергии.



**Установить,  
подключить,  
запустить**  
простой монтаж  
и сервис



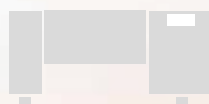
**новая версия  
Team**



**FlexiChef® размер 1**  
рабочий объем 50 л



**FlexiChef® размер 2**  
рабочий объем 75 или 100 л



**FlexiChef® размер 3**  
рабочий объем 100 или 150 л



**FlexiChef® Team**



**простая  
транспортировка**  
двумя частями  
всех аппаратов Team



**управление слева  
или справа**  
гибко и эргономично



**различные размеры**  
FlexiChef® 3 размера



**варианты чаши**  
выбор из 5 вариантов  
чаши

# MKN Connected Kitchen

## НОВЫЕ ПУТИ КОММУНИКАЦИИ

Устройства можно подключить к сети благодаря интеллектуальным технологиям. С решением MKN Cloud „Connected Kitchen®“ MKN создает новые пути коммуникации на кухне. Конечно же с подключением к интернету.



- Высокая безопасность данных благодаря надежному партнеру - Telekom
- автономное комплексное решение для всей кухни
- подключение к интернету через зашифрованный канал SSL - без риска несакционированного доступа к аппаратам MKN
- Процессами приготовления можно управлять централизованно и по времени
- контроль и управление данными HACCP

# MKN FlexiChef®

## Обзор всех особенностей



### оптимизатор кухонных процессов

С FlexiChef®  
оптимизируется весь  
процесс



### высокоскоростное приготовление

благодаря ReadyXpress®



### SpaceClean

первая и единственная  
система автоматической  
чистки для чаши\*



### care & protection

функция ухода для  
более долгой жизни  
FlexiChef® даже  
без подключенной  
умягченной воды



### Концепция управления MagicPilot

большой – быстрый  
интуитивный



### Guided Cooking

высокая степень  
автоматизации  
и большой выбор  
вспомогательных функций



### Quick Start & Favourites

быстрый доступ к  
любимым процессам



### Connectivity

FlexiChef®  
подключается к  
интернету

\*опция во FlexiChef®

# MKN FlexiChef®

## варианты и технические данные

FlexiChef®	размер 1 (50 л)	размер 2 (75 л)	размер 2 (100 л)	размер 3 (100 л)	размер 3 (150 л)
<b>размеры</b>					
длина: мм	1100	1300	1300	1600	1600
ширина корпуса: мм	850	850	850	850	850
высота корпуса: мм	750	750	750	750	750
<b>соединение</b>	опционально подсоединение к линии MKN OPTIMA 850, без увеличения габаритов				
<b>подключение</b>					
<b>электро 400 В</b>					
мощность MaxPower: кВт	14,7	22,4	22,4	34,0	34,0
мощность FlexPower: кВт	13,1	17,2	17,2	26,2	26,2
<b>для 380 - 415 В</b>					
защита MaxPower: А	35	50	50	63	63
защита FlexPower: А	25	32	32	50	50
сеть / частота	3 (N)PE AC / 50 Гц или 60 Гц				
Устройство защитного отключения (УЗО)	рекомендация по защите на объекте, тип А, 300 mA				
<b>вода / канализация</b>					
холодная вода (питьевая)	объем потока мин. 13 л/мин, давление 2-6 бар, жесткость: < 4,5 ммоль/л, размер 3/4" AG, DN 20				
горячая вода (питьевая макс. 60°C)	объем потока мин. 13 л/мин, давление 2-6 бар, жесткость: < 4,5 ммоль/л, размер 3/4" AG, DN 20				
канализация (грязная вода)	макс 80°C, объем потока макс. 50л/мин (вывод в канализацию) или тмакс. 70л/мин (трап), DN 50				
<b>чаша</b>					
размеры: мм	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
номинальный объем: л	50	75	100	100	150
объем масла макс.: л	25	35	35	49	49
<b>вес нетто аппарата</b>					
с ReadyXpress & SpaceClean: кг	290	325	330	385	390
с ReadyXpress: кг	240	275	280	335	340
без ReadyXpress со SpaceClean: кг	-	300	305	355	360
без ReadyXpress: кг	-	250	255	305	310

### специальное оснащение

#### СИСТЕМА НАВЕСА КОРЗИН

- корзина для фритюра
- корзина для варки

#### СИСТЕМА НАВЕСА ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

- гастроемкость неперфорированная

- гастроемкость перфорированная
- решетка на дно
- ковш неперфорированный
- ковш перфорированный
- лопатка для выемки продукта
- сито для слива

- скребок
- лопата для перемешивания
- щетка для чистки
- полка для аппаратов Team
- тележка для порционирования в гастроемкости
- мобильная система фильтрации 75 л (230 В)
- фильтр для жира (1 коробка 50 штук)

FlexiChef Team	р. 1 + р. 1	р. 2 + р. 2	р. 3 + р. 3	р. 1 + р. 2	р. 1 + р. 3	р. 2 + р. 3
<b>размеры</b>						
длина: мм	2200	2600	3200	2400	2700	2900
ширина корпуса: мм	850	850	850	850	850	850
высота корпуса: мм	750	750	750	750	750	750
<b>соединение</b>	опционально подсоединение к линии MKN OPTIMA 850, без увеличения габаритов					
<b>подключение</b>						
<b>электрo 400 В</b>						
мощность MaxPower: кВт	14,7 + 14,7	22,4 + 22,4	34,0 + 34,0	14,7 + 22,4	14,7 + 34,0	22,4 + 34,0
мощность FlexPower: кВт	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>для 380 - 415 В</b>						
защита MaxPower: А	35 + 35	50 + 50	63 + 63	35 + 50	35 + 63	50 + 63
защита FlexPower: А	25 + 25	32 + 32	50 + 50	25 + 32	25 + 50	32 + 50
сеть / частота	3 (N)PE AC / 50 Гц или 60 Гц					
Устройство защитного отключения (УЗО)	рекомендация по защите на объекте, тип А, 300 мА					
<b>вода / канализация</b>						
холодная вода (питьевая)	объем потока мин. 13 л/мин, давление 2-6 бар, жесткость: < 4,5 ммоль/л, размер 3/4" AG, DN 20					
горячая вода (питьевая макс. 60°C)	объем потока мин. 13 л/мин, давление 2-6 бар, жесткость: < 4,5 ммоль/л, размер 3/4" AG, DN 20					
канализация (грязная вода)	макс 80°C, объем потока макс. 50л/мин (вывод в канализацию ) или тмакс. 70л/мин (трап), DN 50					
<b>чаша</b>						
размеры: мм	Смотри размеры чаши одиночных аппаратов					
номинальный объем: л	50 + 50	75 + 75	100 + 100	50 + 75	50 + 100	75 + 100
объем масла макс.: л	25 + 25	35 + 35	49 + 49	25 + 35	25 + 49	35 + 49
<b>вес нетто аппарата</b>						
с ReadyXpress & SpaceClean: кг	580	660	780	620	680	720
с ReadyXpress: кг	480	560	680	520	580	620
без ReadyXpress со SpaceClean: кг	-	610	720	595	650	665
без ReadyXpress: кг	-	500	620	495	550	565

## Аксессуары

FlexiChef® с многочисленным набором аксессуаров позволяет приспособиться под любую кухню. Полностью под Ваши требования оснащен всем от ковша до разгрузочной тележки. Предлагаются именно те решения, которые оптимизируют различные процессы на профессиональной кухне

### СТАРТОВЫЙ ПАКЕТ

- лопатка для выемки продукта
- скребок
- решетка на дно
- ковш с перфорацией и без нее

### пакет гастроемкостей

- система навеса гастроемкостей
- тележка для порционирования, вкл. гастроемкость 1/1

- сито для слива
- пакет для варки**
- система навеса корзин
- набор корзин для варки

### пакет для фритирования

- система навеса корзин
- набор корзин для фритюра

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)**

