



Master of Performance



Performance



MKN - 80.000 qm Kompetenz



KOMPETENZ

MKN ist der deutsche Spezialist für thermische Premium ProfiKochtechnik!

Ob moderne Multifunktionskochtechnik wie die MKN Combidämpfer FlexiCombi und SpaceCombi oder die MKN Innovation FlexiChef, ob maßgeschneiderte Unikate der Premiumklasse oder modulare Seriengeräte – die Produkte des deutschen Marktführers* begeistern durch besondere Qualität, Langlebigkeit und hohe Wirtschaftlichkeit.

In Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Catering schätzen Kunden aus der ganzen Welt die herausragende Praxistauglichkeit der innovativen MKN ProfiKochtechnik. Schon jedes einzelne Produkt des umfangreichen MKN Produktportfolios erfüllt höchste Ansprüche. Miteinander frei kombiniert verschmelzen die Multifunktions- und Spezialgeräte inklusive der innovativen MKN-Energiesysteme zu ganzheitlichen hochfunktionellen ProfiKochlösungen. Als idealer Mix sind sie immer genau auf die individuellen Anwenderbedürfnisse abgestimmt.

MKN ProfiKochtechnik garantiert Köchen und Gästen ausgezeichnete Leistungen – dank der Erfahrung

von mehr als einem halben Jahrhundert! Vor 70 Jahren gründete der Ingenieur Kurt Neubauer mit nur 3 Beschäftigten die MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer. Als starkes mittelständisches Unternehmen ist MKN auch heute noch in Familienbesitz.

Standort ist die niedersächsische Stadt Wolfenbüttel im Norden Deutschlands. Hier, im Zentrum Europas, entwickeln und produzieren ca. 500 erfahrene Spezialisten – inklusive des motivierten MKN-Nachwuchses von um die 40 Auszubildenden – auf ca. 80.000 m² Fläche ProfiKochtechnik höchster Güte.

* Bereich klassische Thermik



Kompetenz



3



1



2

1 MKN Küchenmeister mit der original MKN-Flächen-Hochleistungs-Induktion.

2 FlexiCombi MagicPilot – Enjoy Cooking!

3 FlexiChef – Flexibel. Stark. Zukunft.

Qualität



1

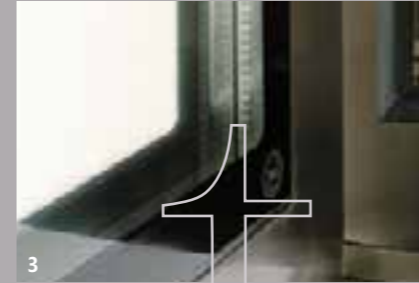


2

1 Die MKN Innovationen FlexiChef und FlexiCombi mit Touch&Slide Bedienkonzept so einfach wie ein Smartphone

2 Maßgeschneiderte Premium ProfiKochtechnik: MKN Küchenmeister mit nahtloser 3 mm Hygieneschutzplatte und original MKN Induktion

i



3



4



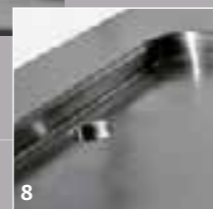
5



6



7



8

ä

QUALITÄT

Mit MKN ProfiKochtechnik lässt sich hervorragend kochen! Ob sensible oder robuste Produkte – alles wird auf den Punkt genau gegart, gedämpft, gekocht, gebraten, gegrillt oder regeneriert! Ideale Voraussetzungen für konstant beste Garergebnisse schaffen innovative Technik sowie die besonderen Material-, Verarbeitungs- und Hygieneansprüche MKNs.

Qualität basiert bei MKN auf konsequenter Liebe zum Detail. Dies wird allein schon durch die Auswahl bester Materialien deutlich, wie zum Beispiel die fugenlosen 3 Millimeter dicken Hygieneschutzplatten aus wertvollem Chromnickelstahl, die in einem Stück die MKN-Meisteranlagen (2) veredeln. Die Garraumtür mit Dreifach-Isolierverglasung ist energiesparend bietet hohe Arbeitssicherheit und perfekte Hygiene (3). Als weiteres Beispiel auch der V4A-Langlebe-Garraum (4) der CombiKochtechnik FlexiCombi aus erhöht korrosionsbeständigem Chromnickelstahl (1.4404).

MKN ProfiKochtechnik erleichtert tagtäglich den Küchenalltag. Dank niveaugleicher Verbindungstechnik können selbst schwere Töpfe auf MKN ProfiKochtechnik mühelos geschoben oder gezogen werden. Besonders sorgfältig werden die robusten MKN Funktionselemente in die Hygieneschutzplatten



fugenlos eingeschweißt bzw. integriert (7+8). Dank reinigungsfreundlicher Radien wird alles mühelos sauber. Hygieneunterbauten (5), Tropfkanten (6), Ablaufrinnen oder Knebelschutz sind weitere bemerkenswerte MKN Hygiene-Details.

Leicht bedienbar und ergonomisch nutzt jede individuell zugeschnittene MKN ProfiKochlösung den verfügbaren Raum gut aus. Natürlich sind der sparsame Einsatz von Wasser und Energie, hohe Geräte- und Betriebssicherheit, besondere Wartungs- und Servicefreundlichkeit, der mögliche Anschluss an Leistungsoptimierungsanlagen sowie hohe HACCP-Konformität für MKN ProfiKochtechnik selbstverständlich.



Space Combi



INNOVATION

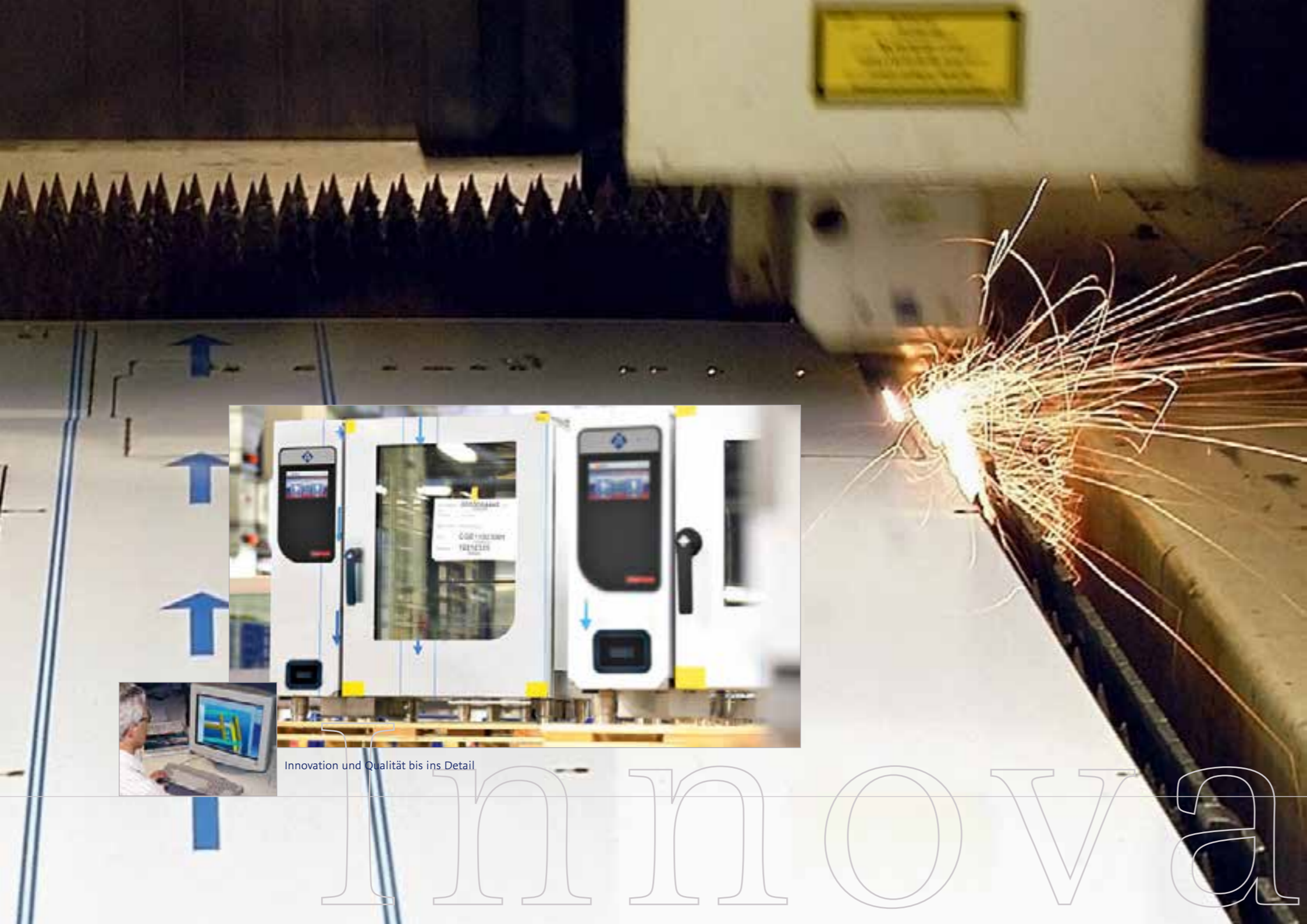
MKN gilt seit fast 7 Jahrzehnten in der Premium-Kochtechnik als Inbegriff für Innovation und Leistungsfähigkeit aus Meisterhand. Die einzigartige MKN Qualität „Made in Germany“ resultiert nicht zuletzt aus der optimalen Kombination von Hightech und Handwerk.

Mithilfe modernster Produktionstechnologien entstehen individuell geplante, hochfunktionelle ProfiKochlösungen höchster Güte. Hochqualifizierte und motivierte MKN-Fachkräfte fertigen diese sorgfältig nach Maß. Und in einem fast liebevollen Finish erfährt jedes Gerät von Hand seine Veredelung.

Die optimale Abstimmung aller Funktionseinheiten sowie das zertifizierte MKN Qualitätsmanagementsystem gewährleisten zuverlässige Leistungskraft, Langlebigkeit und das Einhalten strenger Sicherheitsstandards. Eine schlanke Produktionsstruktur und die Vorfertigung von Einzelteilen stellen einen schnellen Auftragsdurchlauf und die terminnahe Fertigung sicher!



- 1 Handwerk aus Meisterhand
- 2 + 3 Innovative Produktionstechnologien
- 4 Sorgfältige Montage
- 5 Automatische Fertigungsstraße



Innovation und Qualität bis ins Detail

Innovation



Internationale Auszeichnungen für den FlexiCombi

ZUKUNFT

MKN schafft Lösungen für die Küchen der Zukunft. Neben den innovativen MKN-Energiesystemen stehen besonders die MKN Combidämpfer FlexiCombi und SpaceCombi sowie die MKN Innovation FlexiChef für Zukunftsrelevanz. Beide sind in den immer kleiner werdenden Küchen multifunktional einsetzbar, da sie mit hohen Kapazitäten, Leistungsstärke, Wirtschaftlichkeit und besten Garergebnissen viele herkömmliche Großküchengeräte ergänzen oder sogar ersetzen können.

Die MKN CombiKochtechnik kann weltweit Maßstäbe setzen! Dank des Flexibilitäts- und Kapazitätskonzepts FlexiRack* können Riesenkapazitäten in Spitzenqualität gegart (1+2) oder regeneriert (4) werden. Auch bei der Reinigung baut MKN auf zukunftsweisende Systeme: Die WaveClean** Reinigungsinnovation mit two-in-one Konzept (3) beeindruckt als automatisches Reinigungssystem durch Sparsamkeit, Sicherheit und genial einfaches Handling.

Leichte Bedienung und Ergonomie werden im Küchenalltag immer wichtiger! Das Bedienkonzept MagicPilot des FlexiChefs (5) und der MKN Combis ist so einfach wie ein Smartphone und zeichnet sich durch besonders hohe Anwenderfreundlichkeit aus. Auch die automatischen Garprozesse in autoChef

sind ein echter Mehrwert in jeder Profiküche. Ein Highlight für jeden Profikoch ist außerdem die erste automatische Reinigung für Tiegel im FlexiChef. SpaceClean heißt diese MKN Innovation und ermöglicht eine Zwischenreinigung in nur 2 min (plus Rüstzeit) und ohne Chemie! (8)

Für Hotellerie und Gastronomie speziell entwickelte innovative Features bietet die original MKN-Flächen-Hochleistungs-Induktion (6). Dank der MKN eigenen Induktionskompetenz können für Kunden besonders interessante Sonderlösungen, wie zum Beispiel die Insel-Flächen-Induktion, angeboten werden.

Ein MKN-Patent: die integrierte Dampfkondensation HoodIn für SpaceCombi Junior und Compact. Damit wird eine platzraubende und teure Kondensationshaube ab sofort überflüssig (7).

Ein weiteres zukunftsrelevantes MKN-Energiesystem ist das innovative Spezial Sandwichmaterial MKN PowerBlock (9) bei MKN-Bratgeräten. Auf robuster, leicht zu reinigender Oberfläche lässt sich unvergleichlich gut braten.

Ob Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung oder Catering – mit MKN ProfiKochtechnologien ist jede Küche für die Zukunft bestens gerüstet.

* FlexiCombi 6.1, 10.1, 20.1
 ** für alle FlexiCombi MagicPilot serienmäßig, für FlexiCombi Classic, SpaceCombi MagicPilot und Classic auf Wunsch optional gegen Mehrpreis



POWER BLOCK





LEISTUNG

Meist

MKN ist auf der ganzen Welt für seine Kunden da! MKN berät gern zu allen Anwendungs- und Produktfragen. Spezialist dafür ist das kompetente Anwendungsberater-Team, das sich aus international erfahrenen Küchenmeistern, Konditoren, Bäckern und Hotelbetriebswirten zusammensetzt. In MKN ProfiKochCentren vermitteln diese Anwendungsspezialisten zu vielen Themenbereichen wertvolle Informationen. Mit diesen Tipps, Ideen und Praxiserfahrungen – „von Köchen für Köche“ – können MKN Kunden noch effektiver und wirtschaftlicher arbeiten und erreichen noch überzeugendere Garergebnisse.

Mit Partnern in vielen Ländern und Kontinenten erobert MKN weltweit stetig neue Marktanteile. MKN ist auf zahlreichen nationalen und internationalen Messen präsent und überzeugt überall durch besondere Beratung und bemerkenswerten Kundenservice.

MKN wurde bereits mehrfach für innovative Technik, Design und auch als kompetenter Partner des Fachhandels ausgezeichnet. Dies beweist die herausragende Leistung MKNs als Spezialist für Premium ProfiKochtechnik.



WELTWEIT

Ägypten	Kanada	Schweiz
Australien	Kolumbien	Serbien
Belgien	Kroatien	Singapur
Brasilien	Kuwait	Slowakei
Bulgarien	Lettland	Slowenien
Chile	Litauen	Spanien
Dänemark	Luxemburg	Südafrika
Deutschland	Malaysia	Südkorea
Estland	Niederlande	Taiwan
Frankreich	Oman	Tschechien
Griechenland	Österreich	Ukraine
Hongkong	Philippinen	Ungarn
Indien	Peru	USA
Indonesien	Polen	Vereinigte Arabische Emirate
Irland	Rumänien	Vereinigtes Königreich
Israel	Russland	VR China
Italien	Saudi Arabien	Vietnam
Japan	Schweden	

Preise für MKN ProfiKochtechnik

FCSI Award 2013 für FlexiChef (1)
GGKA Fachverband Gastronomie- und Großküchenausstattung e.V.: Superpartner 2000, 2002, 2004, 2006 (2)
Verband der Fachplaner: Innovationspreis 2005 und 2015 für FlexiChef (3)
Küche Award 2013 für FlexiChef (4)
Gulfood Innovation Award 2012 für FlexiChef und 2014 für FlexiCombi (5)
Großer Preis des Mittelstandes 2011 (6)
Kitchen Innovations Award 2008 (7)
Gewinner Internorga Zukunftspreis 2012 (8)

In diesen Ländern bestehen MKN-Niederlassungen

INTERNATIONALE MESSEN
Aaahar, Delhi Alles für den Gast, Salzburg Equip Hotel, Paris FHA, Singapore Gulfood, Dubai Horecava, Amsterdam Host, Mailand Hotelix, Shanghai Hotelympia, London Igeho, Basel Internorga, Hamburg



REFERENZEN

Auerbachs Keller, Leipzig

Axel Springer Verlag, Berlin

BIOTA Restaurant, Australien

Budersand Hotel – Golf & Spa, Sylt

Comme chez Soi, 2 Sterne-Restaurant, Belgien

Commerzbank Arena, Frankfurt

DoubleTree by Hilton, Delhi

Egypt Air Inflight Catering – Hurghada Airport

FG Food Labs, Rotterdam

Flughafen München

Grand Hyatt Hotel, Dubai

Golf Club Gut Altentann, Salzburg

Hard Rock Cafe, Hamburg

Hexal AG, München

Hotel Breidenbacher Hof, Düsseldorf

Hotel International, Shanghai EXPO

Hotel Kameha Grand, Bonn

Hotel Marriot Royal, Moskau

Hotel Sheraton Towers, Singapur

House of Parliament, London

Hyatt Regency & Galleria, Dubai

Impiana KLCC Hotel & Spa, Malaysia – 5 Sterne

Johann Lafer, Stromburg

Kenny Rogers Roasters, Malaysia

Lindner Hotel Hagenbeck, Hamburg

London Heathrow Airport

LSG Sky Chefs, Frankfurt

LTU Arena, Düsseldorf

Lotte Hotel, Seoul

Norwegian Jewel, Norwegian Cruise Line

Park Hyatt Hotel, Peking

Park Hyatt Hotel, Saigon

Paulaner Brauerei, München

Queen Mary II

Raffles Hotel, Dubai

Ritz Carlton Hotel, Bahrain

Russische Zentral Bank

SAS Radisson

The Eaton Hotel, Shanghai – 5 Sterne

The K Club, Straffan, Ireland

The Oriental, Bangkok

Trader's Hotel by Shangri-La, Dubai

Unilever, Shanghai

Volkswagen Arena, Wolfsburg



Master of Performance

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG

Halberstädter Straße 2a
D-38300 Wolfenbüttel

Telefon +49 (0) 5331 89-0
Fax +49 (0) 5331 89-288
E-Mail verkauf@mkn.de

www.mkn.eu

Master of