Ihr Vertriebs- und Servicepartner in der Schweiz

pitec

world of cooking

MKN Premium Profikochtechnik

Ultimative Grossküchentechnik, made in Germany

SMART COOKING.
SMART CLEANING.

FlexiChef®

High Performance.

High Performance – neu definiert. Der FlexiChef ® ist ein absoluter Optimierer, wenn es um Zeit, Platz, Qualität und Effizienz geht. Mit dem Sprinter unter den horizontalen Gargeräten kochen Sie drei mal schneller als beim klassischen Kochvorgang – und das bis zu 275 °C heiss*. Als einziges horizontales Gargerät verfügt der FlexiChef® zudem über ein **automatisches Reinigungssystem**, das in nur zwei Minuten** alles für Sie erledigt. Starten Sie mit dem FlexiChef ® in eine neue Zukunft!

FlexiChef® Grösse 1
Nutzfüllfläche
50 Liter

FlexiChef® Grösse 2
Nutzfüllfläche
75 oder 100 Liter

FlexiChef® Grösse 3
Nutzfüllfläche
100 oder 150 Liter

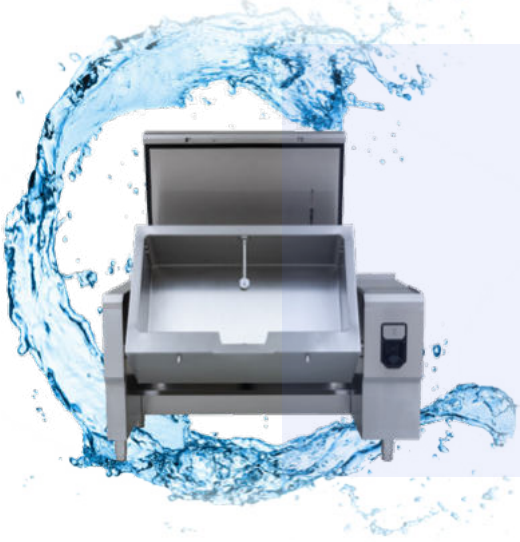
* im Vergleich zur klassischen MKN-Technik
** SpaceClean ® – Option im FlexiChef ®, zzgl. Rüstzeit

FlexiChef® Team

FlexiChef® Team

platzsparend und ergonomisch

Mit zwei Bedienpanel in der Mitte sind zwei Tiegel in verschiedenen Grössen, Tiefen und Ausführungen individuell miteinander kombinierbar. Das bietet Ihnen Flexibilität bei unterschiedlichen Produktionsvarianten und Mengen.



SpaceClean®

Das erste und einzige automatische Reinigungssystem für Tiegel

Und was bleibt am Ende eines jeden Kochprozesses – genau die Reinigung. Und meinen Sie, dass Profis heute noch per Hand reinigen sollten? Wir sagen ganz klar „nein“ und haben hierfür SpaceClean ® entwickelt, das erste und bislang einzige automatische Reinigungssystem für Tiegel. Es ist ein ganz besonderes Highlight im FlexiChef® . Mit SpaceClean ® werden nicht nur Ressourcen eingespart, sondern auch Kosten gesenkt. Zwischenreinigung gefällig? Mit SpaceClean® gar kein Problem. Und alles ohne Chemie und händischem Reinigen. In nur 2 Minuten**!

Profiküchen von MKN.

FÜR BISTRO,
IMBISS UND FAST FOOD

CounterSL

Flexibel. Ergonomisch. Hygienisch

CounterSL ist wunderbar unkompliziert und spart Platz. Hervorzuheben sind die geringe Gerätehöhe und der grosse Stauraum in frei planbaren Unterbauten. Die Basislinie gibt es mit über 35 Elektro- und Gasgeräten: auch als Block und in Reihe. Besonders praktisch: die Gerätehöhe von 270 mm. Besonders beeindruckend: die Verbindungstechnik zwischen den reinigungsfreundlichen Einzelmodulen. So bleibt alles immer schön sauber! CounterSL ist auch der ideale Spezialist für Catering und Front-Cooking.

FÜR DIE KLEINERE UND
MITTLERE GASTRONOMIE.

HotLine

Einzeln. Als Block. Und als Wandzeile.

Ob Einzellösung oder Blockaufstellung – HotLine nutzt den vorhandenen Raum optimal aus und bietet Variationsmöglichkeiten ohne Ende. Sogar als Wandzeile lässt sich die Linie einsetzen. Die Premium-Merkmale der HotLine zeigen sich auch in ihren Hygiene-Qualitäten und der Ergonomie an den Arbeitsplätzen: Mehr als 70 frei kombinierbare Elektro- und Gasgeräte verschmelzen durch die MKN-Geräteverbindung zu einer kompakten, hygienischen Einheit.

PREMIUM ANLAGEN IN MASSARBEIT

MasterLine

Solide, stark und individuell

Die MKN MasterLine ist meisterhaft auf die Anforderungen der Top-Gastronomie und -Hotellerie abgestimmt. Alle individuellen Wünsche und Vorstellungen – realisiert in einem einzigartigen Herdblock. Mit der MasterLine stehen dabei viele Möglichkeiten offen: Über 200 Premiumgeräte, eine durchgehende Hygienedeckplatte, eingeschweisste Funktionsmodule, eine individuelle Farbauswahl, die Integration von Logos und viele weitere Features. Einzeilig oder doppelzeilig kombiniert. Aufgestellt auf bauseitigem Sockel, auf Füssen oder auf einem Edelstahlsockel. Individuell gefertigt, ganz nach Ihren Wünschen.

MagicPilot

MagicPilot

Das Bedienkonzept:
So einfach und intuitiv wie ein Smartphone

Brillant in der Darstellung, mit vollem Blickwinkel von allen Seiten: das MagicPilot® Bediensystem macht einfach Spass: Wie ein Smartphone oder Tablet PC lässt sich das robuste Display durch einfache Touch- und Wischgesten sofort intuitiv und präzise steuern.

Das automatische Bedienprogramm ermöglicht Ihnen Profikochen mit nur wenigen Touches. In 10 unterschiedlichen Garkategorien werden konstant hervorragende Kochergebnisse reproduzierbar. Über 250 Garprozesse sind im autoChef ® inklusive. Insgesamt stehen Ihnen über 350 Speicherplätze mit bis zu 20 Schritten zur Verfügung.

ANDERS IST BESSER

FlexiCombi Classic

Bedienkomfort

Der FlexiCombi® Classic bietet Ihnen die Freiheit Koch zu sein. Das klassische, manuelle Bedienkonzept für Küchenprofis ist auf den ersten Blick rundum anwenderfreundlich: Klar und übersichtlich. Einfach und präzise im Handling. Ganz nach Ihren individuellen Wünschen einstellbar. Und das im Handumdrehen.

Kapazität

Mehr Garkapazität * – leicht gemacht mit FlexiRack® . Das smarte Garraumkonzept nutzt den gesamten Garraum optimal aus. Vorteil für Sie: ein sattes Kapazitätsplus – und damit höhere Produktivität. Die Abläufe in der Profiküche werden insgesamt beschleunigt. Und Sie sparen nicht nur Arbeitszeit, sondern auch wertvolle Energie*.

Alle Vorteile auf einen Blick

SES

Sicherheitsdampfabsaugung verhindert Dampfaustritt vor der Türöffnung

WaveClean

Automatisch reinigen: Mit two-in-one Reinigerkartuschen

DynaSteam

Qualität bei niedrigem Wasserverbrauch mit Dampfmengenanpassung

ClimaSelect

Jederzeit das passende Garraumklima für jedes Produkt

GreenInside

Energieverbrauch optimieren und die Umwelt schonen

MADE FOR YOU

SpaceCombi

Die Küche ist das Herzstück in der Gastronomie, in der mit viel Engagement und Hingabe Geschmackserlebnisse entstehen. Die Rahmenbedingungen dafür werden zunehmend komplexer. Das gilt für Imbiss, Restaurant, Betriebsgastronomie, Gemeinschaftsverpflegung oder Ausser-Haus-Markt gleichermassen. Immer kleinere Küchen bieten wenig Platz für Geräte und die Zubereitung von Speisen. Kunden wünschen sich eine grosse Produktvielfalt, die jederzeit schnell und frisch produziert wird.

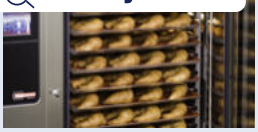
Das alles muss überdies nicht nur von ausgebildeten Köchen, sondern häufig auch von ungelerntem Personal oder Aushilfskräften bewältigt werden. Die Geräte sollen dementsprechend platzsparend und einfach zu bedienen sein und auch beim Frontcooking eine gute Figur abgeben. Herausforderungen, für die MKN Lösungen entwickelt hat, die Ihren Küchenalltag einfach, effizient und planungssicher machen!

1
2

2 x
separater Garraum
2 Gararten gleichzeitig

55 cm

QualityControl



Automatische Mengenerkennung für automatisch konstante Qualität

PerfectHold

Qualitätssicherung bis zur Aufgabe durch intelligenten Prozess

Verglasung

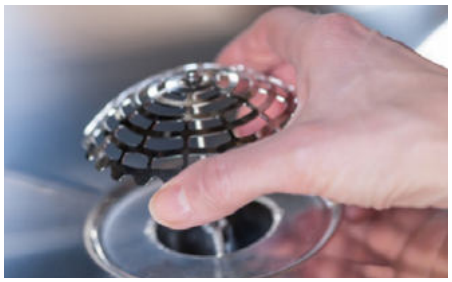
Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach Verglasung

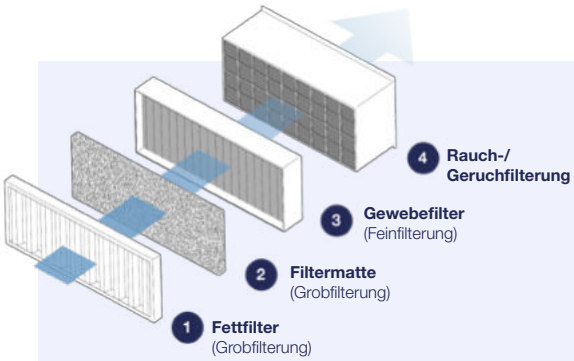
Favourites

Einfach & schnell. Garrezepte als Favoriten im Startmenü ablegen

FamilyMix

Zeigt an, was innerhalb eines Garklimas zusammen gehört





So magisch ist die MKN MagicHood
Über die 4-stufige MKN Filtertechnologie werden Blaurauch, Fett und Gerüche wirklich effektiv reduziert. Dies sorgt für ein frisches Raumklima und eine angenehme Atmosphäre.

MagicHood Unlimited Cooking

Kochen ohne Limits. Mit dem SpaceCombi Magic Team eröffnen sich Ihnen ganz neue Möglichkeiten. Unser vollwertiger Kombidämpfer ist nicht nur klein und kompakt, sondern dank seines integrierten Abluftsystems MagicHood auch autark. Sie kochen einfach dort, wo Sie möchten. Selbst dann, wenn an Ihrem Wunschort bisher kein Abluftsystem vorgesehen war.

Denn beim SpaceCombi Magic Team heisst es: aufstellen, anschliessen und starten. So können Sie den vielfältigen Ansprüchen von Kunden und Gästen nach Qualität, Frische und einer grossen Angebotsvielfalt überall gerecht werden. Ganz einfach und ohne hohe Investitionskosten.

Installation und Wartung

Installation und Wartung – so einfach, wie noch nie, denn bei dem neuen SpaceCombi Team und Magic Team sitzt die Technik in einer Schublade. Diese kann ganz einfach von vorne geöffnet und geschlossen werden. Und das mit nur einem Servicemitarbeiter.

- einbaufähig
- leichter Zugang von vorn
- Arbeiten mit nur einer Person möglich
- Elektrik in nur einer Schublade

Einfache Hygiene da keine Zwischenräume

Wasser / Abwasser zentral – nur ein Anschluss

Abluft im Gerät – keine externe Abluft erforderlich*
* nicht beim SpaceCombi Team

55 cm
Schmaler* und einbaufähig
* im Vergleich zu MKN Stapelkit

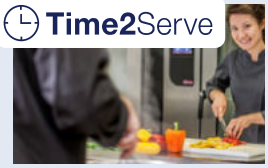
Rückansicht von zwei SpaceCombi mit Stapelkit

Einfache Installation und glatte Flächen beim SpaceCombi Magic Team

VideoAssist

Chef Inklusive. Bedienungsanleitung als Videoclip zu jeder Zeit

Time2Serve



Fertigzeitpunkt vergeben. Verschiedene Produkte gleichzeitig fertig stellen

CombiDoctor

Selbst-Diagnose: Automatische Prüfung der Gerätefunktionen

BarcodeScan

Garprozesse mit dem Scanner aufrufen und per Touch starten

autoChef

Über 250 Garprozesse und über 350 Speicherplätze inklusive

Ein Gerät – zwei Gararten gleichzeitig

Ergnonomisch: Bedienung auf Augenhöhe

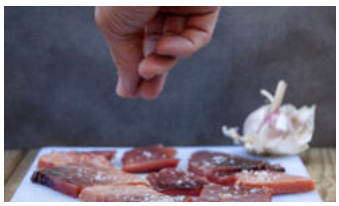
Platzsparend

Einfache Reinigung

DER TEAMPLAYER FÜR DIE PROFIKÜCHE

FlexiCombi TEAM

Der FlexiCombi MagicPilot Team ist der neue Teamplayer von MKN. Der neue MKN Kombidämpfer verfügt über zwei Garräume in nur einem Gerät. Der Anwender kann so flexibel mit zwei Gartarten gleichzeitig in einem Kombidämpfer arbeiten.

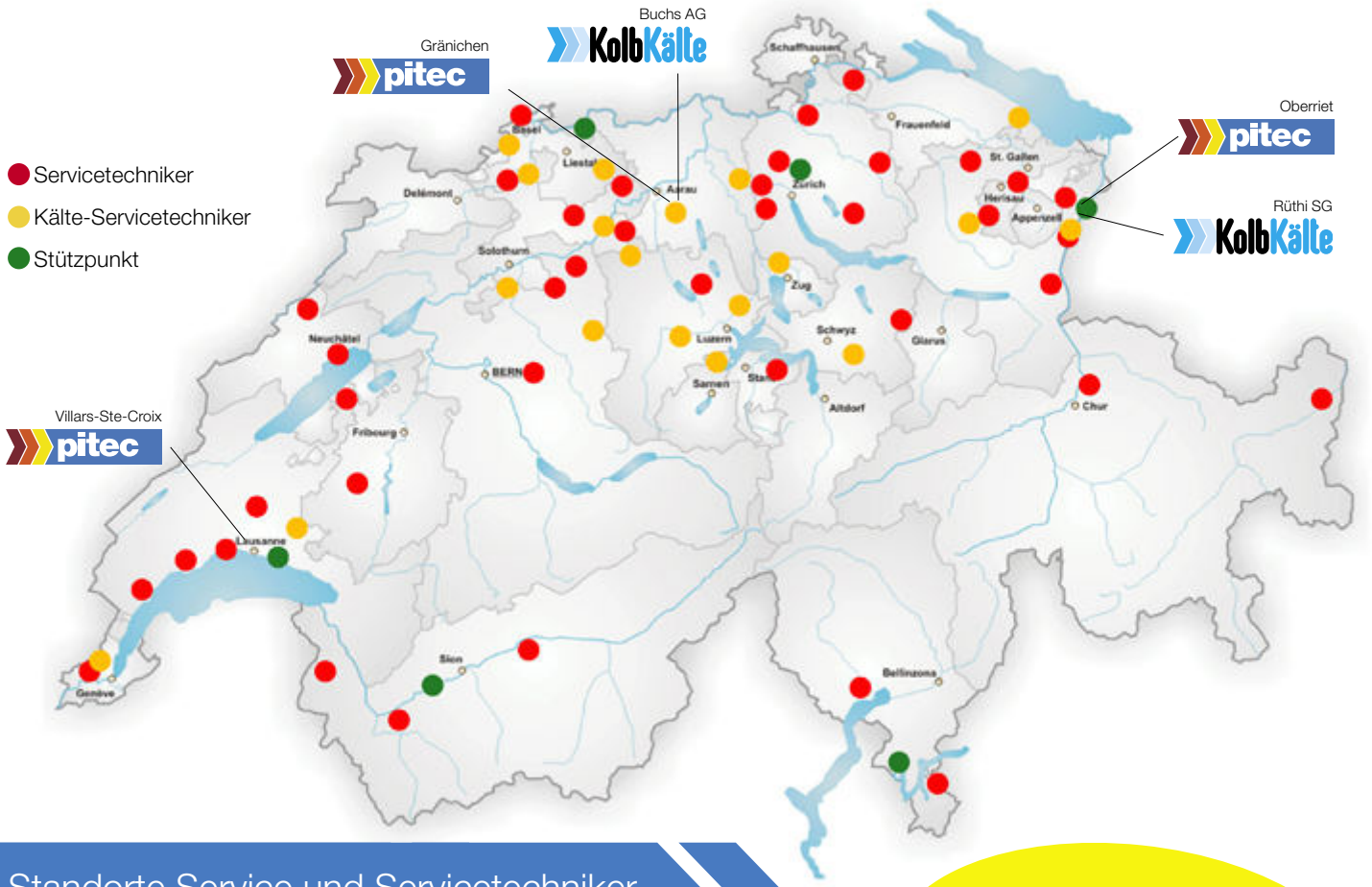


DAS RAUMWUNDER

MKN Junior

Aussen klein – innen gross: Beim täglichen Einsatz in der Profiküche beweist der Junior, der kleinste Kombidämpfer von MKN, seine wahre Grösse. Mit einer Kapazität von 6 x 2/3 GN, seinen leistungsstarken Funktionen sowie praxisgerechten Anwenderlösungen, ist der Junior ein absoluter Profi. Dabei ist er bestens geeignet für eine professionelle und flexible Produktion kleinerer Chargen in erstklassiger Speisenqualität.

Als enorm leistungsfähiger Profikombidämpfer ist der Junior das optimale Postengerät in allen Küchen. Ob Top-Gastronomie oder Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Systemgastronomie oder Frontcooking – der MKN Junior hat Platz in jeder Küche und ist die optimale Ergänzung für jeden Profikoch.



Standorte Service und Servicetechniker

Ihr Vertriebs- und Servicepartner in der Schweiz

Herausforderungen

im Küchenalltag

Flexibilität
Häufig muss schnell auf sich verändernde Bedingungen reagiert werden

Kapazität
Viel Platz auf kleiner Fläche, Auslastungen verändern sich

Fachkräftemangel
Häufig arbeiten Hilfskräfte in der Küche

Qualität
An 365 Tagen im Jahr muss die gleiche Speisenqualität sicher gestellt werden

Wirtschaftlichkeit
Häufig herrscht einer hoher Kostendruck

Hygiene & Sauberkeit
Der Reinigungsaufwand in Grossküchen ist hoch

Nachhaltigkeit
Die Küche der Zukunft ist nachhaltig und ressourcenschonend

Platzmangel
Küchen werden immer kleiner

MKN ist die Lösung.

Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne!

Pitec AG, Bäckerei- und Gastrotechnik
Staatsstrasse 51, 9463 Oberriet
Tel. 0844 845 123, www.pitec.ch