



world of cooking

Découvrez le MKN

world of cooking



Votre avenir est notre mission

MKN est le spécialiste allemand des équipements de cuisson thermiques haut de gamme pour les professionnels

MKN – L'excellence de la technologie culinaire professionnelle. MKN, c'est bien plus qu'un fabricant : c'est un engagement. Un engagement envers la satisfaction, la fiabilité et une collaboration de long terme. À Wolfenbüttel, plus de 600 experts passionnés mettent chaque jour leur savoir-faire, leur créativité et leur énergie au service de cette vision. Notre mission ? Offrir aux chefs les meilleures solutions pour gagner en efficacité, en performance et en plaisir dans la cuisine professionnelle, aujourd'hui comme demain.

MKN

Aujourd'hui

1946

L'ingénieur diplômé Kurt Neubauer fonde, avec trois collaborateurs, la « Maschinenfabrik Kurt Neubauer »

1970

Lancement du premier fourneau Küchenmeister

1990

Agrandissement des bâtiments administratifs et de production

2011

Le FlexiChef® fait son entrée sur le marché

2020

MKN FlexiChef® 2.0

2025

Nouvelle OPTIMA

1950

Construction des premiers halls de production

1980

Lancement de la ligne modulaire

2003

Premier four mixte MKN : HansDampf

2014

Lancement des nouvelles gammes FlexiCombi® et SpaceCombi®

2025

MKN CAMPUS
Présentation des nouveaux FlexiCombi® et FlexiChef®



Toute la technologie de cuisson professionnelle entre vos mains. Chez MKN, nous vous proposons une offre complète, centralisée et haut de gamme. Des équipements multifonctions innovants comme nos fours mixtes FlexiCombi® et SpaceCombi®, à notre solution révolutionnaire FlexiChef®. Sans oublier des réalisations sur mesure d'exception avec notre MasterLine, ainsi que nos modules modulaires de la nouvelle gamme OPTIMA.



world of cooking

MKN FlexiCombi®

Système d'exploitation plus rapide. Productivité accrue*

Le MKN MagicPilot®

Utilisation intuitive et vue d'ensemble optimale

- Une commande rapide qui permet une exécution fluide.
- Manipulation conviviale grâce à une interface utilisateur uniforme pour les différents appareils MKN.

Guided Cooking – Guide l'utilisateur à travers le processus de cuisson

- Processus de cuisson automatique
- La qualité des cuissons peut être reproduite rapidement et en toute sécurité
- Les étapes d'information servent de guide ; possibilité d'intégrer également des photos
- Les fonctions de contrôle automatique garantissent une qualité parfaite tout au long du processus de cuisson.

*par rapport au modèle précédent



Convivial et intuitif cela résume notre gamme Classic.

- Une commande manuelle – 6 modes de cuisson : Vapeur douce, Vapeur, Vapeur haute, Air pulsé, Mixte et Régénération
- Définissez vos réglages – 5 vitesses de ventilation ainsi qu'une gestion de l'humidité permettent un réglage précis pour une qualité de cuisson exceptionnelle.
- Vous pouvez enregistrer jusqu'à 100 programmes de cuissons automatiques avec 6 étapes ou modes de cuissons.

Le FlexiCombi® 20.x – pour plus de capacité



FlexiCombi®
classic

FlexiCombi®
magic pilot



Chariot 80 x GN 1/2

De nombreuses cuisines centrales et collectivités adoptent désormais les bacs gastro 1/2 comme standard.

Pour répondre à cette évolution, nous avons mis au point un chariot innovant capable d'accueillir en toute sécurité, 80 GN 1/2. Doté d'un système anti-basculement central, ce chariot offre une sécurité totale pour le transport et le stockage de vos équipements, garantissant ainsi une manipulation sans risque et une organisation optimale de votre espace de travail.

IPX6

Protection optimale contre les jets d'eau puissants pour un nettoyage en toute sécurité

WaveClean® – système de nettoyage automatique avec la cartouche Two-in-one

Faible consommation d'eau

Le FlexiCombi® ne consomme que 35 litres d'eau par cycle de nettoyage grâce à un système en circuit fermé.

Cartouche WaveClean®

La cartouche two-in-one scellée contient à la fois le détergent et le liquide de rinçage.

Simple et sûr

Insérez une cartouche WaveClean® et commencez !

Système de protection permanente

Prolonge la durée de vie de votre four mixte

**NOU
VEAU**

Cartouche et couvercle
en plastique 100% recyclé,
sans colorant supplémentaire

Porte de chambre de cuisson hygiénique – avec triple vitrage fermé

Porte hygiénique de la chambre de cuisson avec triple vitrage.

Cela signifie une économie d'énergie à l'intérieur de l'appareil et une faible chaleur rayonnante vers l'extérieur.



Économie d'énergie de 28 %*
avec triple vitrage



Nettoyage intérieur 100% automatique
pas de nettoyage manuel nécessaire



**par rapport au modèle précédent avec porte à double vitrage

Échangeur de chaleur

Efficacité thermique en standard. La chaleur résiduelle est récupérée et réutilisée.



Économies jusqu'à **2kW***
par heure de fonctionnement dans
le FlexiCombi® 20.x

GreenInside

Optimiser la consommation d'énergie.

Le MKN FlexiCombi® est équipé d'un indicateur de consommation* qui affiche la consommation d'énergie et d'eau après chaque processus de cuisson.

* Appareils électriques uniquement



*Comparé à la technologie MKN sans échangeur de chaleur

MKN FlexiChef®

Le FlexiChef® – Votre tout-en-un dans la cuisine !



Cuisson

Parfaite pour les soupes, les ragoûts ou les pâtes. Des processus de cuisson optimisés et doux assurent une qualité alimentaire optimale.



ReadyXpress® (Option)

Cuisson haute pression dans FlexiChef® accélère les processus de cuisson jusqu'à 80%



Marquage fort ou modéré

Parfait pour saisir des viande, du poisson ou des légumes ; distribution uniforme de la chaleur



FlexiZone®

Divisez la surface de cuisson jusqu'à trois zones en utilisant la fonction FlexiZone®. Chaque zone peut être contrôlée individuellement



Fonction friture

pour vos aliments frits de qualité premium



Cuisson sous vide

Cuisson dans des sacs en plastique sous vide

La vitesse au niveau supérieur

Environ 150 minutes****



Environ 96 minutes***



Jusqu'à **2 x** plus rapide
que les équipements de cuisson sous
pression conventionnels***

Jusqu'à **3 x** plus rapide
que la cuisson conventionnelle**

Environ 52 minutes*

Le nouveau **FlexiChef**



jusqu'à
10%

plus rapide que le
modèle précédent

Temps de production avec ReadyXpress®**** par exemple pour du boeuf bourguignon

Jusqu'à 65% d'économie de temps

* par rapport à la technologie précédente de MKN ** par rapport à l'équipement de cuisson sous pression conventionnel de MKN *** par rapport à la technologie conventionnelle de MKN
**** en option dans FlexiChef®

Mises en avant écologiques dans le FlexiChef®

Économiser des ressources avec une technologie innovante

FlexiZone®

Grillade/friture légère, cuisson ou friture jusqu'à trois zones pouvant être exploitées séparément. L'énergie est utilisée uniquement là où elle est nécessaire.



Jusqu'à **66%***
d'économies d'énergie

* Comparé au fonctionnement du FlexiChef® sans utiliser le FlexiZone®

IPX6

Protection optimale contre les jets d'eau puissants pour un nettoyage en toute sécurité

SpaceClean® – Le premier et unique système de nettoyage entièrement automatique pour la cuisson horizontale*



Plus facile à utiliser

tête de nettoyage orbital intégrée directement dans le couvercle



Procédure de mise en route plus rapide

aucune installation nécessaire



Amortissement

plus rapide

Jusqu'à **90%**** de moins de consommation d'eau
Seulement 26 litres d'eau par cycle de nettoyage

*Option ** lors de l'utilisation de SpaceClean® par rapport au nettoyage manuel des équipements de cuisson conventionnels



SmartBoiling – le nouveau processus de cuisson à ébullition économe en énergie

	appareil de cuisson standard	FlexiChef® (SmartBoiling)
Consommation d'énergie	7 kWh	0.2 kWh
Coûts par 30 ct/kWh	2.10 €	0.06 €
Eau évaporée	13 litres	0 litres
Émissions de CO ₂	2.9 kg	>0.1 kg

Découvrez la prochaine génération de cuisson avec SmartBoiling. Avec des **économies d'énergie impressionnantes de 99 %** par rapport à l'ébullition conventionnelle, SmartBoiling établit de nouvelles normes dans votre cuisine.

Consommation d'énergie - SmartBoiling vs. processus d'ébullition conventionnel. Les chiffres se réfèrent à un processus d'ébullition de 20 minutes pour 75 litres d'eau.

* par rapport à l'ébullition conventionnelle

Turbo PowerBlock

- Gestion optimale de l'énergie grâce à une technologie de capteurs étendue dans le fond de cuve
- L'énergie est fournie uniquement là où elle est nécessaire
- Excellentes propriétés de stockage de chaleur
- Fonctionne bien avec les systèmes d'optimisation de l'énergie
- Robuste et durable, remplacement facile des composants



La nouvelle **OPTIMA**

Le début d'une nouvelle ère

Operating and design concept **OPTIMA Control**

Commandes intuitives, à la fois digitales et analogiques, grâce à OPTIMA Control, avec bouton premium en acier inoxydable et écran intégré.

OPTIMA Pilot

Avec de nouvelles fonctions étendues :

- Remplissage automatique d'eau
- Sonde de température à cœur
- Création de programmes via l'application
- Minuterie
- Et bien plus encore...

OPTIMA Display

Assure visibilité et contrôle sous tous les angles, de près comme de loin, établissant de nouveaux standards en matière de simplicité d'utilisation

- Grand écran avec verre de sécurité de 6 mm
- Positionnement optimal pour une visibilité parfaite et une utilisation ergonomique
- Résistance à la chaleur au-delà de 100 °C et protection étanche IPX8 pour l'écran

Bouton premium en acier inoxydable OPTIMA

La qualité entre vos mains, chaque jour



Système énergétique **MKN Vapro**

jusqu'à
-25%
d'économie d'énergie *



Production de vapeur rapide et économique dans les marmites à pression MKN

Les marmites à pression MKN équipées du système énergétique MKN VAPRO sont dotées d'un générateur de vapeur qui, par rapport à la méthode de chauffage traditionnelle, permet un transfert d'énergie plus rapide grâce à un volume de remplissage nettement plus faible de chauffage traditionnel. En raison du volume d'eau plus faible, le temps de mise à ébullition est plus court, ce qui se traduit par une économie d'énergie significative.

* Par rapport à la technologie précédente

IPX6

- Protection IPX6 contre les jets d'eau puissants, fournie de série
- Aucune vis visible
- Assemblages soudés au laser, parfaitement étanches



Remplissage automatique d'eau



- Remplissage automatique et électronique de l'eau
- Précision au litre près
- Équipement standard sur les marmites et sauteuses Magnum
- Eau froide, tiède ou chaude disponible

Système de prise en main simplifiée

- Charnière de couvercle pivotante, maniable avec précision, offrant un positionnement du couvercle continu et sans à-coups
- Couvercle double paroi, résistant à l'usure, sans joint, équipé d'une poignée arquée en tube inox
- Surfaces sans jointure, garantissant une hygiène optimale et un nettoyage facile



MKN Multi Safe Connect



- Sécurité : Sécurité au travail grâce à la séparation des fluides et à la facilité de déplacement des ustensiles de cuisson
- Hygiène : Étanche, résistant à la saleté, avec bord anti-goutte adapté pour un nettoyage facile
- Installation : Installation simple et alignement facilité

L'avenir des cuisines digitales



- Vue d'ensemble de tous les appareils connectés et des sites via MKN Connected Kitchen®
- Gestion des processus de cuisson, enregistrement des coûts d'exploitation, mises à jour logicielles
- Suivi de la consommation d'énergie, surveillance des données HACCP et bien plus encore
- Configuration et enregistrement des appareils simplifiés grâce à l'application MKNConnect
- Les équipements OPTIMA doivent être équipés en option du module WLAN



MKN SteelPlus – Acier inoxydable avec une empreinte carbone (CO₂e) réduite de plus de 40 %*

La durabilité réinventée

En choisissant l'option MKN SteelPlus, vous contribuez activement à la réduction des émissions de CO₂e. MKN s'engage à utiliser de l'acier inoxydable à faible empreinte carbone dans sa production, conformément aux spécifications de commande. Cela ne signifie pas que l'appareil commandé est directement fabriqué avec cet acier réduit en CO₂e, mais les économies réalisées dans le cadre de cette commande sont certifiées et communiquées à l'acheteur.



Passez à l'action : scannez le QR code et engagez-vous pour une cuisine plus durable.

*Option, Scope 1, 2, 3





world of cooking

Nouvelle OPTIMA 850

Marmites électriques (rond) à ébullition rapide avec OPTIMA Control

- Marmite de cuisson selon DIN 18855 pour la cuisson de légumes, d'accompagnements à base d'amidon, de soupes, de sauces, en particulier de plats acides et de desserts
- Fabriqué dans une usine certifiée ISO 9001.



L'image peut inclure des options et des accessoires en option

Aperçu des appareils	60 L	100 L	150 L
Dimensions de l'appareil (LxLxH ¹) (mm)	800 x 850 x 750	800 x 850 x 750	1000 x 850 x 750
Surfaces utiles	1 Cuve	1 Cuve	1 Cuve
Profondeur de la chaudière (mm)	378	397	500
Diamètre de la chaudière (mm)	500	630	665
Capacité nominale (L)	70	113	163
Quantité de remplissage utile selon DIN (L)	60	100	150
Temps d'ébullition selon DIN (min.)	21	26	32
Poids net (kg)	111	121	150
Poids brut (kg)	120	130	175
Indice de protection	IPX6	IPX6	IPX6

Raccordement électrique 380 - 415 V	15.8 kW	20.8 kW	25.8 kW
Code MKN	8EKER060D	8EKER100D	8EKER150D
Protection	3 x 32 A	3 x 40 A	3 x 50 A
Réseau / Fréquence	3 N~PE AC / 50 Hz		
Degrés de chaleur (selon VDI 2052 pour une tension de raccordement de 400 V)			
Dégagement de chaleur latente (W)	3160	4160	5160
Dégagement de chaleur sensible (W)	553	728	903

Eau potable froide	3/4"
Débit volumétrique maxi (L/min)	32-70
Pression de raccordement (bar)	2-6

Eau potable chaude	3/4"
Débit volumétrique maxi (L/min)	32-70
Pression de raccordement (bar)	2-6

Eaux usées	1,5"
Débit volumétrique maxi (L/min)	80

¹ Dimensions du caisson

Sous réserve de modifications techniques !



world of cooking

- Marmite de cuisson selon DIN 18855 pour la cuisson de légumes, d'accompagnements à base d'amidon, de soupes, de sauces, en particulier de plats acides et de desserts.
- Fabriqué dans une usine certifiée ISO 9001.



Nouvelle OPTIMA 850

Marmites électriques (rectangulaires) à ébullition rapide avec OPTIMA Control



L'image peut inclure des options et des accessoires en option

Aperçu des appareils	130 L (size 1)	180 L (size 2)	260 L (size 3)	500 L
Code MKN	8EKEE130D	8EKEE180D	8EKEE260D	8EKEE500D
Dimensions de l'appareil (LxLxH ¹) (mm)	800 x 850 x 750	1000 x 850 x 750	1400 x 850 x 750	2000 x 850 x 750
Surfaces utiles	1 Cuve	1 Cuve	1 Cuve	1 Cuve
Surface utile individuelle Dimensions (LxLxH/T) (mm)	503 x 543 x 525	703 x 543 x 522	1023 x 543 x 517	1690 x 665 x 489
Capacité nominale (L)	141	197	284	549
Quantité de remplissage utile selon DIN (L)	130	180	260	500
Temps d'ébullition selon DIN (min.)	33	41	43	42
Poids net (kg)	140	180	230	375
Poids brut (kg)	149	203	261	417
Indice de protection	IPX6	IPX6	IPX6	IPX6

Raccordement électrique 380 - 415 V	20.8 kW	25.8 kW	35.8 kW	70.8 kW
Protection	3 x 40 A	3 x 50 A	3 x 63 A	3 x 125 A
Réseau / Fréquence	3 N~PE AC / 50 Hz			
Degrés de chaleur (selon VDI 2052 pour une tension de raccordement de 400 V)				
Dégagement de chaleur latente (W)	4160	5160	7160	14160
Dégagement de chaleur sensible (W)	728	903	1253	2478

Eau potable froide	3/4"
Débit volumétrique maxi (L/min)	32-70
Pression de raccordement (bar)	2-6

Eau potable chaude	3/4"
Débit volumétrique maxi (L/min)	32-70
Pression de raccordement (bar)	2-6

Eaux usées	2"
Débit volumétrique maxi (L/min)	105

¹ Dimensions du caisson

Sous réserve de modifications techniques !



Nouvelle OPTIMA 850

Marmites électriques basculantes à ébullition rapide (rondes)
avec OPTIMA Control

world of cooking

- Marmite de cuisson selon DIN 18855 pour la cuisson de légumes, d'accompagnements à base d'amidon, de soupes, de sauces, en particulier de plats acides et de desserts.
- Fabriqué dans une usine certifiée ISO 9001.



L'image peut inclure des options et des accessoires en option

Aperçu des appareils	60 L	100 L	150 L	200 L
Dimensions de l'appareil (LxLxH ¹) (mm)	1100 x 850 x 750	1200 x 850 x 750	1300 x 850 x 750	1300 x 850 x 750
Surfaces utiles	1 Cuve	1 Cuve	1 Cuve	1 Cuve
Profondeur de la chaudière (mm)	378	397	500	645
Diamètre de la chaudière (mm)	500	630	665	665
Capacité nominale (L)	70	113	163	213
Quantité de remplissage utile selon DIN (L)	60	100	150	200
Temps d'ébullition selon DIN (min.)	21	26	32	42
Poids net (kg)	210	235	250	255
Poids brut (kg)	233	262	277	282
Indice de protection	IPX6	IPX6	IPX6	IPX6

Raccordement électrique 380 - 415 V	15.8 kW	20.8 kW	25.8 kW	25.8 kW
Code MKN	8EKEK060DRM	8EKEK100DRM	8EKEK150DRM	8EKEK200DRM
Protection	3 x 32 A	3 x 40 A	3 x 50 A	3 x 50 A
Réseau / Fréquence	3 N~PE AC / 50 Hz			
Degrés de chaleur (selon VDI 2052 pour une tension de raccordement de 400 V)				
Dégagement de chaleur latente (W)	3160	4160	5160	5160
Dégagement de chaleur sensible (W)	553	728	903	903

Eau potable froide	3/4"
Débit volumétrique maxi (L/min)	32-70
Pression de raccordement (bar)	2-6

Eau potable chaude	3/4"
Débit volumétrique maxi (L/min)	40-75
Pression de raccordement (bar)	2-6

Eaux usées	1,5"
Débit volumétrique maxi (L/min)	80

¹ Dimensions du caisson



world of cooking

- Appareil de cuisson multifonctionnel conforme à la norme DIN 18857 pour la cuisson de viande, de viande frite, d'ovoproduits, de poisson, de produits laitiers et de plats d'accompagnement.
- Fabriqué dans une usine certifiée ISO 9001.



Nouvelle OPTIMA 850

Sauteuses électriques MAGNUM avec commande OPTIMA Control



L'image peut inclure des options et des accessoires en option

Aperçu des appareils	GN 2/1 - 75 L	GN 2/1 - 100 L	GN 3/1 - 100 L	GN 3/1 - 150 L
Code MKN	8EPST022DF	8EPST023DF	8EPST032DF	8EPST033DF
Dimensions de l'appareil (LxLxH ¹) (mm)	1000 x 850 x 750	1000 x 850 x 750	1300 x 850 x 750	1300 x 850 x 750
Surfaces utiles	1 Cuve	1 Cuve	1 Cuve	1 Cuve
Surface utile individuelle Dimensions (LxLxH/T) (mm)	705 x 545 x 250	705 x 545 x 300	1023 x 543 x 250	1023 x 543 x 300
Capacité nominale (L)	99	114	143	165
Quantité de remplissage utile selon DIN (L)	75	95	100	140
Poids net (kg)	170	185	219	239
Poids brut (kg)	193	208	256	266
Indice de protection	IPX6	IPX6	IPX6	IPX6

Raccordement électrique 380 - 415 V	13.3 kW	13.3 kW	20 kW	20 kW
Protection	3 x 25 A	3 x 25 A	3 x 32 A	3 x 32 A
Réseau / Fréquence	3 N~PE AC / 50 Hz			
Degrés de chaleur (selon VDI 2052 pour une tension de raccordement de 400 V)				
Dégagement de chaleur latente (W)	5320	5320	8000	8000
Dégagement de chaleur sensible (W)	5985	5985	9000	9000

Eau potable froide	3/4"
Débit volumétrique maxi (L/min)	32-70
Pression de raccordement (bar)	2-6

Eau potable chaude	3/4"
Débit volumétrique maxi (L/min)	32-70
Pression de raccordement (bar)	2-6

Eaux usées	2"
Débit volumétrique maxi (L/min)	105

¹ Dimensions du caisson

Sous réserve de modifications techniques !



world of cooking

- Appareil de cuisson multifonctionnel conforme à la norme DIN 18857 pour la cuisson de viande, de viande frite, d'ovoproduits, de poisson, de produits laitiers et de plats d'accompagnement.
- Fabriqué dans une usine certifiée ISO 9001.



Nouvelle OPTIMA 850

Sauteuses multifonctions électriques basculantes MAGNUM avec OPTIMA Control



L'image peut inclure des options et des accessoires en option

Aperçu des appareils	GN 2/1 - 75 L	GN 2/1 - 100 L	GN 3/1 - 100 L	GN 3/1 - 150 L
Code MKN	8EPKS22DFRM	8EPKS23DFRM	8EPKS32DFRM	8EPKS33DFRM
Dimensions de l'appareil (LxLxH ¹) (mm)	1300 x 850 x 750	1300 x 850 x 750	1600 x 850 x 750	1600 x 850 x 750
Surfaces utiles	1 Cuve	1 Cuve	1 Cuve	1 Cuve
Surface utile individuelle Dimensions (LxLxH/T) (mm)	723 x 543 x 225	723 x 543 x 315	1023 x 543 x 225	1023 x 543 x 315
Capacité nominale (L)	92	129	129	165
Quantité de remplissage utile selon DIN (L)	75	100	100	150
Poids net (kg)	226	239	294	309
Poids brut (kg)	253	266	325	340
Indice de protection	IPX6	IPX6	IPX6	IPX6

Raccordement électrique 380 - 415 V	13.3 kW	13.3 kW	20 kW	20 kW
Protection	3 x 25 A	3 x 25 A	3 x 32 A	3 x 32 A
Réseau / Fréquence	3 N~PE AC / 50 Hz			
Degrés de chaleur (selon VDI 2052 pour une tension de raccordement de 400 V)				
Dégagement de chaleur latente (W)	5320	5320	8000	8000
Dégagement de chaleur sensible (W)	5985	5985	9000	9000

Eau potable froide	3/4"
Débit volumétrique maxi (L/min)	32-70
Pression de raccordement (bar)	2-6

Eau potable chaude	3/4"
Débit volumétrique maxi (L/min)	32-70
Pression de raccordement (bar)	2-6

¹ Dimensions du caisson

Sous réserve de modifications techniques !

Le MKN FlexiChef®

Aperçu du produit et données techniques

FlexiChef®	Taille 1 (50 litres)	Taille 2 (75 litres)	Taille 2 (100 litres)	Taille 3 (100 litres)	Taille 3 (150 litres)
Dimensions					
Longueur : mm	1100	1300	1300	1600	1600
Largeur du corps : mm	850	850	850	850	850
Hauteur du corps : mm	750	750	750	750	750
Module de raccordement	Possibilité de connexion à MKN OPTIMA 850 en option, pas d'espace supplémentaire nécessaire				
Connections					
Électrique 400 V					
Charge électrique MaxPower: kW	14.7	22.4	22.4	34.0	34.0
Charge électrique FlexPower: kW	13.1	17.2	17.2	26.2	26.2
Pour 380 - 415 V					
Protection par fusible MaxPower: A	35	50	50	63	63
Protection par fusible FlexPower: A	25	32	32	50	50
Réseau / Fréquence	3 (N)PE AC / 50 Hz ou 60 Hz				
Dispositif à courant résiduel (RCD)	Protection par fusible recommandée (fournie par le client), type A, 300 mA				
Eau d'alimentation / eaux usées					
Eau froide (eau potable)	Débit volumétrique min. 13 l/min, pression 2-6 bar, dureté de l'eau < 4,5 mmol/l, dimensions 3/4" AG, DN 20" : < 4,5 mmol/l, dimensions 3/4" AG, DN 20"				
Eau chaude (eau potable max. 60°C)					
Eaux usées (eaux de vidange)					
max 80°C, débit volumétrique max 50l/min (connexion fixe) ou max. 70l/min (siphon de sol), DN 50					
Cuve					
Dimensions: mm	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
Capacité nominale : l	50	75	100	100	150
Capacité d'huile maximale : l	25	35	35	49	49

Équipement en option

Système de suspension pour paniers

- Panier à frire
- Panier de cuisson

Système de suspension pour récipients GN

- Récipient GN (non perforé)
- Récipient GN (perforé)

- Etagère
- Louche (non perforée)
- Louche (perforée)
- Spatule pour égoutter
- Tamis pour égoutter
- Chiffon de lustrage
- Raclette de cuve
- Brosse de nettoyage
- Scanner de codes-barres

- Etagère entre les appareils
- Chariot de transport pour les conteneurs GN
- Système de filtration d'huile portable 75 l (230 V)
- Papier filtre à huile (50 pièces par boîte)
- Entretien et protection

FlexiChef® Team	Tailles 1 + 1	Tailles 2 + 2	Tailles 3 + 3	Tailles 1 + 2	Tailles 1 + 3	Tailles 2 + 3
Dimensions						
Longueur : mm	2200	2600	3200	2400	2700	2900
Largeur du corps : mm	850	850	850	850	850	850
Hauteur du corps : mm	750	750	750	750	750	750
Module de raccordement	Possibilité de connexion à MKN OPTIMA 850 en option, pas d'espace supplémentaire nécessaire					
Connections						
Électrique 400 V						
Charge électrique MaxPower: kW	14.7 + 14.7	22.4 + 22.4	34.0 + 34.0	14.7 + 22.4	14.7 + 34.0	22.4 + 34.0
Charge électrique FlexPower: kW	13.1 + 13.1	17.2 + 17.2	26.2 + 26.2	13.1 + 17.2	13.1 + 26.2	17.2 + 26.2
Pour 380 - 415 V						
Protection par fusible MaxPower: A	35 + 35	50 + 50	63 + 63	35 + 50	35 + 63	50 + 63
Protection par fusible FlexPower: A	25 + 25	32 + 32	50 + 50	25 + 32	25 + 50	32 + 50
Réseau / Fréquence	3 (N)PE AC / 50 Hz ou 60 Hz					
Dispositif à courant résiduel (RCD)	Protection par fusible recommandée (fournie par le client), type A, 300 mA					
Eau d'alimentation / eaux usées						
Eau froide (eau potable)	Débit volumétrique min. 13 l/min, pression 2-6 bar, dureté de l'eau < 4,5 mmol/l, dimensions 3/4" AG, DN 20" : < 4,5 mmol/l, dimensions 3/4" AG, DN 20"					
Eau chaude (eau potable max. 60°C)						
Eaux usées (eaux de vidange)						
Cuve						
Dimensions: mm	Voir les dimensions des unités individuelles FlexiChef® !					
Capacité nominale : l	50 + 50	75 + 75	100 + 100	50 + 75	50 + 100	75 + 100
Capacité d'huile maximale : l	25 + 25	35 + 35	49 + 49	25 + 35	25 + 49	35 + 49

Équipement en option

Vous pouvez optimiser votre FlexiChef® grâce à une gamme complète d'accessoires adaptés à chaque cuisine. Ils sont tous adaptés à vos besoins, des louches aux chariots de transport. Nos packs sont la solution parfaite pour optimiser les diverses applications dans toute cuisine professionnelle.

Pack de démarrage

- Spatule pour égoutter
- Brosse de lustrage
- Tablettes
- Louches (perforées et non perforées)

Pack de cuisson

- Système de suspension des paniers
- Un jeu de paniers de cuisson

GN-Pack

- Système de suspension pour bacs GN
- Chariot de transport pour le portionnement, y compris bacs GN 1/1
- Tamis pour égoutter

Pack friture

- Système de suspension pour paniers
- Un jeu de paniers à friture

Informations technique

FlexiCombi® Options MagicPilot

seulement électrique



- Taille 6.1 électrique
- Taille 6.1 gaz
- Taille 6.2 MAXI électrique
- Taille 6.2 MAXI gaz



- Taille 10.1 électrique
- Taille 10.1 gaz
- Taille 10.2 MAXI électrique
- Taille 10.2 MAXI gaz



- Taille 6.1 + 6.1 / 6.2 + 6.2
- Taille 6.1 + 6.2 / 6.2 + 6.1
- Taille 6.x + 10.x / 10.x + 6.x



- Taille 20.1 électrique
- Taille 20.1 gaz
- Taille 20.2 MAXI électrique
- Taille 20.2 MAXI gaz

Equipement standard

- Insertion transversale EasyLoad
 - MagicPilot®
 - autoChef®
 - Cuisson manuelle
 - QualityControl
 - MultiCook
- Fonction étapes de cuisson
 - ClimaSelect® plus
 - Ready2Cook
 - RackControl
 - Time2Serve
 - VideoAssist
- PerfectHold
 - SES - Système d'évacuation de la vapeur
 - FlexiCombi Connect
 - Système de nettoyage WaveClean®
 - FamilyMix
- WLAN
 - Concept de capacité FlexiRack®
 - GreenInside (modèles électriques)
 - Fonction BarcodeScan (sans scanner)
 - Douchette intégrée
- ChefsHelp
 - DynaSteam®
 - Échangeur de chaleur intégré
 - Porte de chambre de cuisson hygiénique avec triple vitrage fermé

Options/Accessoires

- Porte à charnière gauche (uniquement pour les appareils de table et Team)
 - Verrouillage de sécurité à deux niveaux de la porte
 - Version marine, tension spéciale (appareils électriques)
 - Sonde externe supplémentaire de température à cœur multipoint (ne peut pas être installée ultérieurement)
 - Sonde externe supplémentaire de température à cœur sous vide (ne peut pas être installée ultérieurement)
 - Supports et armoires basses
 - Kit de superposition pour appareils de table
 - Insertion de GN dans le sens de la longueur
 - Interface Ethernet
 - Protection IPX 6 contre les jets d'eau puissants (appareils électriques)
 - Kits d'accessoires de cuisson (FlexiRack®, GN, ...)
- Accessoires FlexiRack® : Grille CNS, lèchefrite, plateaux émaillés en granit, plateaux de cuisson et de rôtissage à revêtement antiadhésif, panier à friture, grilles pour grillades de poulet, plaques de cuisson pour muffins/gâteaux
 - Récipients GN, grilles GN, plaques de cuisson et de rôtissage
 - Systèmes de régénération et de banquet sur assiette, hottes d'isolation thermique.
 - Système de collecte des graisses MKN
 - SmokeInside
 - Cartouches de nettoyage Two-in-one pour WaveClean®
 - Kits de nettoyage
 - FlexiCombi® Hotte à condensation à vapeur d'air
 - Interface pour le raccordement à un système d'optimisation de l'énergie selon la norme DIN 18875 et contact libre de potentiel"

Données techniques

FlexiCombi®	6.1 Électrique	6.1 Gaz	10.1 Électrique	10.1 Gaz	20.1 Électrique	20.1 Gaz
Numéro de modèle MKN	FKECOD615TG2	FKGCOD615TG2	FKECOD115TG2	FKGCOD115TG2	FKECOD215TG2	FKGCOD215TG2
Dimensions totales	997 x 799 x 790 mm	1020 x 799 x 790 mm	997 x 799 x 1060 mm	1020 x 799 x 1060 mm	1075 x 813 x 1960 mm	1075 x 813 x 1960 mm
Puissance raccordée (électrique)	10,4 kW	0,6 kW	15,9 kW	0,6 kW	31,7 kW	1 kW
Tension d'alimentation	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V
Protection par fusible	3 x 16 A	1 x 16 A	3 x 25 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A
Puissance calorifique nominale		11 kW		18 kW		36 kW
Gassoorten		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29–50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29–50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29–50 mbar
FlexiRack® (530 x 570 mm)	6x FlexiRack® ± 10.5 GN 1/1	6x FlexiRack® ± 10.5 GN 1/1	10x FlexiRack® ± 17.5 GN 1/1	10x FlexiRack® ± 17.5 GN 1/1	20x FlexiRack® ± 35 GN 1/1	20x FlexiRack® ± 35 GN 1/1
Gastronorm (65 mm de diamètre)	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 1/1	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Taille de cuisson	5 x Taille de cuisson	5 x Taille de cuisson	8 x Taille de cuisson	8 x Taille de cuisson	16 x Taille de cuisson	16 x Taille de cuisson

FlexiCombi®	6.2 MAXI Électrique	6.2 MAXI Gaz	10.2 MAXI Électrique	10.2 MAXI Gaz	20.2 MAXI Électrique	20.2 MAXI Gaz
Numéro de modèle MKN	FKECOD621TG2	FKGCOD621TG2	FKECOD121TG2	FKGCOD121TG2	FKECOD221TG2	FKGCOD221TG2
Dimensions totales	997 x 799 x 790 mm	1020 x 799 x 790 mm	997 x 799 x 1060 mm	1020 x 799 x 1060 mm	1115 x 999 x 1960 mm	1115 x 999 x 1960 mm
Puissance raccordée (électrique)	20,9 kW	0,6 kW	30,5 kW	0,6 kW	60,9 kW	1 kW
Tension d'alimentation	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V
Protection par fusible	3 x 35 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A	3 x 100 A	1 x 16 A
Puissance calorifique nominale		17 kW		26 kW		52 kW
Gassoorten		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29–50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29–50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29–50 mbar
Gastronorm (65 mm de diamètre)	6 x GN 2/1	6 x GN 2/1	10 x GN 2/1	10 x GN 2/1	20 x GN 2/1	20 x GN 2/1

FlexiCombi® Options Classic



- Taille 6.1 électrique
- Taille 6.1 gaz
- Taille 6.2 MAXI électrique
- Taille 6.2 MAXI gaz

- Taille 10.1 électrique
- Taille 10.1 gaz
- Taille 10.2 MAXI électrique
- Taille 10.2 MAXI gaz

- Taille 20.1 électrique
- Taille 20.1 gaz
- Taille 20.2 MAXI électrique
- Taille 20.2 MAXI gaz

Équipement standard

- Insertion transversale EasyLoad
- FlexiRack®
- ClimaSelect®
- 5 vitesses de ventilation
- 100 programmes de cuisson peuvent être sauvegardés en 6 étapes maximum
- Échangeur de chaleur intégré
- Programme de nettoyage manuel
- Sonde de température interne à cœur
- DynaSteam®
- Interface USB
- Porte hygiénique de la chambre de cuisson avec triple vitrage fermé hygiénique

Options/Accessoires

- Porte à charnière gauche pour les appareils de table
- Fermeture de sécurité à deux niveaux de la porte
- Version marine, tension spéciale (électrique uniquement)
- Sonde externe supplémentaire de température à cœur multi point. (ne peut pas être installée ultérieurement)
- Sonde externe supplémentaire de température à cœur (ne peut être installée ultérieurement)
- Accessoires FlexiRack® : Grille CNS, lèchefrite, plaques émaillées en granit, plaques de cuisson et de rôtissage à revêtement antiadhésif, grille pour grillades de poulet, panier à friture, plateau de support pour tasses
- Bacs GN, grilles GN et plaques de cuisson et de rôtissage
- Systèmes de régénération et de banquet d' assiettes, hottes d'isotherme
- Kit d'accessoires de cuisson (FlexiRack®, GN, ...)
- Système de nettoyage WaveClean®
- Cartouches de nettoyage Two-in-one pour WaveClean®
- Kits de nettoyage
- Douchette intégrée
- Hotte à condensation de vapeur FlexiCombi® Air
- Insertion de GN dans le sens de la longueur
- Supports et armoires basses
- Kit de superposition (pour les appareils de table)
- IPX6 - Protection contre les jets d'eau puissants (électrique uniquement)
- Interface pour la connexion à un système d'optimisation de l'énergie selon la norme DIN 18875 et contact sans potentiel

Données techniques

FlexiCombi®	6.1 Électrique	6.1 Gaz	10.1 Électrique	10.1 Gaz	20.1 Électrique	20.1 Gaz
Numéro de modèle MKN	FKECOD615CG2	FKGCD615CG2	FKECOD115CG2	FKGCD115CG2	FKECOD215CG2	FKGCD215CG2
Dimensions totales	997 x 799 x 790 mm	1020 x 799 x 790 mm	997 x 799 x 1060 mm	1020 x 799 x 1060 mm	1075 x 813 x 1960 mm	1075 x 813 x 1960 mm
Puissance raccordée (électrique)	10,4 kW	0,6 kW	15,9 kW	0,6 kW	31,7 kW	1 kW
Tension d'alimentation	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V
Protection par fusible	3 x 16 A	1 x 16 A	3 x 25 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A
Puissance calorifique nominale		11 kW		18 kW		36 kW
Gassoorten		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29–50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29–50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29–50 mbar
FlexiRack® (530 x 570 mm)	6x FlexiRack® ± 10.5 GN 1/1	6x FlexiRack® ± 10.5 GN 1/1	10x FlexiRack® ± 17.5 GN 1/1	10x FlexiRack® ± 17.5 GN 1/1	20x FlexiRack® ± 35 GN 1/1	20x FlexiRack® ± 35 GN 1/1
Gastronorm (65 mm de diamètre)	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 1/1	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Taille de cuisson	5 x Taille de cuisson	5 x Taille de cuisson	8 x Taille de cuisson	8 x Taille de cuisson	16 x Taille de cuisson	16 x Taille de cuisson
FlexiCombi®	6.2 MAXI Électrique	6.2 MAXI Gaz	10.2 MAXI Électrique	10.2 MAXI Gaz	20.2 MAXI Électrique	20.2 MAXI Gaz
Numéro de modèle MKN	FKECOD621CG2	FKGCD621CG2	FKECOD121CG2	FKGCD121CG2	FKECOD221CG2	FKGCD221CG2
Dimensions totales	997 x 799 x 790 mm	1020 x 799 x 790 mm	997 x 799 x 1060 mm	1020 x 799 x 1060 mm	1115 x 999 x 1960 mm	1115 x 999 x 1960 mm
Puissance raccordée (électrique)	20,9 kW	0,6 kW	30,5 kW	0,6 kW	60,9 kW	1 kW
Tension d'alimentation	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V
Protection par fusible	3 x 35 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A	3 x 100 A	1 x 16 A
Puissance calorifique nominale		17 kW		26 kW		52 kW
Gassoorten		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29–50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29–50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29–50 mbar
Gastronorm (65 mm de diamètre)	6 x GN 2/1	6 x GN 2/1	10 x GN 2/1	10 x GN 2/1	20 x GN 2/1	20 x GN 2/1

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

