

Votre partenaire
de distribution et de
service après-vente
en Suisse



world of cooking

Technologie de cuisson
professionnelle premium MKN



Le meilleur de la technologie pour grandes cuisines, Made in Germany



SMART COOKING.
SMART CLEANING.

FlexiChef®

La haute performance redéfinie. Le FlexiChef® est un as de l'optimisation en termes de temps, d'espace, de qualité et d'efficacité. Avec le sprinter sous les appareils de cuisson horizontaux, vous cuisinez trois fois plus vite qu'avec le procédé classique – et ce jusqu'à une chaleur de 275 °C*. FlexiChef® est en outre le seul appareil de cuisson horizontal doté d'un **système de nettoyage automatique** qui fait tout le travail pour vous en deux minutes** seulement. Prenez avec FlexiChef® le départ vers un nouvel avenir !



FlexiChef® Taille 1
50 litres

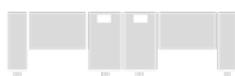


FlexiChef® Taille 2
75 ou 100 litres



FlexiChef® Taille 3
100 ou 150 litres

* en comparaison avec la technique MKN classique I ** SpaceClean® – option pour FlexiChef®, plus temps de réglage



FlexiChef® Team

High Performance.



FlexiChef® Team

Peu encombrant et ergonomique

Avec deux panneaux de commande au centre, deux cuves de différentes tailles, profondeurs et exécutions peuvent être combinées individuellement. Cela vous offre une grande flexibilité pour différentes variantes et quantités de production.



SpaceClean®

Le premier et unique système de nettoyage automatique de cuve

Que reste-t-il à l'issue de tout processus de cuisson ? Exactement – le nettoyage. Et pensez-vous que les professionnels devraient de nos jours encore tout nettoyer à la main ? Nous répondons clairement « non », et avons à cet effet développé SpaceClean®, le premier et jusqu'à présent le seul système automatique de nettoyage de cuve. C'est un atout particulièrement remarquable du FlexiChef®. Avec SpaceClean®, on ne ménage pas seulement les ressources, on réduit également les coûts. Vous souhaitez un nettoyage intermédiaire ? Aucun problème avec SpaceClean®. Et tout cela sans chimie ni nettoyage manuel. En 2 minutes seulement!



POUR BISTROTS,
SNACK-BARS ET
RESTAURATION RAPIDE

CounterSL

Flexible. Ergonomique. Hygiénique. Merveilleusement simple et peu encombrant, CounterSL se distingue par une faible hauteur et un vaste espace de rangement dans la partie inférieure à agencer librement. La ligne de base existe avec plus de 35 appareils électriques ou à gaz : également en bloc ou en rangée. La hauteur des appareils, de 270 mm, est particulièrement pratique. : la technique d'assemblage entre les différents modules aisé à nettoyer. Ainsi, tout reste toujours bien propre. CounterSL est également idéal pour les services traiteur et le front-cooking.



Cuisines professionnelles



POUR LA PETITE ET
MOYENNE RESTAURATION

HotLine

Isolé. En bloc. Ou comme linéaire mural.

Solution individuelle ou agencement en bloc – HotLine utilise l'espace disponible de façon optimale et offre des possibilités de variation illimitées. La ligne peut même être utilisée en alignement mural. Les caractéristiques haut de gamme de la HotLine se reflètent également dans ses qualités hygiéniques et l'ergonomie des postes de travail : Plus de 70 appareils électriques ou à gaz, à combiner librement, se fondent grâce au système d'assemblage MKN en une unité compacte et hygiénique.

INSTALLATIONS PREMIUM SUR MESURE

MasterLine

Solide, robuste et individuelle

La MasterLine MKN est adaptée à la perfection aux exigences de la restauration et de l'hôtellerie haut de gamme. Tous les désirs et souhaits individuels – réalisés en un bloc-fourneau unique en son genre. La MasterLine ouvre une multitude de possibilités. Plus de 200 appareils premium, une plaque de recouvrement hygiénique continue, des modules fonctionnels soudés, un choix individuel des coloris, l'intégration de logos et bien plus encore. Une combinaison en une ou plusieurs rangées. Un montage sur un socle prévu par le client, sur pieds ou sur socle en acier inoxydable. Une réalisation personnalisée selon vos désirs.





MagicPilot



Le concept de commande.
Aussi simple et intuitif qu'un smartphone.

Excellente visualisation, angle de vue complet de tous les côtés : le système de commande MagicPilot® est un véritable plaisir. À la manière d'un smartphone ou d'une tablette, l'écran robuste propose une commande intuitive et rapide par toucher et balayage.



Le programme automatique de commande vous permet de cuisiner de manière professionnelle avec quelques gestes tactiles seulement. Dans 10 différentes catégories de cuisson, des résultats de qualité constante deviennent reproductibles. Plus de 250 processus de cuisson sont inclus dans autoChef®. Au total, vous disposez de plus de 350 emplacements mémoire de jusqu'à 20 étapes de travail.

AUTREMENT, C'EST MIEUX

FlexiCombi Classic



Confort d'utilisation

Le FlexiCombi® Classic vous offre la liberté d'être un cuisinier. Dès le premier coup d'œil, on voit que le concept de commande manuel classique pour professionnels de la cuisine est absolument convivial. Clair et bien ordonné. D'utilisation simple et précise. Réglable à volonté selon vos désirs individuels. En un tour de main.



Capacité

Plus grande capacité de cuisson – c'est facile avec FlexiRack®. La conception intelligente de la chambre de cuisson utilise tout l'espace de façon optimale. L'avantage pour vous : beaucoup de capacité en plus – et donc une productivité accrue. Les processus dans la cuisine professionnelle sont accélérés. Ceci vous assure non seulement une réduction du temps de travail, mais aussi de précieuses économies d'énergie.

Tous les avantages en un coup d'œil



L'aspiration de la vapeur évite un échappement à l'ouverture de la porte



Nettoyage automatique : avec cartouches de nettoyage deux-en-un



Qualité, faible consommation d'eau, ajustement de la quantité de vapeur



Le bon climat dans la chambre de cuisson pour tout produit à tout moment



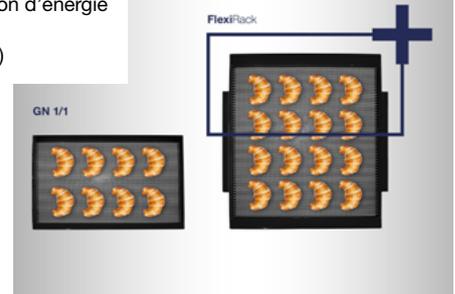
Optimiser la consommation d'énergie et ménager l'environnement



FlexiRack

- capacité nettement plus élevée
- moindre consommation d'énergie
- productivité accrue (par rapport à 1/1 GN)

Capacité de
accrue de plus de
50%



MADE FOR YOU

SpaceCombi

La cuisine est au cœur de la restauration – c'est là que l'on donne naissance avec engagement et passion aux plaisirs du palais. Les conditions cadre pour cette création deviennent de plus en plus complexes. Pour les snack-bars comme pour les restaurants, les cantines d'entreprise, la restauration collective ou le marché de la consommation hors foyer. Des cuisines de plus en plus exigües offrent moins de place pour les appareils et la préparation des plats. Les clients désirent une grande variété de produits fraîchement et rapidement préparés à tout moment.

Et tout cela doit souvent être maîtrisé non seulement par de cuisiniers professionnels, mais aussi par du personnel non qualifié ou auxiliaire. Les appareils doivent donc être peu encombrants et faciles à utiliser, et faire également bonne figure dans le front-cooking. Autant de défis pour lesquels MKN a développé des solutions qui rendent votre quotidien en cuisine simple et efficace et permettent une planification sûre !



2 x
chambre
de cuisson
séparée
2 modes
de cuisson
en même
temps

55
cm



QualityControl



Détection automatique des quantités pour une qualité constante

PerfectHold



Assurance de la qualité jusqu'au service grâce à un processus intelligent

TripleVitrage



Porte de la chambre de cuisson hygiénique à triple vitrage fermé

Favourites

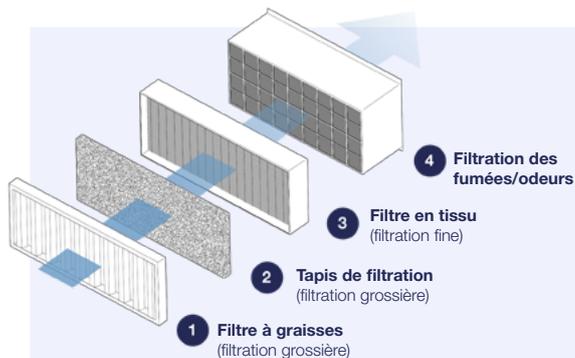


Le concept de commande. Aussi simple et intuitif qu'un smartphone

FamilyMix



Affichage de ce qui va ensemble dans un même climat de cuisson



La magie du MagicHood MKN

La technologie de filtre à 4 étages réduit efficacement les fumées nocives, les graisses et les odeurs. Ceci assure un climat ambiant frais et une atmosphère agréable.

MagicHood Unlimited Cooking

Cuisiner sans limites. Avec le SpaceCombi Magic Team, de toutes nouvelles possibilités s'ouvrent à vous. Notre four combiné aux fonctionnalités complètes n'est pas seulement petit et compact, mais également autonome grâce à son système d'extraction intégré MagicHood. Vous cuisinez tout simplement là où vous voulez. Même si aucun système d'extraction n'était encore prévu à cet endroit.

Car avec le SpaceCombi Magic Team, il suffit de peu : mettre en place, raccorder, démarrer. Vous pouvez ainsi satisfaire en tout lieu les exigences variées des clients et convives en termes de qualité, de fraîcheur et de diversité. En toute simplicité, et sans frais d'investissement élevés.

Installation et maintenance

Installation et maintenance – plus simples que jamais, car avec le nouveau SpaceCombi Team et Magic Team, toute la technique se trouve dans un tiroir. Qui peut aisément être ouvert ou fermé par l'avant. Par un seul technicien SAV.

- encastrable
- accès aisé par l'avant
- travail avec une seule personne possible
- système électrique dans un tiroir seulement



Hygiène aisée, car il n'y a pas d'interstices



Arrivée et évacuation d'eau centralisées – un seul raccordement



Extraction d'air dans l'appareil – pas de système externe nécessaire*

* pas pour le SpaceCombi Team



Moins large* et encastrable*

* en comparaison avec le kit d'empilage MKN



Vue arrière de deux SpaceCombi avec kit d'empilage

Installation aisée et surfaces lisses avec le SpaceCombi Magic Team

VideoAssist



Chef compris. Instructions d'utilisation vidéo à tout moment

Time2Serve



Définir le temps de fin de cuisson pour divers produits en même temps

CombiDoctor



Autodiagnostic. Contrôle automatique des fonctions de l'appareil

BarcodeScan



Appel des processus par scanner et déclenchement par commande tactile

autoChef



Plus de 250 processus de cuisson et plus de 350 emplacements mémoire



Un appareil – deux modes de cuisson en même temps



Ergonomique : commande à hauteur du regard



Peu encombrant



Nettoyage simple

TEAMPLAYER POUR LA CUISINE PROFESSIONNELLE

FlexiCombi TEAM

Le FlexiCombi MagicPilot Team est le nouveau teamplayer de MKN. Le nouveau four combiné MKN dispose de deux chambres de cuisson dans un seul appareil. L'utilisateur peut ainsi travailler de façon flexible avec deux modes de cuisson dans un même four combiné.



UN PRODIGE DU GAIN DE PLACE

MKN Junior

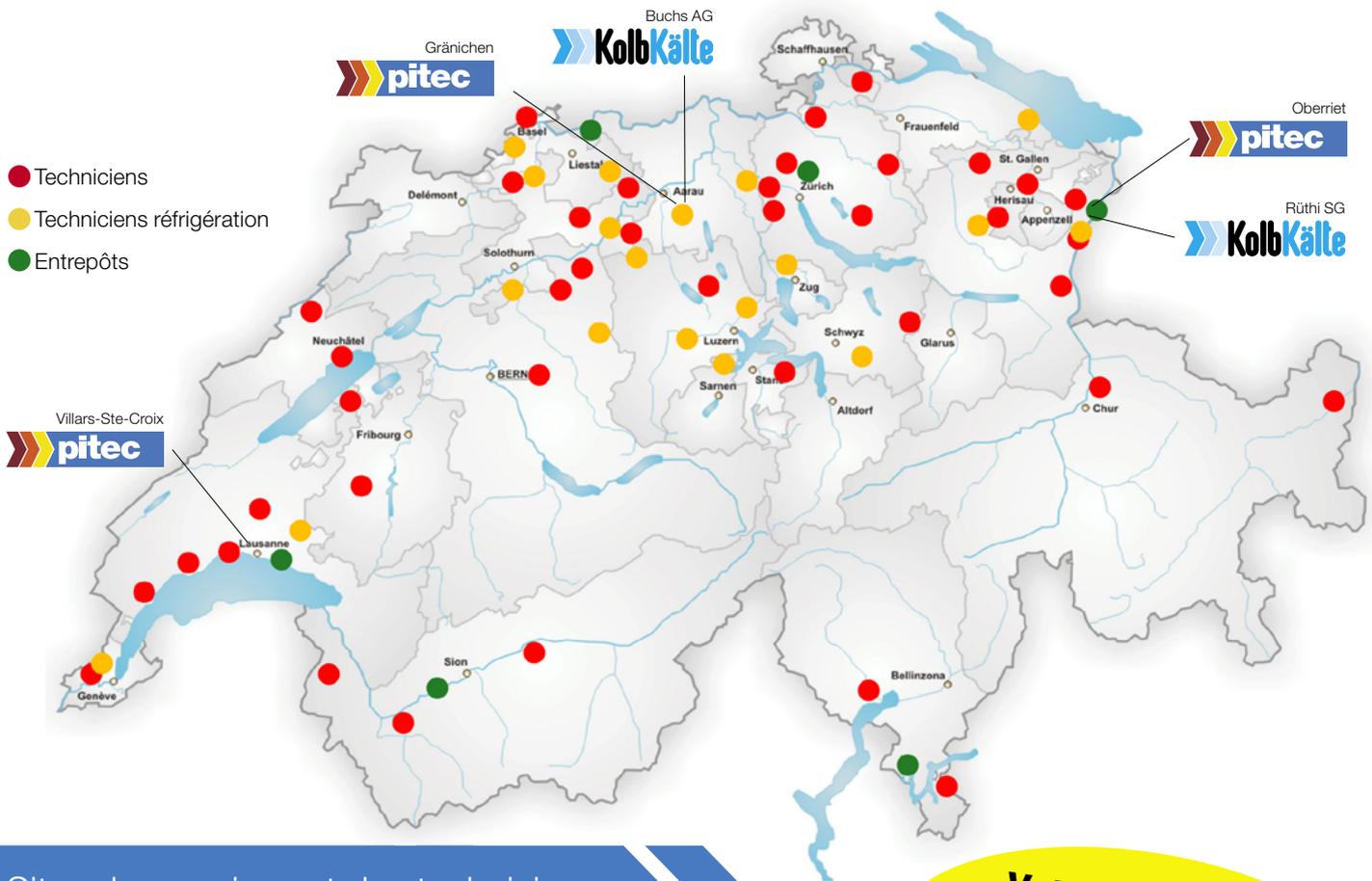
Petite taille, grande performance : lors de l'emploi quotidien dans la cuisine professionnelle, le Junior, le plus petit four combiné de MKN, manifeste sa véritable grandeur. Avec une capacité de 6 x 2/3 GN, des fonctions performantes et des solutions d'application adaptées à la pratique, le Junior est un professionnel absolu. Il convient à merveille à la production professionnelle et flexible de plats de parfaite qualité en petits lots.

Four combiné professionnel ultraperformant, le Junior est l'appareil de station de travail idéal dans toute cuisine. Que ce soit dans la restauration de haut de gamme, l'hôtellerie, la restauration collective, les chaînes de restauration ou le front-cooking – le MKN Junior a sa place dans toute cuisine* et est le complément idéal pour tout cuisinier professionnel.



6 x
GN 2/3

55
cm



Sites des services et des techniciens

**Votre partenaire
de distribution et de
service après-vente
en Suisse**

Défis

dans le quotidien de la cuisine



Flexibilité
Souvent, il faut réagir rapidement à des conditions changeantes.



On est souvent soumis à une forte pression en termes de coûts.



Capacité
Beaucoup d'espace sur une petite surface, les taux d'utilisation des capacités varient.



Hygiène et propreté
Les grandes cuisines exigent un effort de nettoyage important.



Pénurie de main-d'œuvre qualifiée
Souvent, du personnel auxiliaire travaille en cuisine.



Gestion durable
La cuisine de l'avenir est gérée de façon durable et ménage les ressources.



Qualité
Il faut assurer une même qualité des plats 365 jours par an.



Manque de place
Les cuisines deviennent de plus en plus petites.

Rentabilité

MKN est la solution.

Consultez-nous, nous vous conseillerons volontiers !

