



Modulare Premium Kochtechnik **Produktionsküche** in der GV



Anforderungen an eine GV-Großküche

Übergreifende und intuitive Bedienkonzepte

Tägliche Sicherstellung des Qualitätsstandards

Leichte und schnelle Reinigung

Hohe Sicherheits- und Arbeitsstandards





Wirtschaftlichkeit

Kostentransparenz

Geschwindigkeit bei
den Kochprozessen

Schnelles
„Return on Investment“

Top Premium Standard für Großküchen



Kochkessel (Rund oder Rechteck)

- Doppelmantelkessel mit separatem, integriertem und wartungsfreiem Dampferzeuger-System **VAPRO**
- Innenkessel komplett aus extrem korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404)
- mit doppelwandigem, isoliertem Klappdeckel mit federentlastetem Deckeldrehgelenk
- in den Größen 140 - 500 Liter (Rechteck) bzw. 60 - 150 Liter (Rund)

Elektro-Kipp-Schnellkochkessel

- Doppelmantelkessel mit separatem, integriertem und wartungsfreiem Dampferzeuger-System VAPRO
- Innenkessel komplett aus extrem korrosionsbeständigem Chrom- Nickel-Stahl (1.4404)
- mit doppelwandigem, isoliertem Klappdeckel mit federentlastetem Deckeldrehgelenk
- Kippung manuell oder elektromotorisch
- Thermostatische oder elektronische Temperaturregelung
- in den Größen 60 - 200 Liter

Großkochfelder

- fugenloses Kochfeld aus hochwarmfestem Stahl, wahlweise auch mit hartverchromter Antireflectionsschicht
- Kochfeld mit Eckradien zur leichten Reinigung
- auch schweres Kochgeschirr leicht verschiebbar
- sehr robuste Ausführung – ideal für GV



OPTIMA 850i

Top Premium Standard als
Installationsbrücke



FlexiChef Multifunktional und flexibel

FlexiChef
team

FlexiChef® mit Bediensystem „MagicPilot“ und einem Tiegel. Oder FlexiChef® Team – zwei individuell kombinierbare Tiegel mit „MagicPilot“ in der Mitte.

FlexiCombi® Team

- zwei Garräume in einem Gerät
- zwei Gararten gleichzeitig
- parallele Zubereitung eines vollständigen Menüs in einem Gerät
- intuitive und ergonomisch optimal platzierte Touch-Bedienung



FlexiCombi

Der MKN Kombidämpfer

...mit BarcodeScan –
ideal für Convenience Produkte

Den Barcode des Produkts scannen und das passende Garprogramm mit nur einem Touch starten. Schnell, einfach und sicher!



Elektro Braisièren MAGNUM

- Multifunktions-Gargerät zum Dünsten, Kochen, Ziehen, Schmoren und Braten
- Braisièren-Tiegel komplett aus CrNi-Stahl 1.4404; Bratboden aus Spezial-Sandwichmaterial (MKN PowerBlock®) glatt geschliffen
- mit elektronischer Regelung „EcoControl“
- doppelwandiger, isolierter Klappdeckel
- verschiedene Größen von 92 - 165 Liter Nenninhalt

Kipp-Kochkessel mit Rührwerk und Rückkühloption

- hochauflösendes 10" LCD-Display mit intuitiver Touch-Steuerung
- 3-teiliger Universalrührarm für leichtes Handling
- adaptive Kochprozesse & Live HACCP (Option)
- optionale Rückkühlfunktionen für Cook- & Chillprozess
- voreingestellte Reinigungsprogramme
- in den Größen 100 - 475 Liter



FlexiChef

smart cooking.
smart cleaning.



MagicPilot



Easy Operation mit dem MagicPilot®

Ganz intuitiv bedienen – so einfach wie ein Smartphone. Mit robuster Touch- und Wischgesteuertechnik. Brillante Darstellung und voller Blickwinkel von allen Seiten.

SpaceClean



Das erste automatische Reinigungssystem für Tiegel*

Schluss mit der Tiegelreinigung von Hand! Mit automatischer Zwischenreinigung in nur 2 Minuten** – und ohne Verwendung von Chemie.

* Option ** zzgl. Rüstzeit

ReadyXpress



Highspeed im Produktionsprozess

ReadyXpress® Highspeed-Garen sorgt für hohe Produktivität und optimierte Küchenprozesse – für eine Top-Speisenqualität und hohe Erträge.

* Option * im Vergleich zum MKN-Vorgängersystem

autoChef



Schnell und sicher mit autoChef®

Touch & Slide und der Garprozess startet automatisch – in 10 verschiedenen Garkategorien. Konstant hervorragende Kochergebnisse werden jederzeit reproduzierbar.

myCooking



Manuelle Bedienung

Individuelles Kochen mit 9 verschiedenen Gararten – einfach und intuitiv. Mit der Freiheit, Speisen nach ganz eigenen Vorstellungen zubereiten zu können.

Gut Portionieren

Nach Eingabe der individuellen Mengen in Liter oder Volumen portioniert der FlexiChef® automatisch. Schnell, sauber und genau. Händischer Aufwand ist kaum mehr erforderlich.



Discover the difference!

FlexiCombi

MagicPilot

So einfach wie ein Smartphone





autoChef® – exklusives Know-How inklusive

- 250 automatische Garprozesse inklusive
- 350 Speicherplätze insgesamt

Konstante Speisenqualität – egal wer bedient

ChefsHelp zeigt genau, was als Nächstes getan werden muss.

Favoritenfunktion – ein Touch und los geht's!

Garprozesse direkt vom Startbildschirm aus starten.

Der **MKN FlexiCombi® MagicPilot®** ist serienmäßig ausgestattet mit:



bis 28% Ersparnis*



1 kWh/h Ersparnis**



Immer informiert

Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung

* im Vergleich zu MKN Vorgängermodell mit 2-fach verglaster Tür

Wärmetauscher – spart bei Größe 10.1 beim Dämpfen pro Betriebsstunde 1 kWh

** im Vergleich zu MKN Kombidämpfer ohne Wärmetauscher

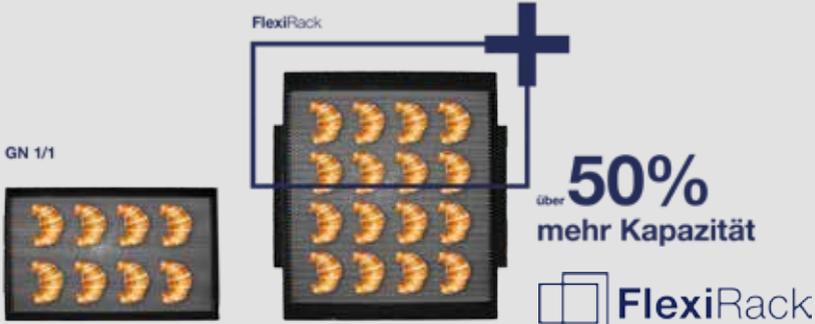
GreenInside

Der FlexiCombi® ist energie- und verbrauchsoptimiert und macht dieses transparent. (nur bei Elektrogeräten)



Hygienisch einwandfrei – automatische Reinigung inklusive

- Kartusche einsetzen, fertig!
- kein Kontakt mit Reinigungsmitteln
- 1 x Reinigen = 1 Kartusche
- **Zertifizierte HACCP Hygienesicherheit**



- smartes Kapazitätskonzept
- optimale Garraumausnutzung
- Produktionszeit sparen durch deutlich höhere Kapazität

QUALITY
FOR **HEAVY**
USE

Fragen Sie nach dem
MKN Produktportfolio!

OPTIMA 850 Geräte:

- Elektro- und Gas-Herde
- Elektro-Induktions WOK
- Elektro-Fritteusen
- Elektro-Griddleplatten/-pfannen
- Elektro-Bainmaries, -Kochmaries und -Nudelkocher
- Elektro-Infra-Warmhaltewannen
- Elektro-Infra-Grills
- Gas-Glühsteingrills
- Elektro- und Gas-Kippbratpfannen
- Elektro-Braisièren Magnum
- Elektro- und Gas-Schnellkochkessel in runder und eckiger Ausführung
- Elektro-Kipp-Schnellkochkessel
- Dampf-Schnellkochkessel in runder und eckiger Ausführung
- Dampf-Kipp-Schnellkochkessel
- Kipp-Kochkessel mit Rührwerk und Rückkühloption

MKN INDUKTION

- schnelle Amortisation
- geringer Energiebedarf
- geringe Raumbelastung
- kurze Ankoch- und Reaktionszeiten
- hervorragend für empfindliche Speisen
- einfache Reinigung
- ca. 90% Wirkungsgrad (gegenüber 58 % Masse-Kochplatte, 55 % offene Gaskochstelle)
- Ankochzeit 1 Liter Wasser nur 3,1 min. (gegenüber 5 min. offene Gaskochstelle, 7 min. Masse-Kochplatte)

Energiesystem MKN-VAPRO bei Kochkesseln

- geringer Energie- und Wasserbedarf
- sehr kurze Ankochzeiten
- automatische Wasser-niveau-Kontrolle
- Doppelmantelkessel über komplette Füllhöhe

Beheizungssystem MKN PowerBlock®

Spezial-Sandwichmaterial in
MKN-Elektro-Bratgeräten



PowerBlock

- robuste Oberfläche
- gleichmäßige Wärme-
verteilung
- kurze Aufheizzeiten
- optimale Wärmeüber-
tragung
- hohe Servicefreundlichkeit
- geringe Wärmeabstrahlung
= besseres Arbeitsklima

Elektro- Großfritteuse KÖLN

- Gesamtfüllmenge 115 Liter
- Backhubvorrichtung
serienmäßig
- Entladesystem für perfekten
Arbeitsablauf (optional)



MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstädter Straße 2a
38300 Wolfenbüttel
Telefon +49 (0)5331 89-0
E-Mail info@mkn.de



world of cooking

www.mkn.com

Version 06-2022