

Modulaire Professionele Premium Kooktechniek Modulaire Professionele Premium Kooktechniek | **Gastronomie** in de gastronomie



MKN – Professionele MKN – Professionele Kooktechniek Kooktechniek



Continue Premium kwaliteit. Wereldwijd.

MKN is, waar dan ook ter wereld, thuis in de beste keukens. Of het nu gaat om keukens in top hotels of restaurants, ziekenhuizen –of verzorgingshuizen, sterrenrestaurants of catering – en systeemgastronomie. Van Berlijn tot Dubai, van Parijs tot Saigon. De Duitse Producent van Premium Professionele grootkeukenapparatuur stelt nieuwe maatstaven. Met innovatieve producten, waarvan de betrouwbaarheid in de praktijk uitmuntend is. En die zich bovendien onderscheiden door een bijzonder lange levensduur en een uitmuntend economisch rendement. Het MKN-Succesrecept: met 70 jaar ervaring, competentie en intensieve samenwerking met professionele koks.



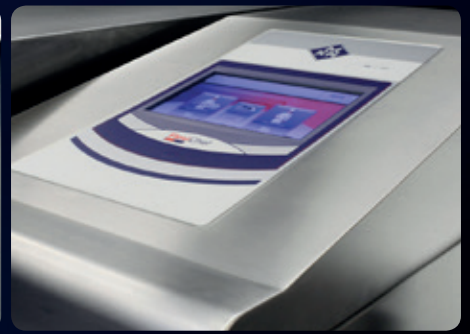
Kwaliteit uit traditie.

De basis voor de succesformule is gelegd in 1946 in het Noord Duitse Wolfenbüttel. Met slechts drie werknemers richtte Ingenieur Kurt Neubauer de MKN Maschinenfabrik op. Vandaag de dag is MKN nog steeds in familiebezit. In Wolfenbüttel wordt 24 uur per dag gewerkt om topkwaliteit te produceren. Op 80.000m² en met de modernste technologieën. 500 Medewerkers, waarvan 42 stagiairs, laten zich door slechts één visie -en missie leiden: Professionele keukens, waar dan ook ter wereld, met Premium Kwaliteit te inspireren.

„Wat mijn inspireert? Ledere dag hoogwaardige functionele professionele kooktechniek produceren, die wereldwijd zeer gewaardeerd wordt en succesvol is.“

Bijzonder betrouwbaar in de praktijk.

MKN Producten zijn uitstekend verwerkt en overtuigen door hun veeleisende esthetiek. Het excellente design volgt daarbij de functionaliteit. Met MKN onderscheiden professionele koks zich door een hoge betrouwbaarheid in de praktijk in haar mooiste – en in meerdere opzichten uitstekende vorm. Talrijke Awards voor vooruitstrevende techniek, economisch rendement en design bevestigen dat MKN een wereldwijd hoogwaardige producent is van professionele thermische grootkeuken-apparatuur.



FlexiChef[®]



Modulaire Kooktechniek in de Premium gerechtenkwaliteit door Premium Kooktechniek gastronomie

Tallose mogelijkheden. Speciaal voor U.

Speciaal voor u gemaakt: Multifunctionele professionele kooktechniek, die exact op uw persoonlijke eisen –en wensen op gebied van gastronomie en restaurants is toegesneden. Betrouwbaar, op de praktijk gericht, op uw wensen aan te passen, hygienisch en economisch rendabel. Topoplossingen als een kwaliteitsbelofte.

Er staan u nagenoeg onbegrensde mogelijkheden ter beschikking. Om het even, of u bij het koken nu de voorkeur heeft voor gas –of elektrotechnologie. De modernste verwarmingssystemen maakt het mogelijk dat u energie milieubesparend, efficiënt en daarmee kostenbesparend kunt inzetten. Premium produceren met Premium Kooktechniek. Zo presenteert zich uw gastronomie zich constant in optima forma.

Direct inzetbaar.

Uw wensen ten aanzien van professionele grootkeukenapparatuur worden vervuld met de modulaire standaardapparatuur van topkwaliteit. Alles past. Zelfs in de kleinste ruimte of op moeilijke oppervlakten. Waar u nog meer over verheugen kunt: het meesterlijk intuïtieve bediencomfort. Iedere handgreep zit direct.

Veel tegelijkertijd koken, als gaat het vanzelf –en dat met een bijzonder hoge kwaliteit. Uw creativiteit kunt u alle bewegingsvrijheid geven, meer dan dat u zich maar kunt wensen.



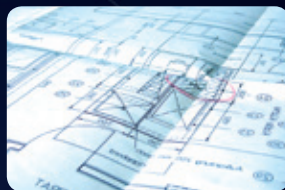
Persoonlijke oplossingsconcepten
voor duurzaam zakelijk succes.



Multifunctionaliteit en
flexibiliteit is bij MKN
standaard



Dubbelwandige snelkookketels
realiseren in de kortste tijd
Top-resultaten



Dagelijks overtuigend.

Ontdekt u de modulariteit met systeem:
Het MKN standaard leveringsprogramma Optima zet
in de dagelijkse praktijk nieuwe maatstaven door top
prestaties en betrouwbaarheid. Vooral haar extreme
variabiliteit onderstreept de bijzonderheid van het
systeem. Een verder voordeel is de hoge compabili-
teit van alle apparaten onder elkaar.

Alle componenten laten zich naadloos combineren.
Uit een veelvoud van verschillende inbouw – en
uitvoeringsmogelijkheden kan ook voor uw keuken
een op maat gesneden oplossing ontwikkeld
worden.



„Ik wil betrouwbaarheid en maximale flexibiliteit om premium kwaliteit te produceren. Daarom is mijn keuze Optima700/850.“



Optima 700/850

Dagelijkse gerechtenkwaliteit

Hoeveel diepgang heeft uw keuken nodig?

De keuze is aan u! De zeer solide MKN-standaardlijnen **Optima 700 en 850** zijn vervaardigd uit hoogwaardig Chroomnikkelstaal en biedt u altijd een pasklare oplossing. En dat in de meest letterlijk zin des woords: Want tussen de **Optima 700 en Optima 850** geldt slechts één wezenlijk verschil: de wederzijdse corpusdiepte.

U kunt kiezen tussen de compacte 700mm en de diepere 850 variant.



Grote productvariatie, vrij combineerbaar

Ontdek een grote verscheidenheid aan productuitvoeringen: meer dan 160 verschillende electro –en gasapparaten laten zich bij de **Optima 700** modulair onbeperkt en geheel naar eigen wens samenbouwen. Zelfs voor de kleinste keukens ideaal. Met de **Optima 850** is het zelfs mogelijk om combinaties te maken van meer dan 250 verschillende apparaten en is voor de meest uiteenlopende toepassingen geschikt.

Door de vaste stramienmaten van de MKN-lijnen is het plannen van de meest optimale keukenindeling kinderlijk eenvoudig. Optima – dat is gewoon optimaal.





Grote modelvariëteit met een corpusdiepte van 700 en 850mm



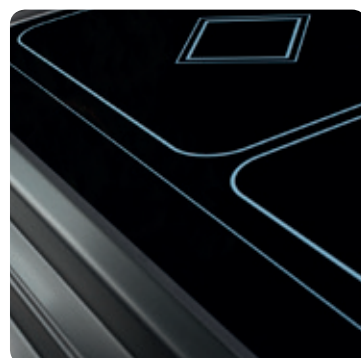
Optima 700/850



Voorbeeldige ergonomie en hygiëne

Topprestaties gaan samen met betrouwbaarheid: de optimale combinatie van **Optima 700 en 850** in de dagelijkse praktijk. Vlakke verbindingstechniek maakt het makkelijk schuiven van -en met potten -en pannen mogelijk. Een voorbeeld voor de meest optimale ergonomische en hygiëne-eisen is de naadloos in het werkblad ingelaste kookvelden alsook de grote radia en de gootjes aan beide zijden, die zeer eenvoudig te reinigen zijn. Bovengemiddelde veiligheidsnormen waarborgen een permanente apparatuur -en bedrijfszekerheid.

Naadloos ingelaste kookvelden maken een zeer eenvoudig reinigen en comfortabel bewegen van kookgereedschap mogelijk



Met vleugeldeuren afgesloten (optioneel)



Concept à la carte

Speciaal ontworpen voor uw à la carte concept: de **Optima 700 en 850** standaardapparatuur zorgen continue voor efficiënte processen. Betrouwbare hightech, die haar waarde vooral dan bewijst, wanneer er veel tegelijkertijd perfect moet kloppen. Door bijvoorbeeld:

- MKN PowerBlock: innovatief speciaal-sandwichmateriaal inclusief uniek SUPRA verwarmingssysteem
- MKN-VAPRO, het snelkookketel Stoomgeneratie-System
- MKN Inductietechnologie
- MKN-SUPRA, het zone verwarmingssysteem

Uitmundend in Design en Functionaliteit.

Genot bij het combineren wordt nieuw gedefinieerd.

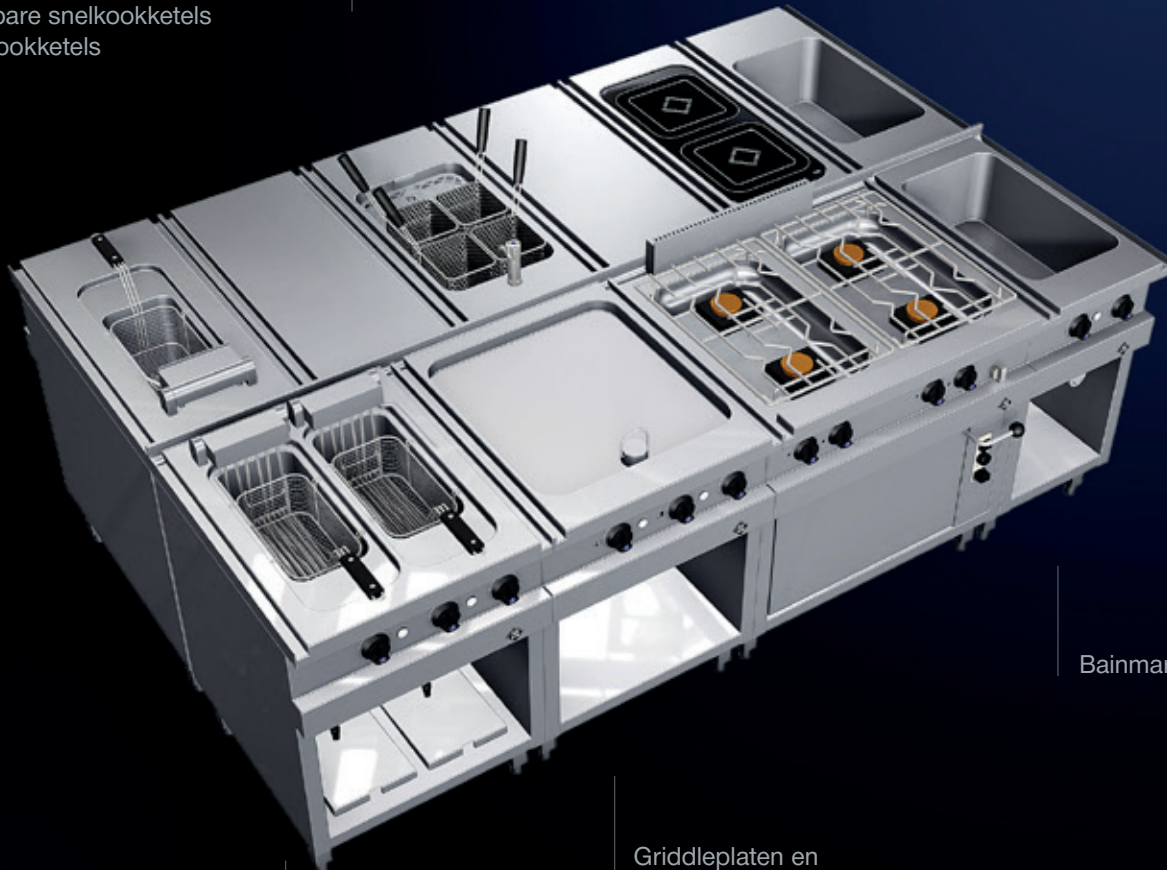
Overige mogelijkheden:

- Brassières MAGNUM
- Kantelbare braadsledes
- Drukbaarbrassières
- Snelkookketels
- Kantelbare snelkookketels
- Druk kookketels

Kochmarie en
Pastacooker

Kookplaten

- Met groot kookveld
- VITRO met Ceran®-kookveld
- Inductie met Ceran®-kookveld
- Gloeiplatenfornuis
- Groot vermogen kookvelden
- Gas kookpitten



Friteuses

Griddleplaten en
Griddlepannen

Bainmaries

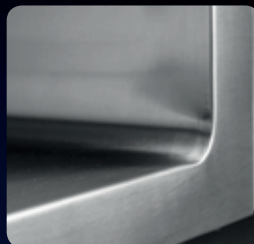
Highlights & Speciale uitvoeringen:



Vlak Optima-
Verbindingssysteem



Diepgetrokken bekkens
voor eenvoudige
reiniging. Verhoogde
Branderkoppen
verhinderen binnen-
dringen van water



Hygiëneonderbouw
voor eenvoudige
reiniging



Wandcontactdozen
voor makkelijker werken



Watervoorziening
exact daar waar
het nodig is

HotLine

Het profit-center.
Voor de kleine en middelgrote gastronomie.



„Onze efficiency- strategie heet MKN-Hotline: Lage investeringskosten met perfecte prestaties en de energie wordt daar waar nodig ingezet.“



Bewijst haar efficiency direct in de veeleisende dagelijkse praktijk: De MKN productlijn Hotlijn overtuigt door de in verhouding lage investeringskosten en hoge prestaties. En dat met een laag energieverbruik.

Veelzijdige toepassingen

Altijd een betrouwbare grootte, wanneer u zich in het catering –en frontcookingsegment wilt profileren: Hiermee worden uw veeleisende doelstellingen direct ingevuld met als beloning de complimenten van uw gasten.



Individueel. Als blok. En als wandopstelling.

Of het nu om een enkele opstelling of een blokopstelling gaat – **HotLine** benut de beschikbare ruimte optimaal en biedt oneindig veel mogelijkheden. Deze lijn laat zich zelfs als wand- opstelling inzetten.

De Premiumeigenschappen komen onder meer ook tot uitdrukking in de hygiënische –en ergonomische kwaliteiten: meer dan 70 combinatiemogelijkheden van elektro – en gasapparaten versmelten zich als één compacte, hygiënische eenheid door het MKN verbindingssysteem.





De allround specialist.

Efficiënte topprestaties 24 uur per dag.

HotLine

Verdere mogelijkheden:

- Infra Grill
- Lavagrill
- Infra warmhoud kuip

Friteuses

Griddleplaten
(bak –en braadplaten)
en griddlepannen
(bak –en braadpannen)

Bain Maries
Kochmaries
en pastacookers



Kookplaten
Vitro met Ceran®-kookvelden
Inductie met Ceran®-kookvelden

Highlights & Optinele uitvoeringen:



Verbindingssysteem



Een schone zaak-
het afvoersysteem voor
griddlepannen en
kochmaries



Gas –of elektroapparatuur:
beide is mogelijk

CounterSL

Voor Fast Food, Retail en Bistro's



Overal waar het er op aan komt en er snel hoogkwalitatieve gerechten bereid moeten worden: de MKN-Lijn CounterSL laat zich net zo makkelijk toepassen in zowel snack en fastfood-als in zelfbedieningsconcepten.

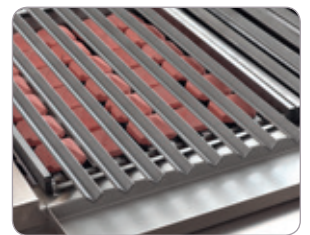
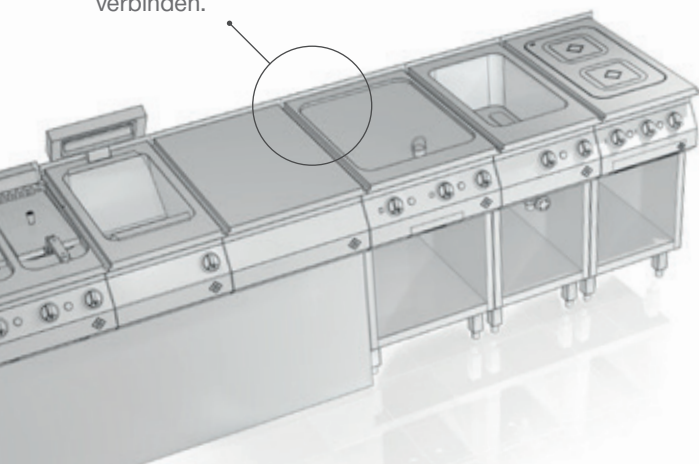
„In de kleinste ruimtes een multitalent. De CounterSL heeft alle Premium-kwaliteiten. En ook nog eens extreem makkelijk te reinigen.“



Succesvol door teamwork met professionals

Haar uitermate grote succes dankt de **CounterSL** aan de betrokkenheid van koks, restaurantbezitters en fast-food specialisten bij de ontwikkeling van deze lijn. Het technische basisconcept van de MKN-CounterSL wordt tot uiting gebracht in de **CounterSL** uitvoeringen.

Dankzij het verbindingssysteem laten de **CounterSL** en de **HotLine** zich naadloos verbinden.



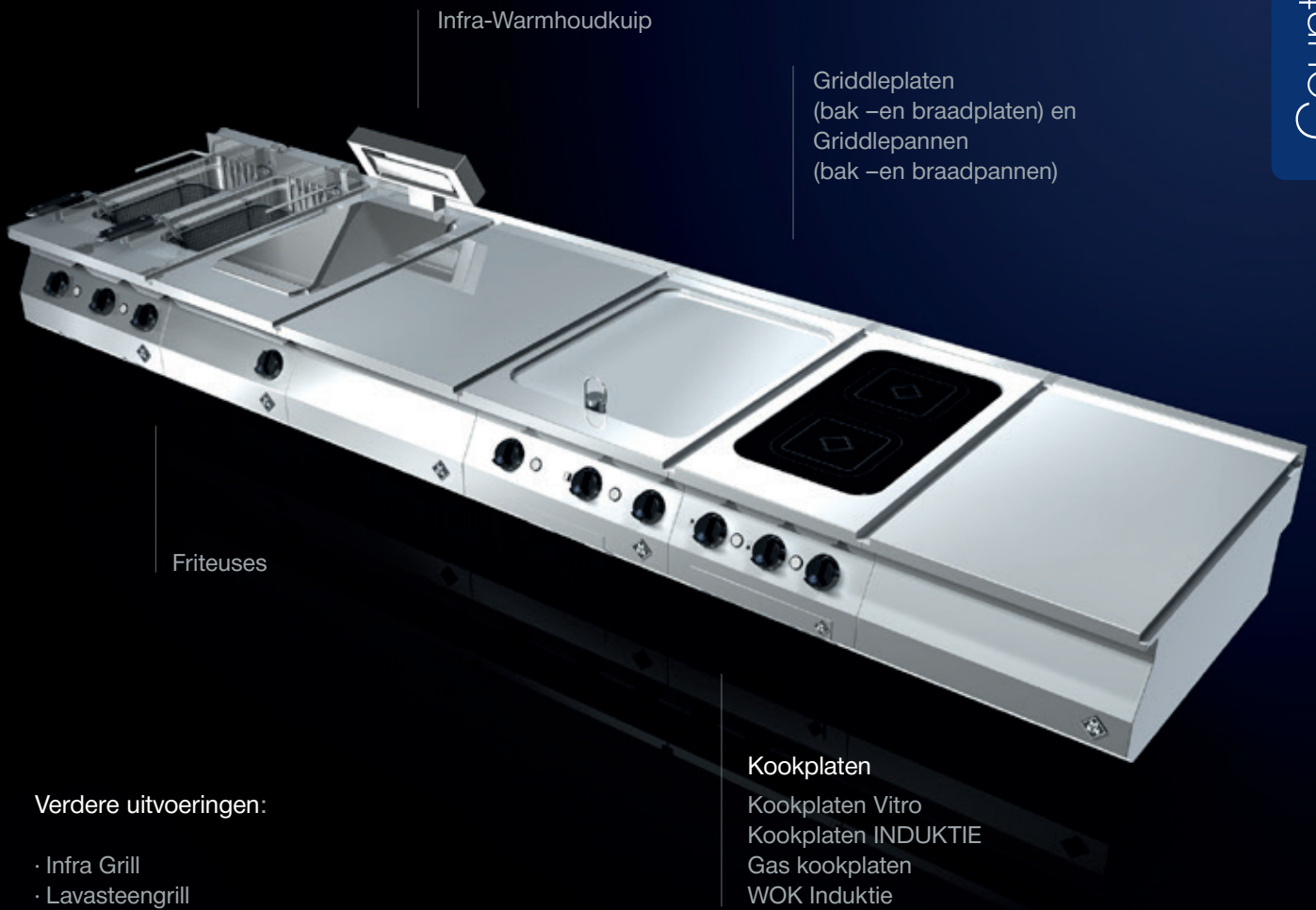
Flexibel. Ergonomisch. Hygiënisch.

CounterSL is prachtig, ongeconcompliceerd en bespaart bovendien ruimte. De geringe apparatenhoogte en de grote opbergruimte in de vrij inplanbare onderbouwen onderscheiden zich nadrukkelijk. De basislijn omvat meer dan 35 elektro- en gasapparaten: ook als blok op in een lijn op te stellen.

Bijzonder praktisch is de apparatenhoogte van 270mm. Verbazingwekkend indrukwekkend is de verbindingstechniek tussen de eenvoudig te reinigen separate modules. Zo blijft altijd alles schoon! **CounterSL** is dan ook de ideale specialist voor Catering en Front Cooking.

Krachtpakket voor Front Cooking.

Verbazingwekkend compact en flexibel.



Infra-Warmhoudkuip

Griddleplaten
(bak –en braadplaten) en
Griddlepannen
(bak –en braadpannen)

Friteuses

Verdere uitvoeringen:

- Infra Grill
- Lavasteengrill
- BainMaries
- Neutrale units
(ook met schuiflades)

Kookplaten

- Kookplaten Vitro
- Kookplaten INDUKTIE
- Gas kookplaten
- WOK Induktie

Highlights & optionele uitvoeringen:



Verbindingssysteem



VITRO of de modernste
Induktietechnologie -
U heeft de keuze



Wandafscherming

Innovatieve MKN – Technologieën

Hightech Team – PowerBlock en SUPRA

Het MKN – PowerBlock is overtuigend in alle MKN Bak en braadapparatuur zoals in onder andere de griddleplaten –en pannen, kantelbare braadslede –en braissières. Het speciale sandwichmateriaal levert extreem krachtige prestaties, is robuust en bovendien zeer duurzaam.



Optimale warmteoverdracht

Het MKN – Powerblock wordt door middel van het MKN – Suprasysteem verwarmt, dat de energie zeer effectief door een 15mm dikke aluminium-laag afgeeft. Als een uitstekende warmtegeleider voorziet het aluminium het bovengelegen 12mm dikke hoogwarmvaste speciale staal constant van energie. Dat maakt het tot een ideale warmtebuffer en opslag.

Tussen de bak en braadcharges zijn de opwarmtijden bijzonder kort. De hitte wordt zelfs bij het bereiden van grote of koude hoeveelheden vastgehouden – bij het braden –en bakken ontstaat er nauwelijks temperatuur terugval. Omdat de hitte uitsluitend aan de te bereiden gerechten wordt afgegeven, profiteert u optimaal van een aangenaam omgevingsklimaat in de keuken.

HIGHLIGHTS:

- Robuust oppervlak
- Grote mate van warmteopslag
- Hoge warmtebuffer
- Gelijmatige warmteverdeling
- Snelle opwarmtijden
- Optimale warmteoverdracht
- Makkelijke service toegankelijkheid
- Lange levensduur
- Geringe warmteuitstraling = aangenamer arbeidsklimaat
- Geen verkleuring van heldere sausen, zoals dat bij bijvoorbeeld stalen braadsledes wel optreedt

Robuust en duurzaam

Zelfs bij een intensief gebruik schittert het bak –en braadoppervlak, vervaardigd uit 3mm hoogwaardig Chroomnikkelstaal, door haar uitstekende prestaties en de zeer lange levensduur. Ook kritische producten laten zich probleemloos bereiden. Dankzij het fijngeslepen gladde oppervlak kunnen de gerechten zeer eenvoudig van het bak –en braadoppervlak opgeschept en omgedraaid worden. Verdere voordelen zijn: U hoeft slechts zeer weinig bakmiddel te gebruiken, achtergebleven bereide restgerechten verbranden niet en de reiniging is bijzonder makkelijk.

Nooit meer veel tijd investeren in het reinigen:

De grote radia van alle componenten verwezenlijken heel eenvoudig uw wensen. En nog beter: u bespaart niet alleen tijd, maar ook geld. Bovendien onderscheiden de diverse apparatenlijnen zich nog meer door haar sublieme eigenschappen:

De Serie **CounterSL**, **HotLine** en **Optima** maakt een perfecte opstelling van de diverse apparatuur mogelijk door haar hygiënische, absoluut dichte verbindingssysteem.



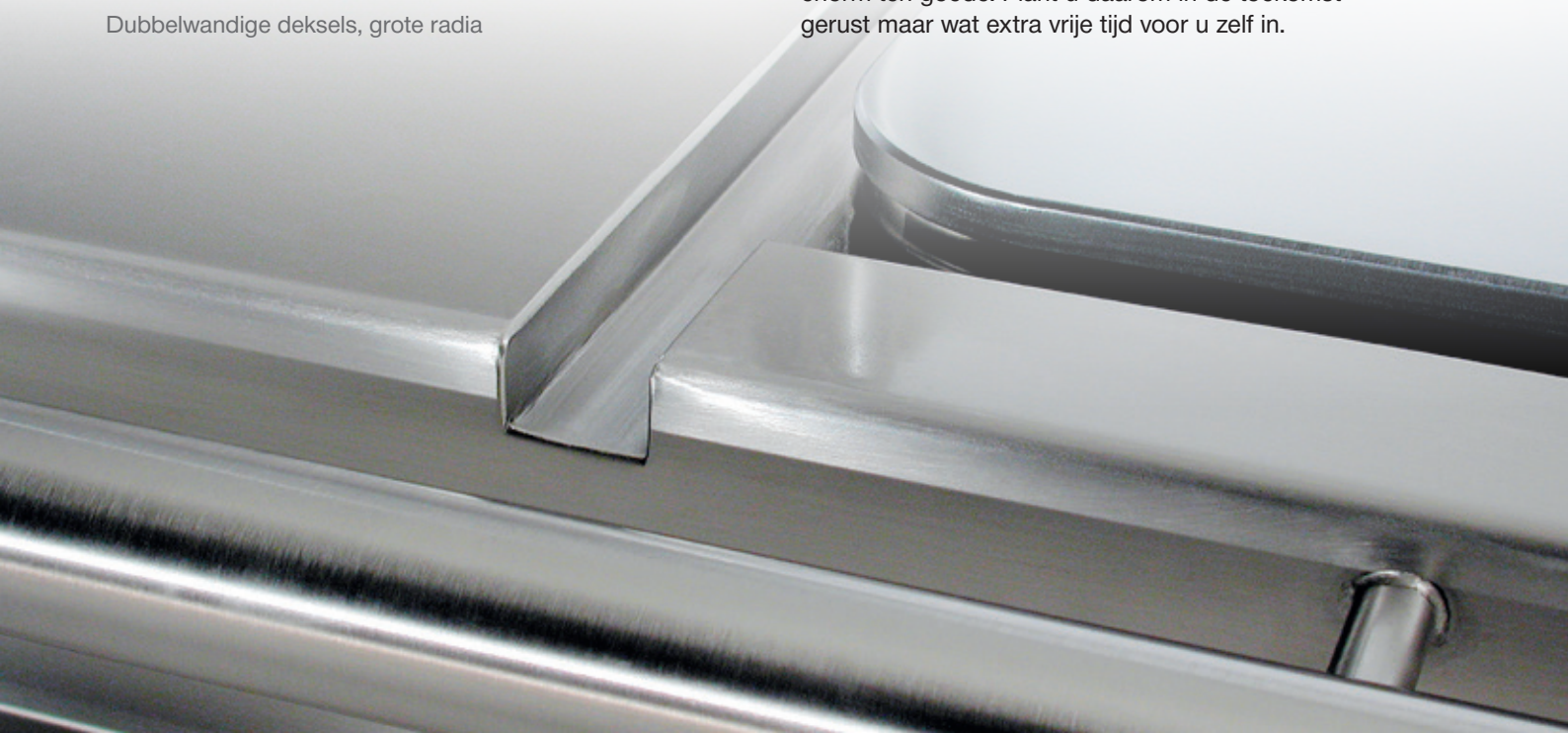
Dubbelwandige deksels, grote radia

Verhoogde reinigingsvriendelijkheid door een naadloos ingelaste functiemodule



Vloeistoffen hebben geen kans om tussen de apparaten te raken. Dat betekent geen reiniging, geen service-inzet en geen beschadiging van de componenten. Daar tegenover staat een hogere hygiënegraad in de keuken en een prachtig vlak werkoppervlak.

Tot de uitstekende eigenschappen van de **MasterLine** behoren de hygiënisch naadloos ingelaste functiemodules. Die zien er niet alleen heel mooi uit maar komen de reinigingsvriendelijkheid en levens-duur van de installatie ook enorm ten goede. Plant u daarom in de toekomst gerust maar wat extra vrije tijd voor u zelf in.



MKN Inductietechnologie – Doelgerichte energiebesparing.

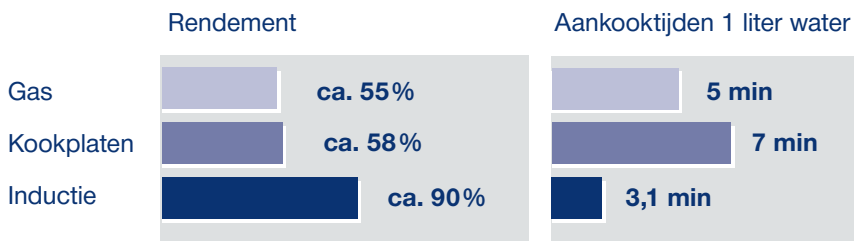
Met deze toekomstgerichte MKN – Technologie bespaart u enorm veel energie omdat de energie zich uitsluitend op de pan concentreert. Hierdoor wordt ook de warmte-ontwikkeling in de ruimte gereduceerd. Door deze enorm snelle technologie worden de aankooktijden verkort.

Ook de reactiesnelheden van deze intelligente technologie regelen de snelheid in uw voordeel. Dit komt de bereiding van behoedzaam te bereiden gerechten zeer ten goede! Zeer eenvoudig is ook het reinigen doordat de vlakdekkende geïntegreerde kookvelden uiterst makkelijk gereinigd kunnen worden.



INDUKTIE

- Snelle amortisatie
- Weinig energieverlies
- Geringe ruimtebelasting
- Korte aankook –en reactietijden
- Uitstekend geschikt voor gevoelige gerechten
- Zeer eenvoudige reiniging



De mogelijkheden met de originele MKN-Technologie is enorm. Vlakdekkende Inductie, eiland vlakdekkende inductie (400 x 400mm) en puntinductie. Alle apparatuur combineert een zeer lange levensduur met een hoog economisch rendement

„Korte aankook –en reactiesnelheden, gering energieverlies en eenvoudig te reinigen. Perfecte inductietechnologie!“



Uw nieuwe efficiency strategie

Duurzaamheid én een hoge kwaliteit – standaard verenigd in de modulaire MKN Professionele kooktechniek. Want dat hoort ook bij het Premium Predikaat: Dat alle materialen en componenten een lange levensduur waarborgen. En áls er dan eens een keer iets aan de hand is, garanderen wij u een jarenlange beschikbaarheid van onderdelen. Zó overtuigd is MKN van haar technologieën.



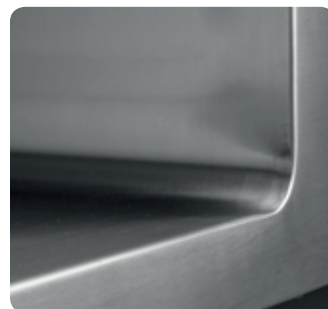
Duurzaamheid en Kwaliteit

Hoogwaardigheid met een lange levensduur

Druppelkant



Hoogwaardige V4A oppervlakten



Hygiënische hoeken

En het onderhoud van de apparatuur?

Die is volkomen ongecompliceert en bespaart daarom kosten. Bij bijna alle componenten laat de service zich aan de voorzijde uitvoeren – zonder dat het apparaat moet worden verplaatst.





Verantwoording nemen met moderne technologieën

Duurzaam denken en handelen

Rekening houden met het milieu wordt bij de ontwikkeling van de MKN professionele kooktechniek systematisch op waarde ingeschat en doorgevoerd: dat geldt voor zowel de direct-als indirect beïnvloedbare aspecten. Op basis van deze uitgangspunten wordt beoordeeld welke wezenlijke factoren invloed (kunnen) hebben op het ontzien van het milieu. Geheel in overeenstemming met de MKN-Ondernemingsfilosofie Visie –en Missie worden de doelstellingen en maatregelen, die bijdragen aan een doelgericht duurzaam milieubeleid, gedefinieerd.

MKN save earth Succesvolle ISO 14001 certificering

Het MKN GreenTeam heeft zich al in een vroeg stadium gericht op het behoud van het milieu en duurzaamheid. Met de succesvolle certificering conform ISO 14001 volgens TUV SUD benadrukt MKN haar wereldwijd sterke positie als Producent van innovatieve en gelijktijdig efficiënte technologieën. Zo werden door het MKN-Milieumanagement tijdens de dagelijkse arbeidsprocessen concrete maatregelen genomen –en doorgevoerd teneinde het milieu te sparen en duurzaamheid te bevorderen.

Topprestaties worden er door MKN nagestreefd door minder water en energie te gebruiken bij haar milieubesparende technologieën.



Met energie-efficiënte apparatuur wordt bovendien het grootst mogelijke voordeel voor de klant gerealiseerd. Het 'groene' bewustzijn wordt bij MKN intern door alle geledingen gedragen en wordt extern de eindgebruiker in de professionele keukens direct geboden.

MKN-Technologieën besparen water en energie.



MKN - Vapro



MKN - Induktie



MKN - SpaceClean



MKN-Technologie bespaart waardevol water en belast het minder met chemie.

- DynaSteam regelt bij MKN Combisteamers het waterverbruik dynamisch. Daardoor kan het waterverbruik tot wel 40% teruggebracht worden.



MKN Technologie is uit principe zodanig ontwikkeld om materiaalverbruik, energie –en resourcesgebruik te reduceren.

- Maximale Recyclings revenuen door een strikte afvalscheiding.
- MKN – ‘Gebläsebrennertechnik’: het geoptimaliseerde gasverbruik spaart de resources en kan gelijktijdig de emissies en energiekosten terugbrengen.
- MKN-Vapro: De geïntegreerde stoomgenerator bij snelkookketels kan water en energie besparen.



MKN Technologie optimaliseert het energieverbruik en ontziet de natuurlijke hulpbronnen.

- MKN gebruikt tot 100% groene stroom uit waterkracht.
- MKN Inductie: het hoge rendement reduceert het stroomverbruik tot 2/3 in vergelijking tot conventionele verwarmingssystemen.



MKN Technologie reduceert de CO₂ uitstoot.

- Meer dan 1.000 m² zonnecollectoren genereren schone energie.
- MKN Inductie: Het hoge rendement dringt het broeikaseffect aanzienlijk terug.



Master of Performance

MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstädter Straße
D-38300 Wolfenbüttel / Germany
Telefon +49 (0) 5331 89-0
Fax +49 (0) 5331 89-280
export@mkn.de
www.mkn.com