



ProfiKochtechnik  
...und alles ist gut.

## NEUHEIT:

MKN präsentierte:

### **Elektro/NDD-Schnellkochkessel mit Rührwerk und Rückkühlmodul**

auf den Messen Intergastra und Internorga 2006!

Erstmalig auf den Messen Intergastra und Internorga 2006 präsentierte MKN – der Spezialist für thermische ProfiKochtechnik – in Deutschland den **Rührkochkessel mit Rückkühlmodul**. Der MKN-Rührkochkessel, **das ideale Kochgerät für die Cook & Chill Produktionsküche**, zeichnet sich durch **die elektronische Prozessregelung EcoControl**, die **einfache und sichere Bedienung**, sowie die **kompakte Block-Bauweise** aus. MKN vervollständigt so sein Produktsortiment für die Gemeinschafts- und Großverpflegung. Zusammen mit der Druckgar-Familie **OptimaExpress** stellt der Rührkochkessel so eine leistungsstarke Kombination für die moderne Gemeinschaftsverpflegung dar.

Detaillierte Informationen erhalten Sie über unseren Verkauf unter der Telefon-Nr. 05331-89-0, Fax 05331-89-288, E-Mail: [verkauf@mkn.de](mailto:verkauf@mkn.de) oder über unseren autorisierten Fachhandel. Besuchen Sie uns auch im Internet unter [www.mkn.de](http://www.mkn.de)



ProfiKochtechnik  
...und alles ist gut.