

SpaceCombi

MagicPilot



Enjoy **Space!**



### Интеллект

Автоматически одинаковый отличный результат, даже при разных объемах загрузки

### Качество

Трехслойный стеклопакет двери включен

Комфорт управления просто, точно и интуитивно, управление Touch & Slide (касание/скольжение)

### Гигиена

Автоматическая система мойки с картриджами два-в-одном

опция

### Надежность

с программой самодиагностики одним касанием знать, что с аппаратом



приблизительно на 40% уже\*

6 x GN 1/1  
или  
6 x GN 2/3

55 см

SpaceCombi от MKN - большая производительность, на меньшей площади (около 40%\*)

\* по сравнению с предыдущим поколением MKN HansDampf

# Enjoy Space!



## профессиональный паро- конвектомат, требующий минимум места

Маленький, но какой! Изящный SpaceCombi MagicPilot, шириной всего лишь 55 см, тем не менее может вместить 6 x GN 1/1 в SpaceCombi Compact MP и 6 x GN 2/3 в SpaceCombi Junior MP

Оснащенный как «большой» этот компактный SpaceCombi достойный профессиональный партнер на Вашей кухне. Особенно, когда дорог каждый сантиметр

**SpaceCombi**  
MagicPilot



## Enjoy Cooking

На крупных производствах или на линии раздачи, в ресторанах высокой кухни или в школьных столовых - SpaceCombi удивит качеством приготовления, многофункциональностью и простотой управления.



Особенно практично: с «Избранным» Вы с главного меню можете сразу перейти к часто используемым рецептам. Необходимо лишь одно касание клавиши - детская игра для сотрудников!

## HoodIn – встроенный пароконденсатор

HoodIn заменяет внешний вытяжной зонт - без дополнительного места. 80% образующегося при приготовлении пара конденсируется

Гигиена - это просто: в SpaceCombi с функцией WaveClean, пароконденсатор HoodIn автоматически моется



 **VideoAssist**

«В комплекте с поваром». Инструкции для пользователя в виде клипов: помощь 365 дней в году, в любое время

**CombiDoctor**

**Программа самодиагностики.** Одним нажатием узнать, в чем проблема. Автоматическая проверка функций аппарата.

 **BARCODE SCAN**

**Быстро.** Сканом вызвать программу и нажать на старт.

 **FamilyMix**

**FamilyMix** показывает, какие продукты можно приготовить при одинаковом климате. Так оптимальнее используется рабочая камера

**Time2Serve**

выбор времени подачи. **Time2Serve** позаботится, чтобы различные продукты одновременно были готовы, при одинаковом климате

**ChefsHelp**

Информационные шаги (напр. «теперь добавить специи» или «заполнить бульоном»), для стандартизации процесса и качества



## Комфорт управления с



монитор с отличной цветопередачей, с большим углом обзора. Концепция управления с MagicPilot доставляет удовольствие: как смартфон или планшет, интуитивное и точное управление одним касанием

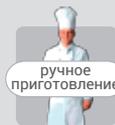




# Enjoy Cooking!



быстро и надежно:  
**autoChef**



ручное  
приготовление

индивидуально:  
**ручное приготовление**



Автоматические программы дают Вам возможность профессионального приготовления несколькими касаниями. В 10 категориях приготовления возможно достигать каждый раз отличный результат. В autoChef включены процессы приготовления. В Вашем распоряжении более 350 мест для записи программ с 20 шагами



Создавать в MagicPilot собственные рецепты, готовить, сохранять: при 12 ручных программах решает только один: Вы! Все процессы создаются по Вашему желанию простым касанием и скольжением, а для точного воспроизведения запись в autochef



QualityControl



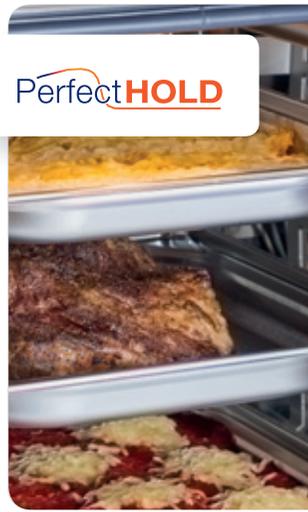
Автоматическое распознавание объема загрузки - автоматически постоянное качество

**Магия:**  
SpraseCombi сам распознает объем загрузки и активизирует автоматически QualityControl

Соответствующие параметры приготовления в autoChef подстраиваются и обеспечивают первоклассное качество. Без термощупа.



PerfectHOLD



Гарантия качества до момента раздачи

Оптимизация\* с помощью интеллектуального процесса:

1. Приготовление
2. Активное охлаждение с функцией SmartCoolDown
3. Фаза выдерживания PerfectHold

Без стресса - без дополнительного приготовления и необходимости вынимать продукт



DynaSteam<sup>2</sup>



Качество при низком расходе воды

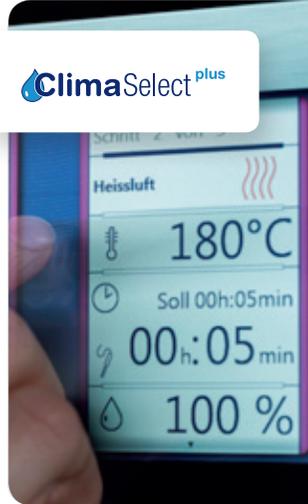
Впечатляюще: необходимое количество пара автоматически подстраивается под объем загрузки. Не больше и не меньше.

Это ускоряет процесс приготовления и обеспечивает высокое качество блюд, при этом низкое потребление электроэнергии

\* по сравнению с технологией MKN без DynaSteam2



ClimaSelect plus



Всегда подходящий климат в рабочей камере

**Индивидуально настраиваемый: ClimaSelect plus** отвечает за измерение температуры и влажности в камере.

В зависимости от специфики продукта можно настроить влажность с шагом в 10% - с соответствующим обозначением. Результат: уверенность в качестве блюда.



SES



Предотвращает выход пара при открывании двери

Это обеспечивает функция безопасного вывода пара в конце процесса приготовления категорий autochef. Достигается безопасное открывание двери, без выхода горячего пара, что одновременно благоприятно для климата на кухне



GreenInside



оптимальный расход энергии для защиты окружающей среды

**Энергетическая концепция**  
• дверь рабочей камеры с тройным стеклопакетом

**GreenInside**  
датчик потребления (энергия, вода) появляется после каждого процесса приготовления



WaveClean  
2nd GENERATION



автоматическая мойка с картриджами 2-в-1

**WaveClean** (опция) обеспечивает автоматическую мойку, с высокой эффективностью, гигиенично и чисто.

Всего лишь один картридж «2-в-1» (моющее и ополаскивающее) позволяет блестяще отмыть всего до самых дальних уголков автоматически с расходом воды около 19л.

**Сокращение расхода воды на 30%\*.**

\* по сравнению с предыдущей моделью MKN HansDampf

## Опции SpaceCombi:



- SpaceCombi Compact MP  
вместимость 6 x GN 1/1



- SpaceCombi Junior MP  
вместимость 6 x GN 2/3



## Серийное оснащение:

- |                        |                    |                     |                             |                             |
|------------------------|--------------------|---------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| • MagicPilot           | • StepMatic        | • SES-Steam         | • CombiDoctor               | • ChefsHelp                 |
| • autoChef             | • ClimaSelect plus | Exhaust System      | • GreenInside               | • PHleco DynaSteam 2        |
| • ручное приготовление | • Ready2Cook       | • MKN CombiConnect  | • функция штрих-кодирования | • тройной стеклопакет двери |
| • Избранное            | • RackControl 2    | • FamilyMix         | (без сканера)               | • Eco-Modus                 |
| • QualityControl       | • Time2Serve       | • многоточечный щуп | • AutoShower                | • бесшовные направляющие    |
| • PerfectHold          | • VideoAssist      | • Perfection        |                             |                             |

## опции/аксессуары:

- |                                           |                                                         |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| • WaveClean мойка, новое поколение        | • сканер штрих-кода                                     |
| • HoodIn - встроенный пароконденсатор     | • рама для установки аппаратов друг на друга            |
| • левый упор двери                        | • рама с направляющими 5 x 1/1 GN, 65 мм глубина        |
| • специальное напряжение                  | • подставка                                             |
| • подключение к системе энергооптимизации | • габаритности, противни для выпечки и жарения, решетки |
| • Ethernet порт                           | • картриджи 2-в-1 для WaveClean                         |
| • встроенная версия, вкл. HoodIn          |                                                         |

## Технические данные:

SpaceCombi MagicPilot	Compact	Junior
MKN артикул	SKE061R_MP	SKE623R_MP
габариты (ШxГxВ)	550 x 783 x 758 мм	550 x 630 x 758 мм
потребляемая мощность	7,8 кВт	5,2 кВт / 3,5 кВт
напряжение	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V / 1 NPE AC 230 V
защита	3 x 16 A	3 x 16 A / 1 x 16 A
вместимость	6 x GN 1/1 (60 мм глубина)	6 x GN 2/3 (60 мм глубина)
	5 x GN 1/1 (65 мм глубина)	5 x GN 2/3 (65 мм глубина)
порций в день	30 - 80 (GN 1/1)	20 - 50 (GN 2/3)

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer  
GmbH & Co. KG  
Halberstaedter Straße 2a  
38300 Wolfenbuettel/Germany  
Telefon +49 (0) 5331 89-0  
Fax +49 (0) 5331 89-280  
rav@mkn-russia.ru  
www.mkn.eu

MKN более 65 лет выступает за проверенное профессиональное кухонное оборудование высочайшего класса.

В центре внимания всегда повар. Так создаются технологии с высокими потребительскими качествами.

