



world of cooking

**FlexiChef®**

smart cooking. smart cleaning.



# High Performance – neu definiert

## Der FlexiChef® – Ihr Optimierer für den Kochprozess

Zartes Rindergulasch in dreißig Minuten garen, köstliches Risotto in sieben\* und anschließende Tiegelreinigung in nur zwei Minuten?\*\*\*  
Kein Problem – mit dem FlexiChef® von MKN.  
Die mehrfach ausgezeichnete Multifunktionslösung ermöglicht nicht nur das Kochen, Braten, Frittieren oder Highspeed-Garen mit einem Gerät: Sie optimiert darüber hinaus den gesamten Kochprozess und steigert Ihre Effizienz nachhaltig!

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!



„Der FlexiChef®  
macht Spaß und  
sorgt für eine gute  
Motivation der  
Mitarbeiter.“



Jetzt scannen  
und online Film  
ansehen!



**Qualitätsoptimierer**  
Gleichbleibende Qualität  
verlässlich produzieren



**Platzoptimierer**  
Funktionalität vieler Einzelgeräte  
in einem – hohe Produktivität  
pro m<sup>2</sup> Stellfläche



#### **Effizienzoptimierer**

Der Koch kann durch Multifunktionalität seinen Wirkungsgrad erhöhen und sein Spezialisten-Know-How effizienter nutzen.



#### **Alltagsoptimierer**

Technische Antwort auf Personalnotstand. Der Küchenchef kann sein Wissen durch den FlexiChef® multiplizieren.



#### **Zeitoptimierer**

Schnelles Aufheizen, schnelles Garen, schnelle Reinigung



#### **Motivationsoptimierer**

Motivation durch moderne Touch & Slide Benutzeroberfläche und die automatische Reinigung SpaceClean®



# Der besondere Moment, wenn Neues entsteht



Warum auf die Ideen von morgen warten?  
Wir entwickeln und realisieren Innovationen, die den Nerv des Marktes treffen und die Prozesse in der Küche nachhaltig verbessern und optimieren. Kontinuierlich und immer mit Blick auf die aktuellen Anforderungen. Davon profitieren Köche in aller Welt – und zwar jeden Tag.

Die neue FlexiChef®-Generation ist dafür ein gutes Beispiel, denn in diesem multifunktionalen Gargerät stecken die geballte Erfahrung und der Erfindergeist aus den vergangenen Jahren.

## Evolution durch Fortschritt seit 1979

**Seit 1979**

**MKN Kippbratpfanne**

**2002**

**OPTIMA Express Druckgarteknik**





## Mehrfach ausgezeichnet. Die Zukunft in der Profiküche.



Auf der Basis der langjährigen Expertise und Erfahrung von MKN haben unsere Spezialisten den FlexiChef® noch einmal deutlich weiterentwickelt und perfekt auf die aktuellen Herausforderungen im Küchenbetrieb zugeschnitten. So bringt der FlexiChef® noch mehr Speed und Power in die Küche. Eine echte Highspeed-Lösung, die nicht nur die Abläufe vieler Profiküchen noch einmal verbessert, sondern auch die Wirtschaftlichkeit spürbar steigert.

Mit dem neuen FlexiChef® geht die Erfolgsstory weiter. Lassen Sie uns die Geschichte der Kochtechnik gemeinsam weiter schreiben!

**2012**

**FlexiChef®** Die Zukunft in der Profiküche

**2020**

**Der neue FlexiChef®**  
High Performance neu definiert

# High Speed – neu definiert

## Schneller ans Ziel mit dem FlexiChef®

Geschwindigkeit im gesamten Prozess – das ist das Grundprinzip des FlexiChef®. Unsere Entwickler haben dem FlexiChef® jetzt noch einmal ein Tuning verpasst und dank vieler technischer Innovationen alle Abläufe weiter beschleunigt. So sind Sie und Ihre Mitarbeiter in der Küche noch schneller auf der Zielgeraden – und haben kostbare Arbeitszeit eingespart

Dafür sorgen unter anderem ein hoher Automatisierungsgrad, eine schnelle Bedienung und extrem viel Power.

Auf diese Weise konnte der FlexiChef® seine Gesamtleistung weiter steigern. Im Endergebnis bedeutet das eine doppelt so schnelle Reaktionszeit des Bedienkonzepts und eine Steigerung bis zu 35 Prozent beim Aufheizen\*. Mit ReadyXpress® Highspeed-Garen\*\*\*\* sind Sie zweimal schneller als beim klassischen Druckgaren\*\* und dreimal schneller als beim klassischen Kochen\*\*\*.

Geben Sie Ihrer Küche den Geschwindigkeits- und Effizienz-Kick – mit dem FlexiChef®!

## Geschwindigkeit, die überzeugt:

Produktionszeit mit ReadyXpress®\*\*\*\* am Beispiel Rindergulasch



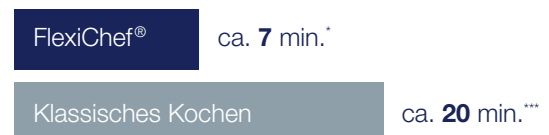
Zeitersparnis bis zu 65%

Produktionszeit mit ReadyXpress®\*\*\*\* am Beispiel Erbseneintopf



Zeitersparnis 61%

Garzeit mit ReadyXpress®\*\*\*\* am Beispiel Risotto



Zeitersparnis 60%

\* im Vergleich zur MKN-Vorgängertechnologie

\*\* im Vergleich zur klassischen MKN-Druckgartechnik

\*\*\* im Vergleich zur klassischen MKN-Technik

\*\*\*\* Option im FlexiChef®



# 2x

bis zu



**schneller**

als klassische Druckgarteknik\*\*

# 3x

bis zu



**schneller**

als klassisches Kochen\*\*\*





# Bedienkomfort

– neu definiert

## MagicPilot® – das FlexiChef® Bedienkonzept! Groß. Schnell. Intuitiv.

Mit dem intuitiven und einfachen Bedienkonzept MagicPilot® ist die Handhabung des FlexiChef® so kinderleicht, wie Sie es von Ihrem Tablet zuhause oder Ihrem Smartphone kennen. Der FlexiChef® verfügt über ein großes und übersichtliches 10-Zoll-Display, das nicht nur robust, sondern darüber hinaus auch noch ganz leicht zu reinigen ist. So macht das Kochen Spaß und die Motivation steigt garantiert.



FLÄCHENBÜNDIGES DISPLAY

**4 mm**  
gehärtetes Glas



BEDIENUNG

**schnelle  
Reaktionszeit**



ÜBERSICHTLICHER

**10-Zoll-  
Display**



SOUND

**individuelle  
Soundprofile**



USERINTERFACE

**einfach  
modern  
intuitiv**



OPTIMALER  
BEDIENKOMFORT

**Team mit  
2 Displays**





**So einfach und intuitiv zu bedienen wie ein Smartphone –**  
mit Touch & Slide und einem 10-Zoll-Display.  
Freuen Sie sich auf ein einfaches und vertrautes  
Bedienkonzept made by MKN.



# High Intelligence

– neu definiert

## MKN Guided Cooking, Ihr Navigationssystem im Kochprozess

Wechselndes Personal, Fachkräftemangel, wenig Zeit und trotzdem jeden Tag die gleiche Speisenqualität gewährleisten – eine echte Herausforderung für viele Profiküchen der heutigen Zeit! Hierfür hat der FlexiChef® die Lösung – das MKN Guided Cooking Konzept. Ein Navigationssystem, das den Anwender durch den Kochprozess führt und Tag für Tag gleichbleibende Speisenqualität garantiert.

Darüber hinaus runden ein höherer Automatisierungsgrad\* und eine Vielzahl von Unterstützungsfunktionen das MKN Guided Cooking Konzept ab. Dank dieser Gerätephilosophie und der technischen Intelligenz kann auch der ungeübte Anwender auf das Know-how des Küchenchefs zugreifen. Holen Sie sich mit FlexiChef® und MKN Guided Cooking zuverlässige Intelligenz in Ihre Küche.

\* im Vergleich zur MKN-Vorgängertechnologie

”

Jeden Tag die gleiche Speisenqualität zu liefern, ist bei uns mit Guided Cooking kein Problem mehr.

“

### Guided Cooking



### autoChef

Koch-Know-how inklusive dank automatischer Garprozesse; Speisenqualität wird schnell und sicher reproduzierbar



### ChefsHelp

Infoschritte als Anleitung und Hilfe für den Anwender; auch Fotos integrierbar



### BarcodeScan

Barcode scannen und Garprozess starten



### Quick Start & Favourites

Favoriten Garprozesse werden direkt auf dem Startdisplay angezeigt; für reproduzierbare Speisenqualität



### VideoAssist

Bedienungstipps im Videoformat – Hilfestellung 365 Tage im Jahr, rund um die Uhr



# Reinigung

## – neu definiert

### 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\*\*!



Automatische  
Zwischenreinigung in nur

# 2 min

(zzgl. Rüstzeit)



### Reinigung ohne Chemie



**Start-/Zeitvorwahl**  
flexible Reinigung, wann  
immer Sie wollen

\* Option im FlexiChef®

\*\* zzgl. Rüstzeit



# care & protection

## Die neue Pflegefunktion

Kalkhaltiges Wasser – für den FlexiChef® gar kein Problem! Mit der neuen "care & protection" Funktion inklusive Systementkalkung steigt die Lebensdauer des FlexiChef®. Darüber hinaus kann der FlexiChef® auch ohne vorgeschaltete Wasserenthärtung (bis 25 °dH) überall genutzt werden. Und das Beste – der FlexiChef® erinnert den Anwender ganz von alleine an die bevorstehende Entkalkung.



[www.mkn.com/spaceclean](http://www.mkn.com/spaceclean)

# Multifunktionalität

## – neu definiert

Perfektion ist unser Anspruch.

Der FlexiChef® ist in vielerlei Hinsicht außergewöhnlich. Dank seiner multifunktionalen Eigenschaften macht er nicht nur das Kochen, Braten, Frittieren und Sous-vide Garen in einem Gerät möglich. ReadyXpress® Highspeed-Garen\* bringt die Schnelligkeit in der Küche auf ein neues Level.

Und mit FlexiZone® hat MKN beim FlexiChef® die Grenzen des Möglichen noch einmal erweitert. Denn Sie können die nicht benötigten Zonen ausschalten und vermeiden so, dass das gesamte Gerät mit Energie versorgt werden muss. Damit sparen Sie bis zu 2/3 der Energie, besonders während der ruhigen Zeiten des Tages.



**Mit FlexiZone® – ein komplettes Gericht gleichzeitig in einem Tiegel**

Mit individuellen Temperaturen oder Garzeiten: Braten, Kochen und Frittieren in bis zu drei Zonen.



# Intelligente Kochtechnik für ungeahnte Möglichkeiten

Genießen Sie die große Freiheit des Kochens!  
Je anspruchsvoller Ihre Wünsche, desto besser:  
Mit dem FlexiChef® steht Ihnen stärkste Profikoch-  
technik zur Verfügung. Ein multifunktionales Kraftpaket,  
das Ihre täglichen Arbeitsabläufe und -prozesse in der  
Gemeinschaftsverpflegung sowie Hotellerie und Gastro-

nomie rundum optimiert. Kochen, Braten, Druckgaren  
oder Frittieren – alles mit nur einem Gerät und auf  
kleiner Stellfläche.

Das ist Produktivität, die sich rechnet. Freuen Sie  
sich auf schnelle, einfache und flexible Kochprozesse  
„au point“!



## Kochen

Optimierte und schonende  
Garprozesse sorgen für höhere  
Speisenqualität, denn Vitamine  
und Nährstoffe bleiben erhalten.



## ReadyXpress®

High-Speed Garen im FlexiChef®  
beschleunigt die Abläufe in der  
Küche deutlich: Sie kochen dreimal  
schneller\* als beim klassischen  
Kochen und zweimal schneller\*\* als  
mit klassischer Druckgarteknik.



## Braten

Schnelle Eiweißbindung, durch  
eine hohe Anbratleistung.  
Dadurch gibt es kaum Gar-  
verluste und das Fleisch bleibt  
schön saftig.



## FlexiZone®

Ein Gericht in nur einem Tiegel  
zubereiten? Mit FlexiZone® können  
Sie den Tiegel in bis zu drei Zonen  
einteilen. Jede Zone kann individuell  
gesteuert werden: zum Beispiel Tem-  
peratur und Zeit beim Braten oder  
Zeit beim Kochen und Frittieren.



## Frittieren

Wenn Sie auch mal Frittieren  
müssen, liefert der FlexiChef®  
Frittiertes in optimaler Qualität.



## Sous-Vide-Garen

Auch das Vakuumgaren im  
Kunststoffbeutel ist dank der  
MKN-Technik möglich.

\* im Vergleich zur klassischen MKN-Technik

\*\* reine ReadyXpress®-Zeit

# High Efficiency

## – neu definiert

### Effizienz, die sich auszahlt!

Der FlexiChef® ist das kleine Wirtschaftswunder für Ihre Küche: Mit der Multifunktionslösung von MKN machen Sie in puncto Schnelligkeit und Effizienz einen großen Schritt nach vorn. Multifunktionalität, hohe Flexibilität,

schnelle Bedienung und ein intelligentes Energiemanagement gestalten den Küchenalltag so effizient wie noch nie. Das bedeutet auch mehr Ertrag und eine bessere Wettbewerbsfähigkeit!



#### Mehr verdienen mit dem FlexiChef®

Bereits nach kurzer Zeit kann sich der FlexiChef® inklusive SpaceClean® – Reinigungssystem\*\* in Ihrer Küche amortisieren. Fordern Sie jetzt bei uns Ihre individuelle Beispiel-Rechnung an!



#### Weniger Kosten, mehr Platz

Mit dem FlexiChef® wird das Kochen, Braten, Frittieren oder Highspeed-Garen mit einem Gerät möglich. Mit der Multifunktionslösung sparen Sie nicht nur die Investition in mehrere andere Geräte, sondern haben auch mehr Platz in der Küche.



#### Arbeitszeit einsparen

Mit ReadyXpress® Highspeed-Garen\*\* sind Sie zweimal schneller als klassische MKN-Druckgarteknik.\* Die Zwischenreinigung erledigt das automatische Reinigungssystem SpaceClean®\*\* in nur zwei Minuten\*\*\* für Sie.

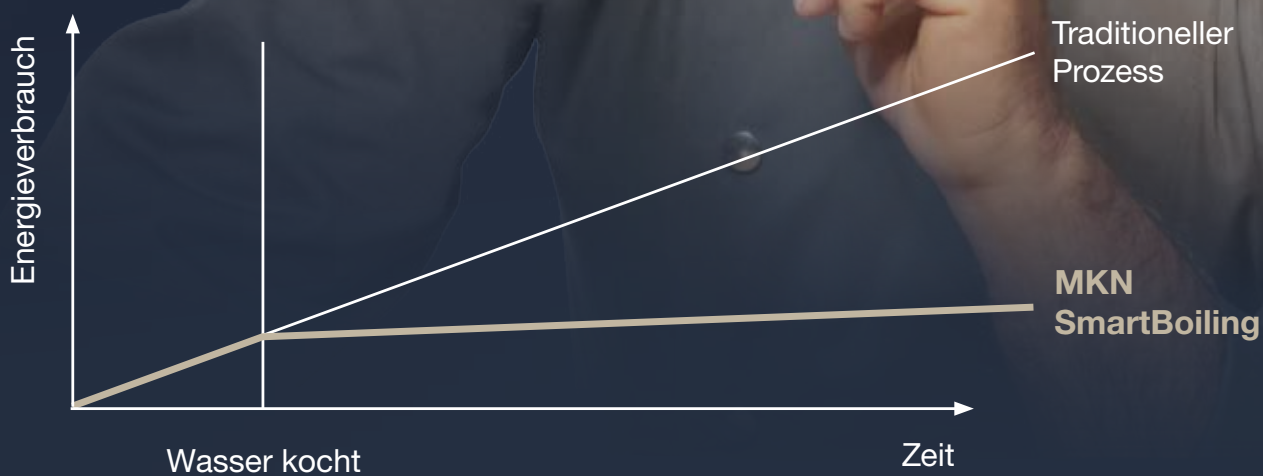


#### Keine Reinigungsmittel

Mit SpaceClean®\*\* reinigen Sie zwischendurch ganz ohne Chemie. Das schont den Geldbeutel – und die Umwelt.

## MKN SmartBoiling

– das energiesparende  
Wasserkochverfahren



Beispiel für den Energieverbrauch von 75 Liter Wasser an- und fortkochen im FlexiChef®.  
Zusätzlicher Energiebedarf für die Belüftung ist nicht berücksichtigt.

Kochend heißes Wasser. Sofort. Wann immer ich es brauche. Dank SmartBoiling von MKN ist Schluss mit hohem Energieverbrauch und Zeitverlusten durch das Nachfüllen von verdampftem Wasser. Mit der neuen Innovation von MKN wird die richtige Menge Wasser mit einfachem Knopfdruck zum Kochen gebracht.

Der Energieverbrauch reduziert sich auf ein Minimum und Ihnen steht das Wasser in Sekundenschnelle zur Verfügung – zu jeder Zeit.

**Testen Sie SmartBoiling von MKN!**



# High Flexibility

– neu definiert

## Für jeden die richtige Größe

Restaurant, Großküche, Catering oder etwas komplett Neues? Wir finden für jede Küche die richtige Größen- und Tiefenkonfiguration. Die frei kombinierbaren Elemente lassen sich punktgenau an Ihre Anforderungen im Betrieb anpassen. Je nach Platz, Mengen und Angebot auf Ihrer Speisekarte.

So sorgt bei Ihnen der FlexiChef® für hohen Output und Produktivität – auch auf kleiner Fläche. Platzverschwendung adé. Freuen Sie sich auf ein rentables Investment und niedrigen Energiekosten.



**Aufstellen,  
anschießen,  
loslegen**

einfache Installation  
und Wartung



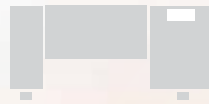
**Neue  
Teamversion**



**FlexiChef® Größe 1**  
Nutzfüllmenge  
50 Liter



**FlexiChef® Größe 2**  
Nutzfüllmenge  
75 oder 100 Liter



**FlexiChef® Größe 3**  
Nutzfüllmenge  
100 oder 150 Liter



**FlexiChef® Team**



**Leichter  
Eintransport**

durch Zerteilung bei  
allen Team-Geräten



**Bedienung links  
oder rechts**

flexibel und ergonomisch



**verschiedene Größen**

den FlexiChef®  
gibt es in 3 Größen



**Tiegelvarianten**

zwischen 5 Tiegelvarianten  
kombinierbar

# MKN Connected Kitchen®

## Neue Wege der Kommunikation

Mit intelligenter Technik können Geräte vernetzt werden. Die Cloud Lösung MKN Connected Kitchen® schafft neue Wege der Kommunikation in der Profiküche. Selbstverständlich mit Internetanbindung.



- Hohe Datensicherheit durch den verlässlichen Partner – die Telekom
- Autarke Komplettlösung für die gesamte Küche
- SSL verschlüsselt – MKN Geräte sind nicht über das Internet erreichbar
- Garprozesse können zentral und zeitgesteuert eingespielt werden
- HACCP Daten monitoren bzw. managen

# Der MKN FlexiChef®

## Alle Highlights im Überblick



### Der Kochprozess-optimierer

Mit dem FlexiChef® wird die Gesamtleistung optimiert



### Highspeed-Garen dank ReadyXpress®



### SpaceClean®

das erste und einzige automatische Reinigungssystem für Tiegel\*



### care & protection

Die Pflegefunktion für eine längere Lebensdauer des FlexiChef® auch ohne vorgeschaltete Wasserenthärtung



### Das MagicPilot® Bedienkonzept

groß – schnell – intuitiv



### Guided Cooking

höherer Grad an Automatisierung und eine Vielzahl von Unterstützungsfunktionen



### Quick Start & Favourites

Sofortzugriff zu den Lieblingskochprozessen



### Connectivity

der FlexiChef® ist internetfähig

\*Option im FlexiChef®



# Der MKN FlexiChef®

## Produktvarianten und technische Daten

| FlexiChef®                            | Größe 1 (50 L)                                                                            | Größe 2 (75 L)  | Größe 2 (100 L) | Größe 3 (100 L)  | Größe 3 (150 L)  |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|------------------|------------------|
| <b>Abmessungen</b>                    |                                                                                           |                 |                 |                  |                  |
| Länge: mm                             | 1100                                                                                      | 1300            | 1300            | 1600             | 1600             |
| Korpusbreite: mm                      | 850                                                                                       | 850             | 850             | 850              | 850              |
| Korpushöhe: mm                        | 750                                                                                       | 750             | 750             | 750              | 750              |
| <b>Anbindung</b>                      | Optional Anbindung an MKN OPTIMA 850 möglich, kein weiterer Platz erforderlich!           |                 |                 |                  |                  |
| <b>Anschlüsse</b>                     |                                                                                           |                 |                 |                  |                  |
| Elektro 400 V                         |                                                                                           |                 |                 |                  |                  |
| Leistung MaxPower: kW                 | 14.7                                                                                      | 22.4            | 22.4            | 34,0             | 34,0             |
| Leistung FlexPower: kW                | 13.1                                                                                      | 17.2            | 17.2            | 26.2             | 26.2             |
| Für 380 - 415 V                       |                                                                                           |                 |                 |                  |                  |
| Absicherung MaxPower: A               | 35                                                                                        | 50              | 50              | 63               | 63               |
| Absicherung FlexPower: A              | 25                                                                                        | 32              | 32              | 50               | 50               |
| Netz / Frequenz                       | 3 (N)PE AC / 50 Hz oder 60 Hz                                                             |                 |                 |                  |                  |
| Fehlerstrom-Schutzschalter (RCD)      | Empfehlung für bauseitige Absicherung, Typ A, 300 mA                                      |                 |                 |                  |                  |
| <b>Zuwasser / Abwasser</b>            |                                                                                           |                 |                 |                  |                  |
| Kaltwasser (Trinkwasser)              | Volumenstrom min. 13 l/min, Druck 2-6 bar,                                                |                 |                 |                  |                  |
| Warmwasser (Trinkwasser max. 60 °C)   | Karbonhärte: < 4,5 mmol/l, Dimension 3/4" AG, DN 20                                       |                 |                 |                  |                  |
| Abwasser (Schmutzwasser)              | max 80 °C, Volumenstrom max 50L/min (Festanschluss) bzw. max. 70L/min (Bodenrinne), DN 50 |                 |                 |                  |                  |
| <b>Tiegel</b>                         |                                                                                           |                 |                 |                  |                  |
| Abmessung: 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 |
| Nenninhalt: L                         | 50                                                                                        | 75              | 100             | 100              | 150              |
| Öfüllmenge max.: L                    | 25                                                                                        | 35              | 35              | 49               | 49               |
| <b>Geräte Nettogewicht</b>            |                                                                                           |                 |                 |                  |                  |
| Mit ReadyXpress® & SpaceClean®: kg    | 290                                                                                       | 320             | 330             | 385              | 390              |
| Mit ReadyXpress®: kg                  | 240                                                                                       | 275             | 280             | 335              | 340              |
| Ohne ReadyXpress® mit SpaceClean®: kg | -                                                                                         | 300             | 305             | 360              | 365              |
| Ohne ReadyXpress®: kg                 | -                                                                                         | 250             | 255             | 305              | 310              |

## Sonderausstattung

### Korb-Einhängesystem

- Frittierkorb
- Kochkorb

### GN-Einhängesystem

- GN-Behälter, ungelocht
- GN-Behälter, gelocht

- Einlegeboden
- Schöpfschaufel ungelocht
- Schöpfschaufel gelocht
- Entleer-Wendespahtel
- Abseih-Sieb
- Abzieher
- Tiegel-Schaber
- Reinigungsbürste

- Mittenregal für die Team-Geräte
- Portionierwagen für GN-Behälter
- Mobiles Fettfiltersystem 75 L (230 V)
- Fettfilter (1 Karton à 50 Stück)

| FlexiChef® Team                        | Gr. 1 + Gr. 1                                                                             | Gr. 2 + Gr. 2 | Gr. 3 + Gr. 3 | Gr. 1 + Gr. 2 | Gr. 1 + Gr. 3 | Gr. 2 + Gr. 3 |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| <b>Abmessungen</b>                     |                                                                                           |               |               |               |               |               |
| Länge: mm                              | 2200                                                                                      | 2600          | 3200          | 2400          | 2700          | 2900          |
| Korpusbreite: mm                       | 850                                                                                       | 850           | 850           | 850           | 850           | 850           |
| Korpushöhe: mm                         | 750                                                                                       | 750           | 750           | 750           | 750           | 750           |
| Anbindung                              | Optional Anbindung an MKN OPTIMA 850 möglich, kein weiterer Platz erforderlich!           |               |               |               |               |               |
| <b>Anschlüsse</b>                      |                                                                                           |               |               |               |               |               |
| Elektro 400 V                          |                                                                                           |               |               |               |               |               |
| Leistung 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   |
| Leistung 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   |
| Für 380 - 415 V                        |                                                                                           |               |               |               |               |               |
| Absicherung MaxPower: A                | 35 + 35                                                                                   | 50 + 50       | 63 + 63       | 35 + 50       | 35 + 63       | 50 + 63       |
| Absicherung FlexPower: A               | 25 + 25                                                                                   | 32 + 32       | 50 + 50       | 25 + 32       | 25 + 50       | 32 + 50       |
| Netz / Frequenz                        | 3 (N)PE AC / 50 Hz oder 60 Hz                                                             |               |               |               |               |               |
| Fehlerstrom-Schutzschalter (RCD)       | Empfehlung für bauseitige Absicherung, Typ A, 300 mA                                      |               |               |               |               |               |
| <b>Zuwasser / Abwasser</b>             |                                                                                           |               |               |               |               |               |
| Kaltwasser (Trinkwasser)               | Volumenstrom min. 13 l/min, Druck 2-6 bar,                                                |               |               |               |               |               |
| Warmwasser<br>(Trinkwasser max. 60 °C) | Karbonhärte: < 4,5 mmol/l,<br>Dimension 3/4" AG, DN 20                                    |               |               |               |               |               |
| Abwasser (Schmutzwasser)               | max 80 °C, Volumenstrom max 50L/min (Festanschluss) bzw. max. 70L/min (Bodenrinne), DN 50 |               |               |               |               |               |
| <b>Tiegel</b>                          |                                                                                           |               |               |               |               |               |
| Abmessung: mm                          | Siehe Tiegel-Abmessungen der FlexiChef® Einzelgeräte                                      |               |               |               |               |               |
| Nenninhalt: L                          | 50 + 50                                                                                   | 75 + 75       | 100 + 100     | 50 + 75       | 50 + 100      | 75 + 100      |
| Öfüllmenge max.: L                     | 25 + 25                                                                                   | 35 + 35       | 49 + 49       | 25 + 35       | 25 + 49       | 35 + 49       |
| <b>Geräte Nettogewicht</b>             |                                                                                           |               |               |               |               |               |
| Mit ReadyXpress® & SpaceClean®: kg     | 580                                                                                       | 640           | 770           | 610           | 675           | 705           |
| Mit ReadyXpress®: kg                   | 480                                                                                       | 550           | 670           | 515           | 575           | 610           |
| Ohne ReadyXpress® mit SpaceClean®: kg  | -                                                                                         | 600           | 720           | 590           | 650           | 660           |
| Ohne ReadyXpress®: kg                  | -                                                                                         | 500           | 610           | 490           | 545           | 555           |

## Zubehör

FlexiChef® lässt sich mit umfangreichem Zubehör für jede Profiküche weiter optimieren. Ganz nach Ihren Ansprüchen für Sie geschnürt von der Schöpfschaufel bis zum Entleerwagen. Sie bieten genau die Lösungen, die unterschiedliche Anwendungen in der Profiküche optimieren.

### Starter-Paket

- Entleer-Wendespatel
- Abzieher
- Einlegeböden
- Schöpfschaufel  
gelocht & ungelocht

### Koch-Paket

- Korb-Einhängesystem
- ein Satz Kochkörbe

### GN-Paket

- GN-Einhängesystem
- Portionierwagen  
inkl. 1/1 GN-Behälter
- Abseih-Sieb

### Frittier-Paket

- Korb-Einhängesystem
- ein Satz Frittierkörbe

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](http://www.mkn.com)**



Die mit einem ®-Zeichen versehenen Marken sind deutschlandweit und größtenteils europaweit geschützt. Für genauere Infos kontaktieren Sie uns gerne.

Version: 28.01.2022