



world of cooking

Fleischereien & Metzgereien

MKN Multifunktionalität trifft Tradition



MKN world of cooking

Schnell, einfach, frisch.

Für viele Fleischereien ist der Außer-Haus-Markt ein wichtiges Standbein: Ob Mittagssnacks, Party- und Plattenservice, Schul- und Kindergartenverpflegung, Fertiggerichte oder Backwaren. Innovative Kochtechnik von MKN kann die Betriebe dabei optimal unterstützen. Schnell, effizient und energiesparend lässt sich mit unseren Geräten eine große Vielfalt an Produkten frisch und in hoher Qualität zubereiten. Einfach und unkompliziert.

MKN hat bei der Entwicklung der Technik nicht nur die Anforderungen der Branche im Blick, sondern auch aktuelle Trends und Herausforderungen. Etwa den Verbraucherwunsch nach großer Vielfalt bei Geschmack und Angebot, die Notwendigkeit zur digitalen Unterstützung in Zeiten von Personalmangel oder auch gestiegene Energiepreise sowie nachhaltiges Wirtschaften. Die flexible und individuell kombinierbare MKN-Kochtechnik erleichtert Ihnen die Arbeit. Und garantiert Ihrem Fleischerei-Team die bestmögliche Performance sowie viele glückliche KundInnen!



Aus der Branche...



Ich habe mich vor dem Kauf gefragt, was mir wichtig ist. Und habe mich für Geräte entschieden, die effizient, nachhaltig und vielfältig einsetzbar sind. Und damit für MKN!
Und diese hochwertige Technik möchte ich nie wieder missen.

Susanne Röder

Inhaberin Gourmetmarkt Röber
Wolfenbüttel



FlexiCombi® – das Kapazitätswun

Vielfalt und Kapazität – die Top-Themen in der Fleischerei. Der Außer-Haus-Verzehr boomt – und ist dynamischer denn je. Produkte müssen schnell, in hoher Qualität und zu hochfrequenten Zeiten in großen Mengen zur Verfügung stehen. Mit dem FlexiCombi® sind Sie so flexibel wie nie. Ob Räuchern, Kochen, Braten oder Backen – hier ist alles möglich. Unabhängig voneinander können Sie mit dem Team Gerät im oberen und unteren Garraum garen. Mit dem einmaligen FlexiRack®-Kapazitätskonzept von MKN lassen sich zudem über 50 Prozent mehr Produkte in einer Charge zubereiten*.

Im FlexiCombi® ist Räuchern übrigens auch bei niedrigen Temperaturen möglich. Das Gerät ist zudem für das Übernachtgaren ausgelegt, so dass sich Betriebskosten optimal nutzen lassen. Ob das Kochen oder Dämpfen von Produkten unter 100 Grad, das Braten von Großbratstücken wie Schulter, Schinken und Spanferkel oder das Einkochen von Gläsern. Überlassen Sie das einfach dem MKN FlexiCombi®. Dank der Vorgaben im autoChef® gelingt selbst die Zubereitung von Fisch ganz leicht und sicher. Das Plus an Kapazität bei gleicher Stellfläche bietet Ihnen im Vergleich zu Standgeräten dabei eine optimale Auslastung, hohe Effizienz und Flexibilität im täglichen Betrieb.

Die Bewältigung von Events und sich häufig ändernde Auslastung gehören zu Ihrem Arbeitsalltag?

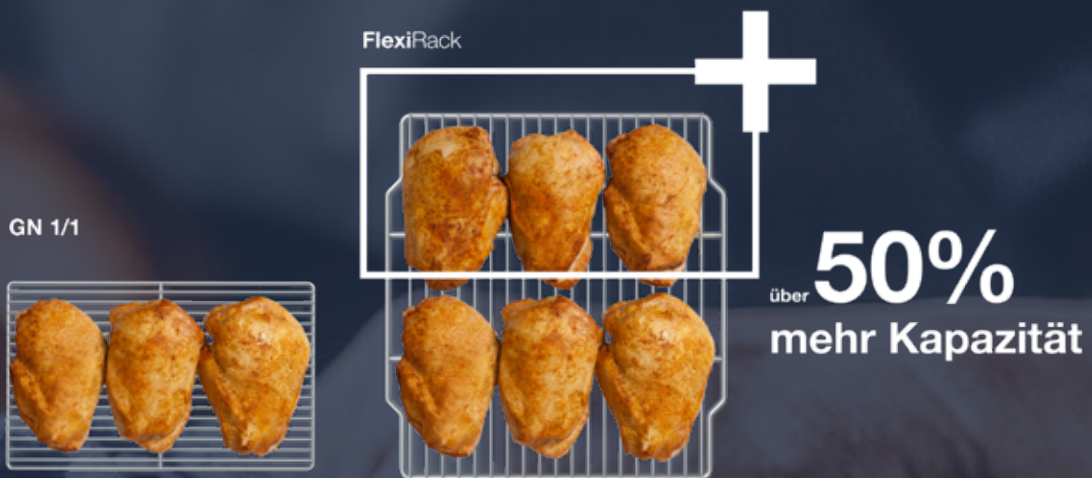
Mit FlexiRack® können Sie Ihre Kapazität im Handumdrehen erhöhen! Und dabei ist es auch noch smart, denn Sie nutzen den gesamten Garraum optimal aus. So werden die Abläufe in der Profiküche insgesamt beschleunigt. Dadurch sparen Sie nicht nur Arbeitszeit sondern auch wertvolle Energie.*

*im Vergleich zu GN 1/1

nder



Maximale Kapazitätsauslastung nur mit dem FlexiRack® von MKN



**FlexiCombi® 10.1 mit
GN 1/1**

**FlexiCombi® 10.1 mit
FlexiRack®**

Ihr Mehrwert

24 Hähnchen/Charge

36 Hähnchen/Charge

50% mehr*

80 Schnitzel/Charge

120 Schnitzel/Charge

50% mehr*

15 Leberkäse

30 Leberkäse/Charge

100% mehr*

15 Braten

30 Braten/Charge

100% mehr*

2 Schüsseln à 26 cm ø

4 Schüsseln à 26 cm ø

100% mehr*

2 Behälter 2/4 GN

3 Behälter 2/4 GN

50% mehr*

Ein Kombidämpfer viele Möglichkeiten

MKN Grease Collection System

Fast 100%-ige Trennung von recyclebaren
Gargutflüssigkeiten und Abwasser

- Vollintegriertes System
- Pumpt aus dem Garprodukt austretende Fette/Öle und Flüssigkeiten aktiv aus dem FlexiCombi®*
- Fette/Öle und Flüssigkeiten des Garproduktes können in einem Behälter aufgefangen werden.
- Der ohnehin sehr geringe Wasserverbrauch beim FlexiCombi® wird durch das Grease Collection System zusätzlich minimiert.
- Das System wird durch die WaveClean® Reinigung automatisch mit gereinigt.

* Austrittspunkt ist wahlweise links oder rechts an der Rückseite, in einer Höhe von bis zu 800 mm
Zusätzliche Gerätetiefe +110 mm



Einzigartiger Räuchergeschmack

Ihre ganz individuelle Räuchernote mit **SmokeInside***

- Vollständige Bedienung über die MagicPilot®-Steuerung
- Individuelle Räuchernote verschiedener Produkte wie Fisch, Fleisch, Gemüse, Öl...
- Prozesssicherheit mit HACCP-Dokumentation
- Sicheres Handling dank ausziehbarer Schublade und externer Räucherbox

* Option im FlexiCombi® MagicPilot





iten ...



Verlängern Sie die Lebensdauer Ihres Kombidämpfers

Das automatische Reinigungssystem WaveClean®



Komplette Innenreinigung
ohne händisches Nachreinigen der Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung



Eine Kartusche einsetzen, fertig!



Lecker Spanferkel im Ganzen zubereiten mit dem passenden Zubehör

- Schonend gegartes Spanferkel dank eines optimierten Garprozesses mit geringen Garverlusten
- Hohe Speisequalität
- Über Nacht garen möglich
- Kerntemperaturfühler
- HACCP Dokumentation
- Sicheres Handling dank Einschub mit Hordenwagen
- für die leichte Zubereitung von Spanferkeln, Lämmern, Ziegen, Wild & Großgeflügel



Das kleine

Breite
55 CM



Platzsparende Lösung für den Thekenbereich

Regenerieren & mehr mit dem SpaceCombi®

Große Vielfalt, appetitlich arrangiert und frisch zubereitet. Das erwarten Gäste heute. Beim Front-cooking wird die Zubereitung sogar vor den Augen der Gäste/KundInnen zelebriert. Ob „heiße Theke“, Außer-Haus-Verzehr oder wechselndes Angebot. Der MKN SpaceCombi® mit seiner Gerätebreite von nur 55 Zentimetern ist dafür die perfekte Unterstützung. Klein, kompakt und leicht zu bedienen bietet er vielfältige Möglichkeiten – etwa zum Regenerieren oder Aufbacken von Speisen. Oder zum Braten und Dämpfen in einem Gerät. Noch mehr Flexibilität bietet Ihnen dabei der SpaceCombi® Team mit zwei Garräumen. Sie lassen sich individuell steuern, so dass zwei verschiedene Zubereitungsarten parallel möglich sind.

Kochen ohne Limits. Dank eines integrierten Abluftsystems können Sie unsere Kombidämpfer auch autark betreiben. Die **MagicHood** sorgt über ein vierstufiges Filterkonzept für ein gutes Raumklima und entfernt Blaurauch, Fett oder unangenehme Gerüche wie auch Dampf zuverlässig. Und das ohne bauseitige Abluft. Einfach aufstellen, anschließen und starten. Erhältlich mit zwei Garräumen als SpaceCombi® Magic Team oder als SpaceCombi® Magic Hood für kleine Räume. Aufgrund der geschlossenen, ebenen Gehäuse sind alle Geräte übrigens sehr leicht zu reinigen und wenig schmutzanfällig.

Raumwunder für Ihre Theke ...



**Vollwertiger
Kombidämpfer**
mit 6 oder 2 x 6
Einschüben GN 1/1 auf
nur 55 cm Breite

2x

SpaceCombi® Team
2 separate Garräume
für 2 Gararten
gleichzeitig



Mit der integrierten
Ablufthaube ist der
Foodverkauf nicht mehr
auf Orte beschränkt, die ein
Abluftsystem haben*

* unter Berücksichtigung der örtlichen Raumluftvorschriften

FlexiChef®

– schneller ans Ziel..

Ein zartes Rindergulasch in 30 Minuten garen, köstliche Gerichte ganz schnell einkochen und anschließende Tiegelreinigung in nur zwei Minuten****? Kein Problem mit dem MKN FlexiChef®. Das Gargerät ist ein absoluter Optimierer, wenn es um Zeit, Platz, Qualität und Effizienz geht. Die mehrfach ausgezeichnete Multifunktionslösung ermöglicht das Kochen, Zonenbraten, Frittieren, Einkochen oder ReadyXpress® Highspeed Garen in einem Gerät.

Geschwindigkeit, die überzeugt – mit ReadyXpress®

Mit dem FlexiChef® kochen Sie dreimal schneller als beim klassischen Kochvorgang – und das bis zu 275 Grad heiß. Intelligente Technik sorgt für einfache Bedienung: MagicPilot® und Guided Cooking unterstützen das Personal und stellen hohe Qualitätsstandards sicher. Als einziges horizontales Gargerät verfügt der FlexiChef® zudem über ein automatisches Reinigungssystem, das in nur zwei Minuten**** alles für Sie erledigt. So steigern Sie die Effizienz in Ihrer Fleischerei nachhaltig!



Geschwindigkeit, die überzeugt!



**Zeitersparnis
bis zu 65%**

Produktionszeit mit ReadyXpress®****
am Beispiel Rindergulasch

MKN SpaceClean®

das einzige und automatische Reinigungssystem für Tiegel*

Nach einem anstrengenden Arbeitstag in der Fleischerei übernimmt MKN SpaceClean® die Reinigung für Sie. Das erste und einzige automatische Reinigungssystem für Tiegel spart nicht nur Zeit, sondern senkt den Wasserverbrauch um ganze 90 Prozent**. SpaceClean® übernimmt die komplette Innenreinigung des FlexiChef®. Ohne Chemie.

Und für noch mehr Flexibilität im hektischen Alltag gibt es die 2-minütige*** Zwischenreinigung, dank welcher Sie Ihren FlexiChef® nach dem Anbraten von Schweinebäckchen direkt weiter verwenden können, um im Anschluss z.B. Eintöpfe zu produzieren.



**Automatische
Zwischenreinigung**
in nur 2 Minuten
(zzgl. Rüstzeit)



**Reinigung ohne
Chemie**



Start-/Zeitvorwahl
flexible Reinigung, wann
immer Sie wollen



DREI ZONEN BRATEN

Ein Menü. Ein Tiegel.

MKN FlexiZone®

Zu Stoßzeiten muss es gerade bei Mittagsmenüs oder Außer-Haus-Angeboten fix gehen. Wie praktisch, wenn sich ein komplettes Gericht oder verschiedene Lebensmittel gleichzeitig in nur einem Tiegel braten lassen. Dafür hat MKN die FlexiZone® konzipiert. Der Tiegelboden kann in bis zu drei Zonen eingeteilt werden, die Sie separat nach Temperatur und Zeit bedienen können.

Während Sie in dem einen Drittel beispielsweise Hähnchenbrustfilets anbraten, kann in einem anderen Drittel das Gemüse zubereitet werden. Das gibt Ihnen viel Flexibilität und spart sowohl Platz als auch Zeit und Energie* – beim Zonenbraten sogar bis zu 66 Prozent. Zonen, die nicht zum Braten gebraucht werden, lassen sich einfach abschalten.



* Im Vergleich zur Nutzung ohne FlexiZone®

Die perfekte Ergänzung für Ihr Equipment

Modulare Premiumkochtechnik

Mit modularer MKN-Profilkochtechnik können Sie Ihre Geräte in der Fleischerei ganz individuell auf Ihre Anforderungen zuschneiden. Dank der großen Auswahl an Geräten lässt sich Ihr bereits vorhandenes Equipment perfekt ergänzen. Und zwar genau nach Bedarf und auf Ihre Angebotsstruktur und damit

die Wünsche Ihrer Kundinnen abgestimmt. Für jede spezielle Anwendung findet sich eine Lösung von MKN. Alle modularen Seriengeräte sind übrigens nicht nur aus hochwertigem Edelstahl und exzellent verarbeitet, sondern auch untereinander kompatibel.



Unsere Gerätegruppen:

Nudelkocher
Warmhaltewannen
Arbeitstische
Kippbratpfannen
Kochkessel
Kochmaries

Griddleplatten
Grills
Herde
Bainmaries
Braisièren
Fritteusen

Sparen Sie sich kostbare Arbeitszeit mit dem MKN Multifunktionskochkessel

In der Fleischerei geht es oft hektisch zu – viele Arbeitsgänge müssen parallel laufen. Überlassen Sie das Garen, Rühren und Kühlen doch dem MKN Multifunktionskessel. Automatisierte Zubereitungsprozesse reduzieren die Arbeitszeit und sorgen für gleichbleibende Qualität. Sie können dabei die vorbelegten Garprozesse nutzen oder auch eigene Abläufe erstellen. Einfach Option auswählen, entsprechende Zutaten hinzugeben und starten. Dank des im Kochkessel integrierten Wasserzulaufs kann Wasser auch während der Zubereitung mühelos nachgefüllt werden ohne den Deckel zu öffnen. Ein niedriger Kesselrand und eine großzügige Ausgießhöhe von 600 Millimetern erleichtern das Arbeiten in einer ergonomischen Position sowie das Entleeren des Geräts. Integriertes Wiegen, automatische Reinigungsprozesse, ein intuitiver Touchscreen und viele weitere Funktionen machen den MKN Multifunktionskessel zum idealen Teamplayer in Ihrem Fachbetrieb!





Das MKN Erfolgsrezept

Ein Rechenbeispiel anhand von Bolognese

ca. 1h Arbeitszeiterparnis je Charge (Wegfall manuelles Rühren)

geschätzte Kosten für den Arbeitgeber = **20 €**

x 2 Chargen pro Tag = **40 €**

x 250 (variabel) Arbeitstage pro Jahr = **10.000 €**

durch automatisierte Prozesse eingespart!

Nicht zu vergessen: Die Zeiten von permanentem und kraftaufwendigem, manuellem Rühren sind mit unserem MKN Multifunktionskochkessel **endgültig** vorbei!



Allen Prozessen können bei Bedarf individuelle Infoschritte hinzugefügt werden.



Die Zubereitung einer Bolognese mit frischen Zutaten gelingt schnell und einfach. Ohne „Fleischklumpen“, dank des dreiteiligen Rührwerkzeugs.



Schritt für Schritt die Zutaten hinzugeben, der Multifunktionskochkessel übernimmt den Rest.

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

