



Модульная техника премиум класса рестораны

Модульная техника премиум класса | **рестораны**



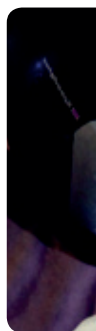
MKN профессиональное MKN профессиональное оборудование оборудование



Ежедневное премиум класс. По всему миру.

В ресторане или отеле, в общественном питании или кейтеринге – оборудование MKN используется на лучших кухнях мира.

От Берлина до Дубая, от Парижа до Сайгона. Немецкий производитель профессионального оборудования премиум класса создает новые стандарты. Инновационные продукты, которые как нельзя лучше подходят для профессиональной кухни. Они особенно отличаются долгим сроком службы и высокой экономичностью. Рецепт успеха MKN: больше 70 лет накопленного опыта, компетенция и интенсивное сотрудничество с профессиональными поварами.



Качество по традиции.

История успеха MKN началась в 1946 году в нижне-немецком Вольфенбюттеле. С тремя другими сотрудниками инженер Курт Нойбауер основал фабрику по производству оборудования MKN. Сегодня предприятие по-прежнему является семейным.

В Вольфенбюттеле практически круглые сутки производится профессиональное оборудование премиум класса. На площади в 80.000 м2 с применением самых современных технологий. Около 500 сотрудников, из которых 40 стажеров, руководствуются одной идеей: вдохновлять профессиональных повара всего мира качеством класса премиум

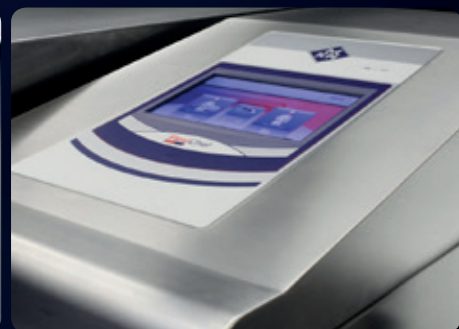
„Что меня вдохновляет? Каждый день создавать оборудование, которое пользуется спросом и имеет успех во всем мире.“

Наиболее практично.

Оборудование MKN отлично выполнено и отвечает самым высоким эстетическим требованиям. Превосходный дизайн несет и функциональную нагрузку. Профессиональные повара выбирают MKN за высокую практическую пригодность оборудования. Награды за передовую технику, экономичность и дизайн определяют позицию MKN как выдающегося мирового производителя теплового профессионального оборудования.



Премиальное
качество



FlexiChef[®]



Модульная премиум-класса рестораны

Премиальное качество блюд благодаря премиальной технике

Неограниченные возможности. Одна исключительно для Вас.

Исключительно для Вас: Многофункциональное профессиональное оборудование, которое ориентировано на потребности ресторанов и кейтеринга. Надежно, практично, гибко в использовании, гигиенично и экономично. Лучшие решения как гарантия качества.

В Вашем распоряжении практически неограниченные комбинации. При этом не важно, используете ли Вы газ или электричество. Самые современные системы нагрева обеспечат Вам экологически чистое, эффективное а значит и низкокзатратное использование энергии. Премиальное качество производится с помощью премиального оборудования. Так долгие годы Вы сможете предлагать лучшее качество.

Готово к использованию

Ваше желание в индивидуальном подборе оборудования MKN реализует с помощью модульных серий премиум класса. Все подходит. Даже для самого маленького или нестандартного помещения. Что Вас еще может порадовать: Мастерски продуманный комфорт управления.

Все под рукой. Одновременное приготовление многих блюд удобно – с неизменно высоким качеством. Вашему творчеству предоставлена полная свобода.



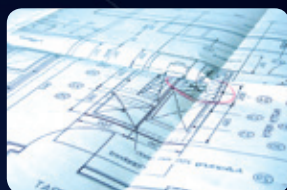
Индивидуальные концептуальные решения Для продолжительного успеха.



Многофункциональность
и гибкость – это стандарт
MKN



двухстенные котлы быстрого
приготовления обеспечивают
наивысшее качество в
кратчайшие сроки



Ежедневно убеждает

Откройте для себя систему в модульном
оборудовании:
Серии MKN Optima каждый день открывает
новые горизонты благодаря великолепному
исполнению и надежности. В первую очередь,
необыкновенное разнообразие отличает эту
систему. Следующим преимуществом является
совместимость друг с другом всех модулей .

Все компоненты можно встроить бесшовно.
Из разнообразия встраиваемых элементов
профессионалы разрабатывают для своей
кухни индивидуальные, выполненные по
замерам, решения..



„Мне нужна безопасность и максимальная гибкость, чтобы я мог готовить премиум продукт. Поэтому Optima 700/850.“



Optima 700/850

Качество блюд каждый день

Оборудование какой глубины выбрать для Вашей кухни ?

Это решать Вам! Прочные серийные аппараты MKN Optima 700 и 850 из высококачественной хромоникелевой стали предлагают Вам любое подходящее решение. И это в прямом смысле: так как между Optima 700 и Optima 850 есть только одна существенная разница: соответствующая глубина корпуса.

На выбор варианты: компактная глубиной 700мм и более глубокая 850 мм.



Широкая продуктовая линейка, легко комбинируемая

Откройте для себя большое разнообразие: Больше 160 различных электро- и газовых аппаратов серии Optima 700 можно индивидуально комбинировать блоками. Идеально даже для самой маленькой кухни. Optima 850 позволяет комбинировать более чем 250 модулей и подходит для различных областей применения.

Проектирование с сериями MKN облегчается благодаря растровым размерам модулей и позволяет максимально использовать рабочее пространство. Optima – это просто оптимально.





Большой выбор моделей глубиной 700 и 850 мм



Optima
700/850



Образцово эргономично и гигиенично

Отличное исполнение в сочетании с надежностью: так отмечены Optima 700 и 850 в ежедневной практике. Соединение техники на одном уровне позволяет легко передвигать по поверхности посуду. Показательными для высоких требований к эргономике и гигиене являются встроенные на уровне поверхности варочные панели, а также удобные для мытья скругленные углы и боковые каналы для стока воды. Повышенный уровень защиты обеспечивает постоянную производственную безопасность.

Встроенные на уровне поверхности варочные панели обеспечивают легкое мытье а также возможность комфортно передвигать по поверхности даже тяжелые котлы.



корпус с распашными дверьми (опция)



Концепция à la carte

Продумано специально для обслуживания à-la-Carte: аппараты серии Optima 700 и 850 для безупречного производственного процесса. Надежные высокие технологии, которые особенно необходимы, когда одновременно нужно многое успеть, и чтобы все было отменного качества. Такие как:

- MKN PowerBlock: инновационный сэндвич-материал с уникальной системой нагрева SUPRA
- MKN-VAPRO, котлы быстрого нагрева-система парогенерации
- MKN индукционная техника
- MKN-SUPRA, система нагрева поверхности

Отлично в дизайне и функциональности. Комбинируем по-новому

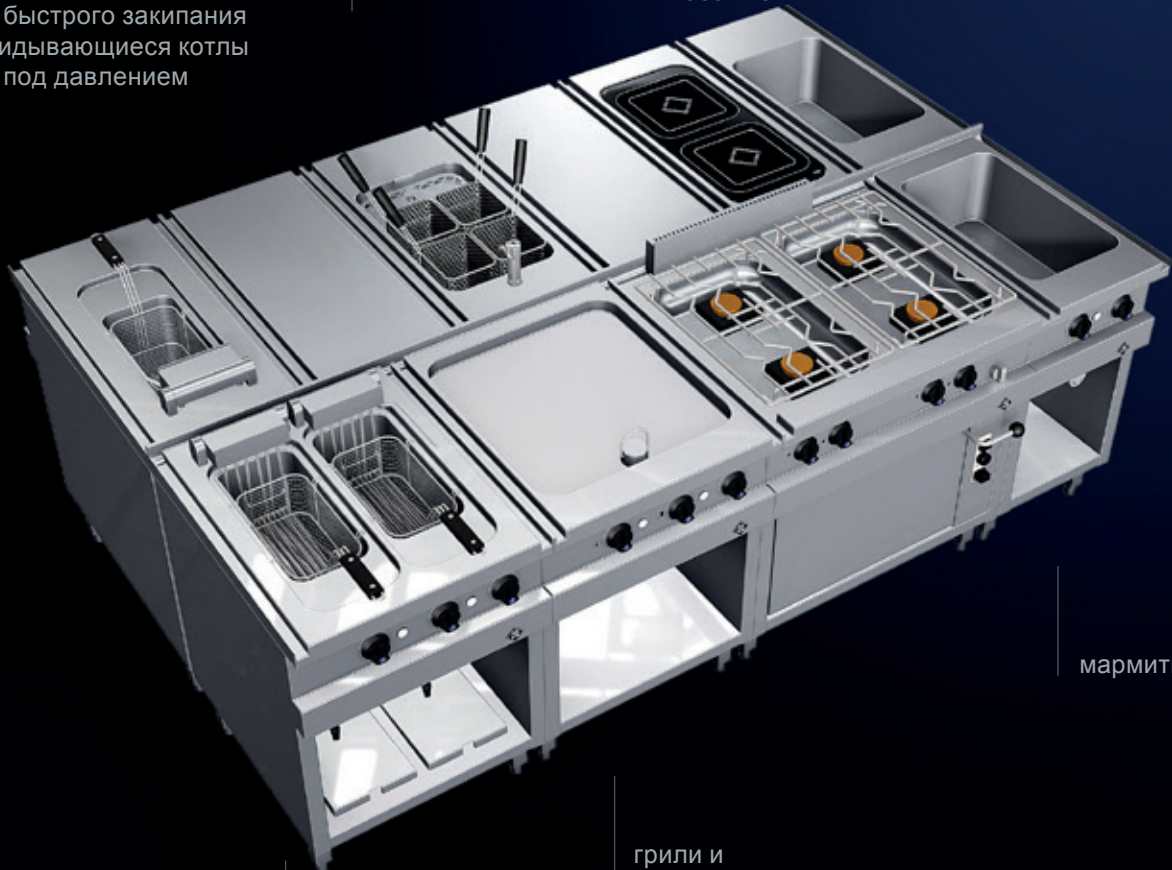
Дополнительные возможности
оснащения:

- Сковорода для тушения
MAGNUM
- Опрокидывающиеся сковороды
- Сковороды под давлением
- Котлы быстрого закипания
- Опрокидывающиеся котлы
- Котлы под давлением

макароноварки

плиты

- сплошная варочная панель
- варочная панель стеклокерамика®
- варочная панель индукция /
стеклокерамика®
- концентрического нагрева
- варочные панели разных размеров
- газовые плиты



Фритюрницы

грили и
жаровни

мармиты

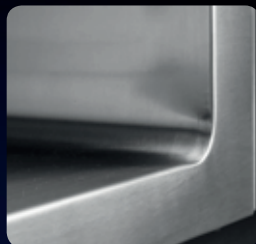
Особенности и опции



Система соединений
столешниц Optima



цельнотянутые
варочные панели
для легкой очистки.
горелки на платформе
предотвращают
проникновение воды



Удобные для мытья
Корпус в гигиеничном
исполнении



Розетки для
облегчения работы



Подача воды точно
там, где она нужна

HotLine

Приносит прибыль
Для малых и средних предприятий.



„Наша стратегия эффективности имеет имя: MKN-HotLine: Незначительные инвестиции. Отличная производительность и расход энергии не больше чем требуется.“



Зарекомендовал себя как эффективный практик особенно в суровых условиях профессиональной кухни: Линия напольных моделей MKN HotLine показывает при небольших инвестициях отличный результат. И это при низких энергозатратах.

Дополнительная выгода

Всегда подходящий размер, если Вы работаете в сегменте кейтеринг или FrontCooking: С этим оборудованием Вы достигнете своей цели, восторг клиентов Вам гарантирован.



Единично. Как блок. Как пристенная линия.

Не важно как выставите оборудование блоком или по отдельности – HotLine оптимально вписывается в любое пространство и дает возможность варьировать. Может быть использован как пристенный блок.

Премиальные особенности Hotline в его гигиеническом качестве и эргономичности: более 70 свободно комбинируемых газовых и электроприборов превращаются в единое компактное пространство благодаря системе соединений MKN





Специалист во всем

Высокая эффективность 24 часа в сутки

HotLine

Возможное оснащение:

- инфракрасный гриль
- лавовый гриль
- газовый гриль
- инфракрасный мармит

фритюрницы

жаровни и сковороды

паровые бани
мультиварки
макаронварки

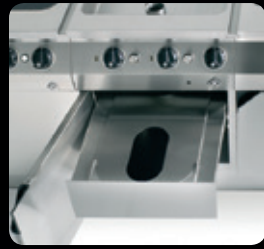


ПЛИТЫ
электроплита со стеклокерамикой®
индукционная плита со стеклокерамикой®

Особенности и опции:



Система соединений MKN



Забота о чистоте – система слива для сковородок и мультиварок



Газовые и электроприборы, все возможно

CounterSL

Для бистро, закусочных и фаст-фуда



Всегда там, где необходимо быстро приготовить еду высокого качества: Серия MKN CounterSL подходит как для предприятий быстрого питания, так и для шведского стола.

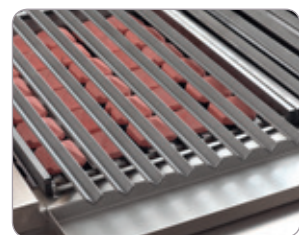
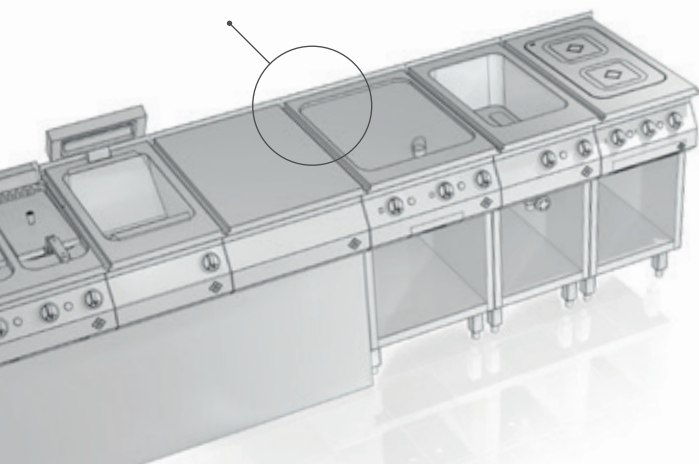
„Большой талант на минимальной площади. В CounterSL Вы найдете то же премиальное качество. Кроме того, оборудование легко мыть.“



Успешен благодаря работе команды профессионалов

Исключительный успех линии CounterSL связан со своевременным привлечением поваров, рестораторов, специалистов фаст-фуда к разработке продукта

Благодаря технике соединений возможно соединений столешниц CounterSL и Hotline



Гибкость. Эргономичность Гигиена.

CounterSL удивительно прост и значительно экономит место. Следует отметить незначительную высоту тепловых приборов и большой объем корпусов оборудования. Базовая линия содержит более 35 газовых и электроприборов: как остров или линия. Особенно практично: высота приборов 270 мм.

Особенно практично: приборы высотой 270 мм. Особенно впечатляюще: высокогигиеничная техника соединения модулей. Всегда обеспечена чистота! CounterSI - идеальный специалист для кейтеринга и front-cooking



Предложение для Front-Cooking. Впечатляюще компактный и гибкий.



инфракрасный мармит

жаровни и
сковороды

фритюрницы

Плиты

- плита электрическая стеклокерамика
- плита индукционная
- плита газовая
- вок индукционный

Возможное оснащение:

- Следующее оснащение:
- контактный гриль
- лавовый гриль
- мармит
- рабочие столы
(также с выдвижным ящиком)

Особенности и опции:



Система соединений



У Вас есть выбор
– стеклокерамика
или современнейшая
индукционная
технология



Вплотную к стене

Инновационные технологии MKN

Высокие технологии в команде – PowerBlock и SUPRA

MKN-PowerBlock имеется во всех электрических жарочных приборах MKN, грилях, сковородах, жаровнях. Специальный сэндвич-материал – высокая производительность, долговечность, высококачественная комбинация.



Оптимальная передача тепла

Нагревательный блок MKN-PowerBlock получает от системы MKN-SUPRA тепловую энергию, которая благодаря 15 миллиметровому слою алюминия передается особенно эффективно. Алюминий как отличный теплопроводник постоянно снабжает энергией верхний слой, 12 мм специальной жаростойкой стали. Этот слой является идеальным накопителем энергии, и резервом мощности.

Период нагрева между порциями жарения краткий. Температура выдерживается при загрузке большого количества или холодных продуктов – при жарении или приготовлении гриль не происходит спадов температуры! Учитывая что тепло передается исключительно продукту, климат на кухне остается комфортным.

ОСОБЕННОСТИ:

- прочная поверхность
- хороший накопитель энергии
- большой резерв мощности
- равномерное распределение тепла
- быстрое время нагрева
- оптимальная передача тепла
- простота сервисного обслуживания
- долгий срок службы
- незначительная теплоотдача = лучший рабочий климат
- без изменения цвета у светлых соусов, как, например, у стальных жаровень



Прочность и долгий срок службы

Даже при большой интенсивности жарочная поверхность толщиной 3 мм из нержавеющей стали отличается высокой выносливостью и долгим сроком службы. Не вызывает трудностей жарение деликатных продуктов. Благодаря идеальной шлифовке поверхности блюдо легко поднять и перевернуть. Есть еще плюсы: Нужно меньше жира, оставшиеся крошки не сгорают, мытье не вызывает трудностей.

Не надо тратить много времени на чистку оборудования:

Большие радиусы всех компонентов обеспечивают простоту чистки. И еще лучше: Вы экономите не только время, но и деньги. Кроме этого отдельные серии имеют следующие преимущества:

серии CounterSL, HotLine и Optima создают единую линию благодаря гигиеничной, надежной системе соединения модулей.



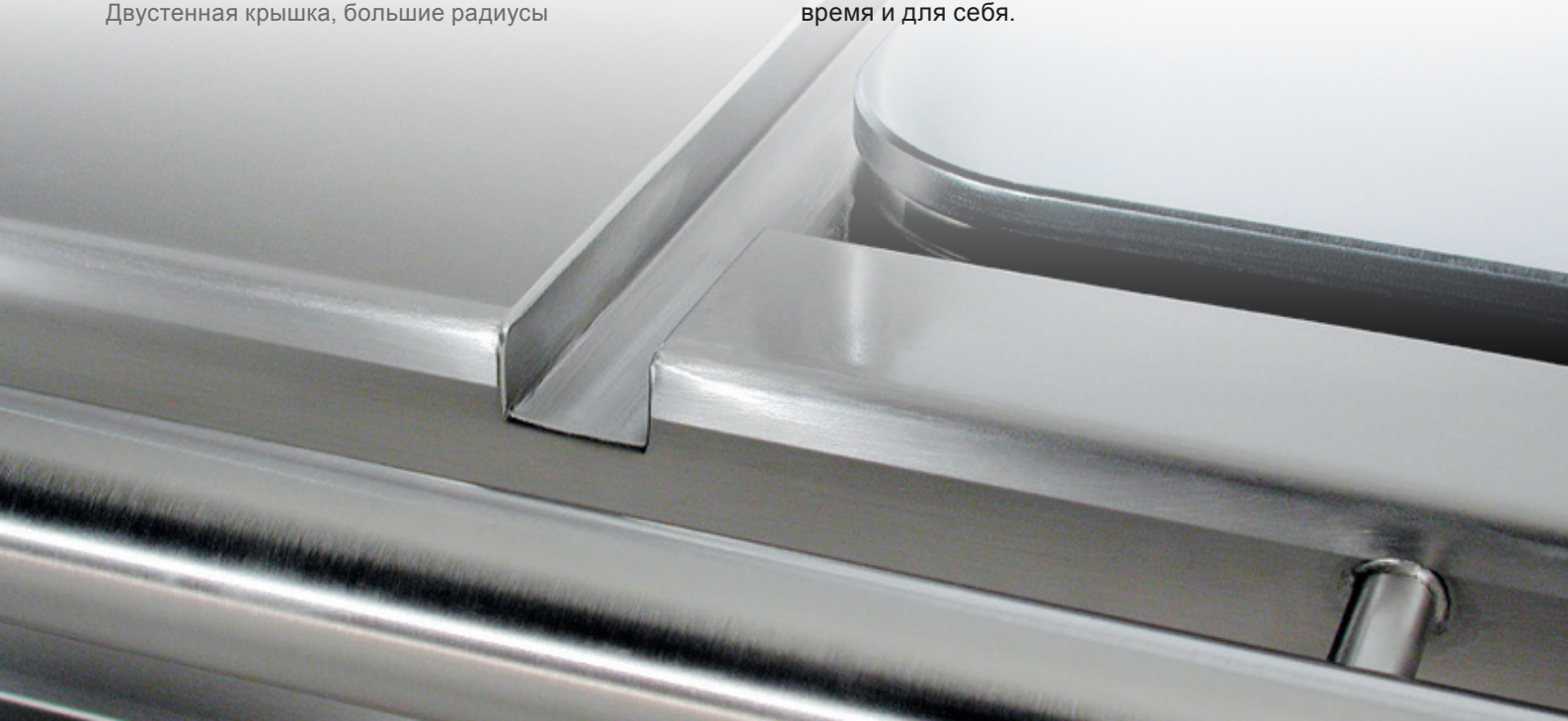
Двухстенная крышка, большие радиусы

Высокие стандарты гигиены благодаря бесшовно вварным тепловым приборам



У жидкости нет шанса проникнуть между модулями, Это означает: никакой чистки, никаких повреждений приборов и никаких сервисных работ. Кроме этого: Высокие стандарты гигиены на кухне и удобная рабочая поверхность.

Замечательными чертами MasterLine являются тепловые приборы, встроенные в столешницу методом бесшовной сварки. Они не только хорошо выглядят, но и гарантируют удобную чистку и долговечность приборов. У Вас освободиться время и для себя.



MKN-индукционная технология – нацелена на сохранение энергии.

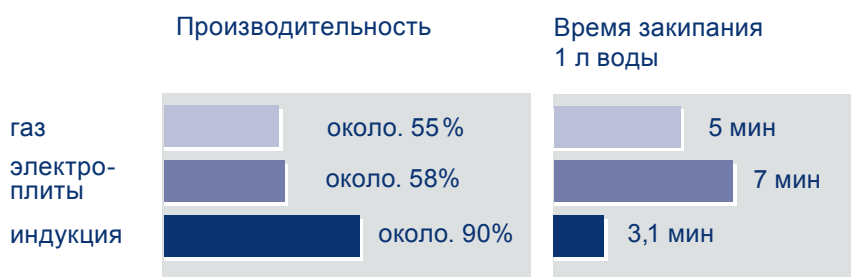
С этой прогрессивной технологией MKN Вы значительно экономите электричество, так как тепло передается только посуде. Одновременно снижается теплоотдача в помещении. Прямой нагрев увеличивает скорость закипания.

А также скорость реакции благодаря точной регулировке мощности! Особенно хороша эта технология при приготовлении деликатных продуктов. Кроме того, простая очистка : встроенные на уровне столешницы варочные поверхности легко моются.



ИНДУКЦИЯ

- быстрая амортизация
- низкие энергозатраты
- низкая теплоотдача в помещении
- короткое время закипания и реагирования
- замечательно для деликатных блюд
- простая чистка



Палета индукции MKN огромна: полноповерхностная индукция, островная индукция (400 x 400мм) и точечная индукция. Все продукты объединяет долгий срок службы с высокой экономичностью

„Короткое время закипания и реакции, Низкие энергозатраты и легкая чистка. Отличная индукционная технология!“



Ваша новая стратегия эффективности

Экономичность плюс высокое качество – серийно в модулях профессионального оборудования MKN. Требование к продукту премиум: высококачественные материалы и компоненты всех приборов должны обеспечивать долгий срок службы оборудования. Если даже понадобится сервис, то запасные части имеются для оборудования многих поколений. MKN убежден в качестве своих технологий.



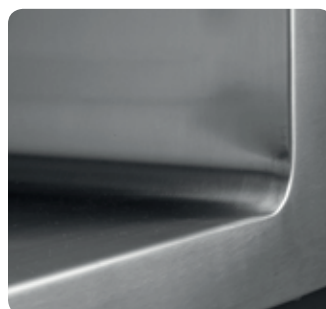
Экономичность и качество

Высокое качество с долгим сроком службы

Защита от капель



Высококачественная поверхность сталь V4A (314)



Гигиеничное исполнение углов

А сервисное обслуживание?

Абсолютно несложно и сокращает затраты. Почти у всех аппаратов сервисная панель находится за передней панелью управления – нет необходимости двигать оборудование.





Мы осознаем ответственность, и используем самые современные технологии

С мыслью о будущем

Природоохранные требования учитываются при разработке продуктов MKN: мы анализируем все аспекты воздействия как прямые, так и косвенные. На этой основе создается заключение, какие существенные факторы влияют на окружающую среду. В соответствии с политикой MKN происходит определение целей и мероприятий, направленных на сохранение окружающей среды.

MKN save earth

Успешная сертификация по нормам ISO 14001

MKN GreenTeam заранее позаботился о защите и сохранении окружающей среды. С сертификатом ISO 14001 TÜV SÜD MKN укрепляет свою международную позицию как производитель инновационных и одновременно эффективных технологий. Так руководством MKN были определены конкретные мероприятия по ответственному отношению к окружающей среде, ее ресурсам и внедрены в ежедневный производственный процесс.

При минимальных затратах воды и электричества достигается высокая производительность ресурсосберегающих технологий



Энергоэффективное оборудование нацелено на максимальное удовлетворение требований клиентов. Ответственность за окружающую среду находит свое отражение во всех производственных процессах MKN. Это чувствует и клиент на своей профессиональной кухне.

Технологии MKN- экономят воду и электричество.



MKN - Vapro



MKN - Induktion



MKN - SpaceClean



МКН технологии экономят драгоценную воду, минимально используя химические средства

- DynaSteam 2 динамично регулирует в пароконвектоматах МКН подачу воды. **За счет этого сокращается расход.***

* По сравнению с предыдущим поколением пароконвектоматов МКН



Технологии МКН в основном направлены на то, чтобы сократить расходы на материалы, энергию и другие ресурсы

- Максимально возможная переработка отходов благодаря их четкому разделению.
- **Техника нагнетания газа МКН:** оптимизированный расход газа щадит ресурсы и может одновременно снизить выбросы и сократить затраты на электроэнергию.*
- **МКН-Vapro:** встроенный парогенератор в котлах быстрого закипания позволяет экономить воду и электричество.*

* По сравнению с технологией МКН без этих характеристик



Технология МКН сокращает затраты и сохраняет природные ресурсы.

- МКН **использует 100%** экологическую энергию электростанций.
- **Индукция МКН:** Высокий КПД сокращает расход электричества на 2/3 по сравнению с традиционным тепловым оборудованием.



Технология МКН сокращает выбросы CO₂

- Более 1.000 кв.м фотоэлектрических установок заботятся о чистой энергии.
- **Индукция МКН:** высокий КПД сокращает выбросы, вызывающие парниковый эффект.



Master of Performance

MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstaedter Straße 2a
38300 Wolfenbuettel / Germany
Telefon +7 915 401 66 77
Fax +49 (0) 5331 89-280
export@mkn.de
www.mkn.com