

Modulare Premium Kochtechnik in der Gastronomie

Modulare Premium Kochtechnik | **Gastronomie**



MKN – Profikochtechnik

Profikochtechnik



Täglich Premium. Weltweit.

Ob in Top-Hotels und Restaurants, in der Gemeinschaftsverpflegung, in der Sterne- oder Systemgastronomie – MKN ist in den besten Küchen der Welt zu Hause. Von Berlin bis Dubai, von Paris bis Saigon. Der deutsche Premiumhersteller für Profikochtechnik setzt neue Maßstäbe. Mit innovativen Produkten, deren Praxistauglichkeit in der Profiküche herausragend ist. Und die sich darüber hinaus durch besondere Langlebigkeit und hohe Wirtschaftlichkeit auszeichnen. Das MKN-Erfolgsrezept: Mehr als 70 Jahre Erfahrung, Kompetenz und die intensive Zusammenarbeit mit Profiköchen.



Qualität aus Tradition.

Die MKN-Erfolgsstory begann 1946 im norddeutschen Wolfenbüttel. Mit nur drei Angestellten gründete der Ingenieur Kurt Neubauer die MKN Maschinenfabrik. Auch heute noch ist das Unternehmen in Familienbesitz.

Am Standort Wolfenbüttel entsteht rund um die Uhr Profikochtechnik der Spitzenklasse. Auf 80.000 m² und mit modernsten Technologien. An die 500 Mitarbeiter, davon rund 40 Auszubildende, lassen sich dabei von nur einem Gedanken leiten: Profiköche in aller Welt mit Premium-Qualität zu begeistern.

„Was mich begeistert? Täglich hochfunktionelle ProfiKochtechnik zu fertigen, die weltweit so begehrt und erfolgreich ist.“

Besonders praxistauglich.

MKN Produkte sind hervorragend verarbeitet und überzeugen durch ihre anspruchsvolle Ästhetik. Das exzellente Design folgt dabei der Funktion. Mit MKN entscheiden sich Profiköche für hohe Praxistauglichkeit in ihrer schönsten und auch mehrfach ausgezeichneten Form.

Awards für fortschrittliche Technik, Wirtschaftlichkeit und Design bestätigen MKN als ein weltweit herausragendes Unternehmen für thermische ProfiKochtechnik.



**PREMIUM
QUALITÄT**



FlexiChef®



Modulare Kochtechnik in der Premium Speisenqualität durch Premium Kochtechnik Gastronomie

Unzählige Möglichkeiten. Eine nur für Sie.

Nur für Sie gemacht: Multifunktionale Profikochtechnik, die exakt auf die individuellen Bedürfnisse von Gastronomie und Restaurants zugeschnitten ist. Zuverlässig, praxisorientiert, anpassungsfähig, hygienisch und wirtschaftlich. Top Lösungen als Qualitätsversprechen.

Ihnen stehen nahezu unbegrenzte Kombinationsmöglichkeiten zur Verfügung. Ganz gleich, ob Sie beim Kochen die Gas- oder Elektrotechnologie bevorzugen. Modernste Beheizungssysteme stellen sicher, dass Sie Energie umweltschonend, effizient und deshalb auch kostensparend nutzen. Premium produzieren mit PremiumKochtechnik. So präsentiert sich Ihre Gastronomie auf Dauer in Bestform.

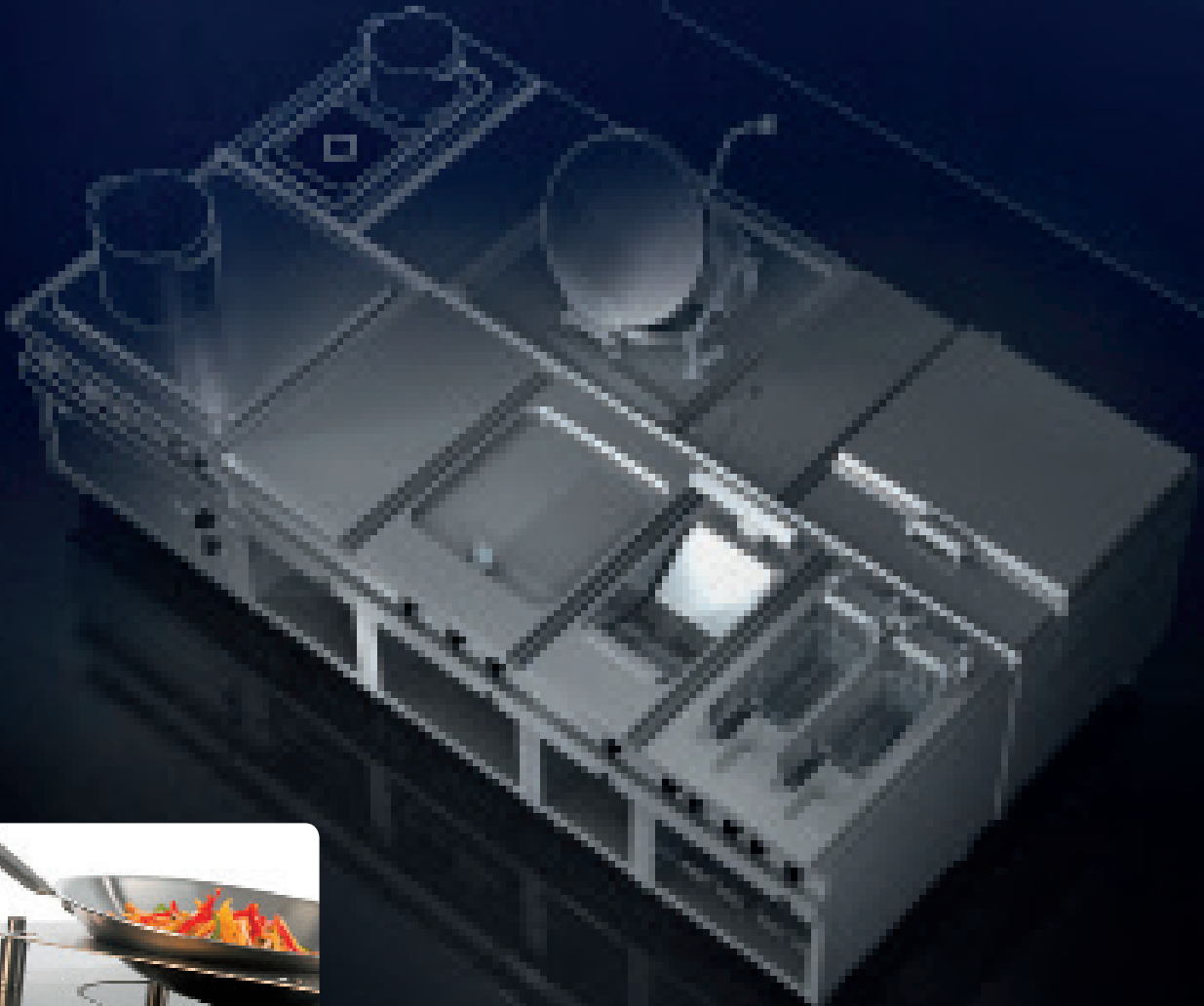
Sofort einsatzbereit.

Ihren Wunsch an individuelle Profikochtechnik erfüllt MKN mit modularen Seriengeräten der Spitzenklasse. Alles passt. Selbst auf kleinstem Raum oder schwierigen Grundrissen. Worauf Sie sich noch freuen dürfen: den meisterhaft intuitiven Bedienkomfort. Jeder Handgriff sitzt sofort.

Vieles kocht parallel, wie von selbst – und in besonderer Qualität. Ihrer Kreativität werden alle Freiräume gegeben, die Sie benötigen.



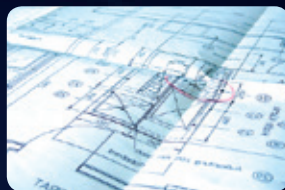
Individuelle Lösungskonzepte für den nachhaltigen Geschäftserfolg.



Multifunktionalität und
Flexibilität ist bei MKN
Standard



Doppelwandige Schnellkochkessel
verhelfen zu Top-Ergebnissen in
kürzester Zeit



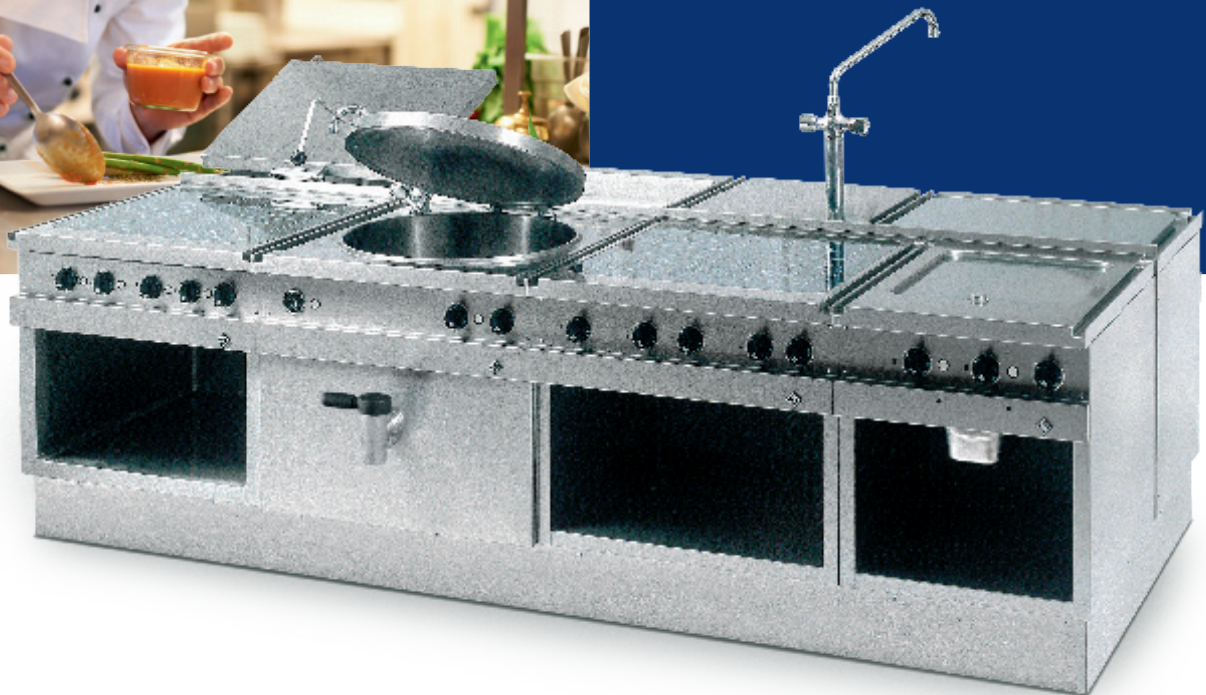
Täglich überzeugend.

Entdecken Sie Modularität mit System:
Die MKN-Serienlinie Optima setzt in der täglichen
Praxis Maßstäbe durch Top-Leistung und Zuver-
lässigkeit. Vor allem in ihrer extremen Variabilität
spiegelt sich die Besonderheit des Systems wider.
Ein weiterer Vorteil ist die hohe Kompatibilität
sämtlicher Geräte untereinander.

Alle Komponenten fügen sich sofort nahtlos ein.
Aus einer Vielzahl unterschiedlicher Einbau- und
Ausstattungsöglichkeiten entwickeln die erfah-
renen Profis auch für Ihre Küche eine maßgeschnei-
derte Lösung.



„Ich will Sicherheit und maximale Flexibilität, um Premium-Qualitäten produzieren zu können. Deshalb Optima 700/850.“



Optima 700/850

Speisenqualität für jeden Tag

Wie viel Tiefgang braucht Ihre Profiküche?

Das entscheiden Sie! Die sehr soliden MKN-Seriengeräte-Linien **Optima 700** und **850** aus hochwertigem Chromnickelstahl bieten Ihnen immer eine passgenaue Lösung. Und diese im wörtlichen Sinn: Denn zwischen **Optima 700** und **Optima 850** gibt es nur einen wesentlichen Unterschied: die jeweilige Korputiefe.

Zur Auswahl stehen kompakte 700 mm und die tiefere 850 mm-Variante.



Große Produkt-Vielfalt, frei kombinierbar

Entdecken Sie eine große Produkt-Vielfalt: Mehr als 160 verschiedene Elektro- und Gas-Geräte lassen sich bei **Optima 700** in modularer Bauweise uneingeschränkt frei und individuell kombinieren. Ideal selbst für kleinste Küchen. **Optima 850** ermöglicht sogar Kombinationen von mehr als 250 Geräten und ist für unterschiedlichste Einsatzbereiche geeignet.

Die Planung der MKN-Linien ist durch das feste Längengeraster erfreulich leicht und erfolgt immer unter bestmöglicher Ausnutzung des Raums. Optima – das ist einfach optimal.





Große Modellvielfalt in 700 und 850 mm Korpus-tiefe



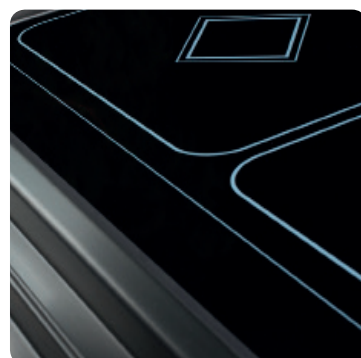
Optima
700/850



Beispielhaft ergonomisch und hygienisch

Top-Leistung gepaart mit Zuverlässigkeit: So punkten **Optima 700 und 850** in der täglichen Praxis. Niveaugleiche Verbindungstechnik ermöglicht leichtes Ziehen und Schieben von Töpfen. Beispielhaft für höchste Ergonomie- und Hygieneansprüche sind flächenbündig in die dicht verschweißten Deckplatten eingesetzte Kochfelder sowie große, reinigungsfreundliche Radien und seitliche Ablaufrinnen. Überdurchschnittliche Schutzarten gewährleisten die permanente Geräte- und Betriebssicherheit.

Deckplattenbündig eingelassene Kochfelder ermöglichen einfaches Reinigen und komfortables Bewegen des Kochgeschirrs



Mit Flügeltüren verschlossen (Sonderausstattung)



Konzeption à la carte

Bewusst konzipiert für Ihr à-la-Cardé-Geschäft: Die Seriengeräte der **Optima 700 und 850** sorgen jederzeit für reibungslose Abläufe. Zuverlässige Hightech, die sich vor allem auch dann bewährt, wenn vieles gleichzeitig perfekt gelingen muss. Zum Beispiel durch:

- MKN PowerBlock: innovatives Spezial-Sandwichmaterial inklusive einzigartigem SUPRA Flächenbeheizungssystem
- MKN-VAPRO, das Schnellkochkessel-Dampferzeuger-System
- MKN Induktionstechnik
- MKN-SUPRA, das Flächenbeheizungssystem

Ausgezeichnet in Design und Funktionalität.

Kombinationsfreude neu definiert.

Weitere Ausstattungen:

- Braisiéren MAGNUM
- Kippbratpfannen
- Druckgarbraisiéren
- Schnellkochkessel
- Kipp-Schnellkochkessel
- Druckkochkessel

Kochmarie und
Nudelkocher

Herde

- mit Großkochfeld
- VITRO mit Ceran®-Kochfeld
- Induktion mit Ceran®-Kochfeld
- Glühplattenherd
- Massekochplatten
- Gas-Herd



Bainmaries

Griddleplatten und
Griddlepfannen

Fritteusen

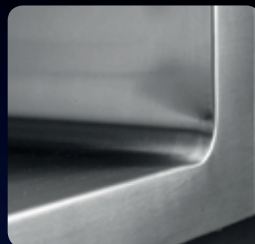
Highlights & Zusatzausstattungen:



Arbeitsflächenbündiges
Optima-Verbindungs-
system



Gezogene Kochmulden
für leichtes Reinigen.
Erhöhte Brennerköpfe
verhindern Eindringen
von Wasser



Reinigungsfreundliche
Hygieneunterbauten



Steckdosen zur
Arbeitserleichterung



Wasserversorgung
genau dort wo sie
benötigt wird

HotLine

Das Profit-Center.
Für die kleinere und mittlere Gastronomie.



„Unsere Effizienz-Strategie heißt MKN-HotLine: Niedrige Investition. Klasse Leistung und nur so viel Energie-Einsatz wie nötig.“



Erweist sich sofort als effizienter Praktiker für den besonders harten Profiküchen-Alltag: Die MKN-Standgeräteserie HotLine überzeugt bei vergleichsweise niedrigen Investitionskosten durch hohe Leistung. Und das bei geringem Energie-Einsatz.

Mobilisierender Zusatznutzen

Immer eine zuverlässige Größe, wenn Sie sich im Catering- und FrontCooking-Bereich profilieren: Damit werden Ihre anspruchsvollen Wege gleich zum Ziel. Und die Bewunderung Ihrer Gäste ist Ihnen sicher.



Einzeln. Als Block. Und als Wandzeile.

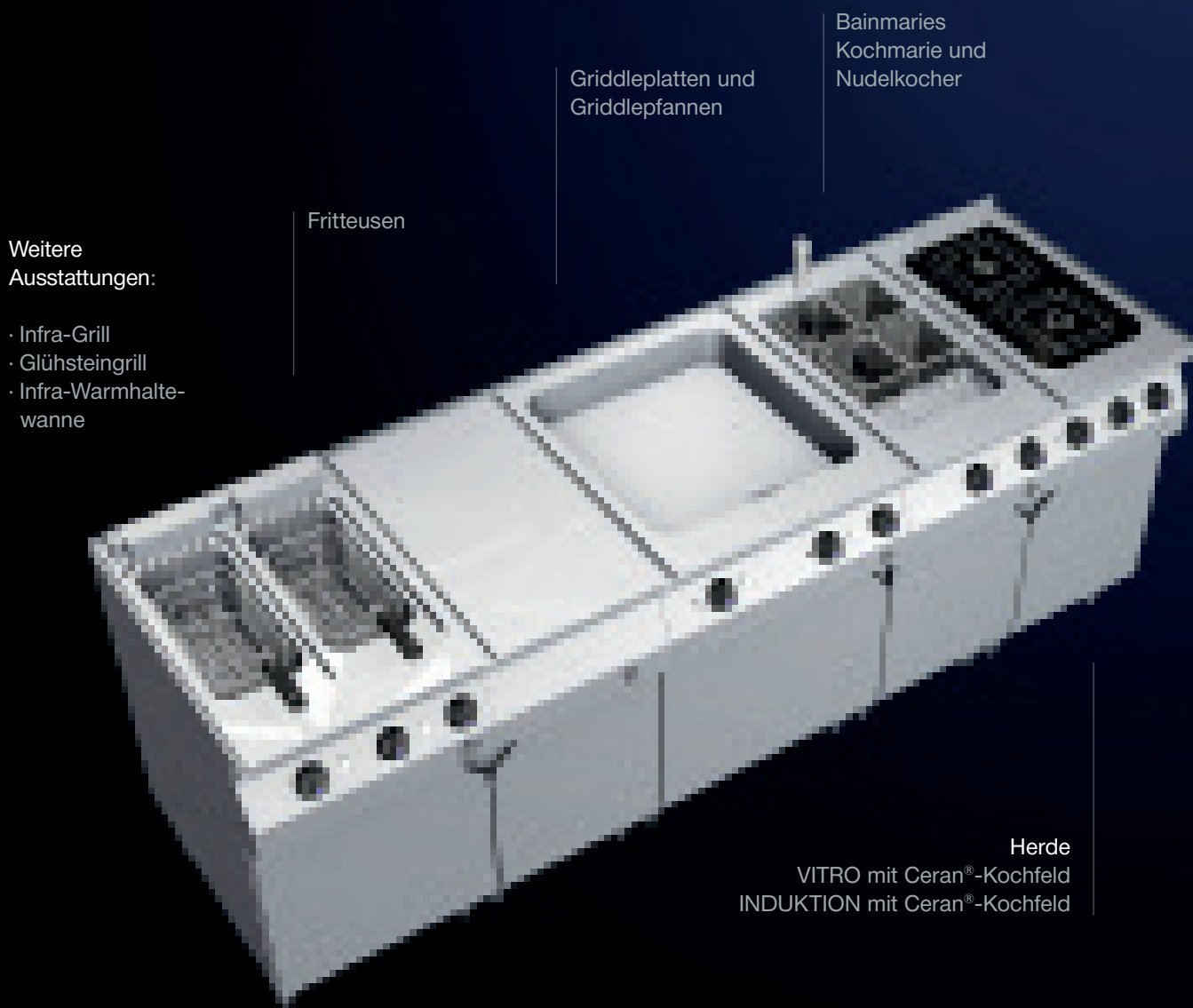
Ob Einzellösung oder Blockaufstellung – **HotLine** nutzt den vorhandenen Raum optimal aus und bietet Variationsmöglichkeiten ohne Ende. Sogar als Wandzeile lässt sich die Linie einsetzen.

Die Premium-Merkmale der **HotLine** zeigen sich auch in ihren Hygiene-Qualitäten und der Ergonomie an den Arbeitsplätzen: Mehr als 70 frei kombinierbare Elektro- und Gasgeräte verschmelzen durch die MKN-Geräteverbindung zu einer kompakten, hygienischen Einheit.



Der allround Spezialist.

Effiziente Höchstleistung rund um die Uhr.



Weitere
Ausstattungen:

- Infra-Grill
- Glühsteingrill
- Infra-Warmhalte-
wanne

Fritteusen

Griddleplatten und
Griddlepfannen

Bainmaries
Kochmarie und
Nudelkocher

Herde
VITRO mit Ceran®-Kochfeld
INDUKTION mit Ceran®-Kochfeld

Highlights & Zusatzausstattungen:



Verbindungssystem



Eine saubere Sache –
das Entleersystem für
Griddlepfannen und
Kochmaries



Gas- oder Elektrogeräte,
beides ist möglich

CounterSL

Für Bistro, Imbiss und Fast Food



Überall da, wo es drauf ankommt, schnell hochwertige Speisen zuzubereiten:
Die MKN-Linie CounterSL ist bei Snack- und Fast-Food-Betrieben ebenso
gesetzt wie bei Selbstbedienungsbuffets.

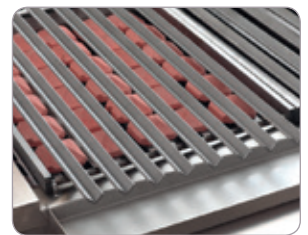
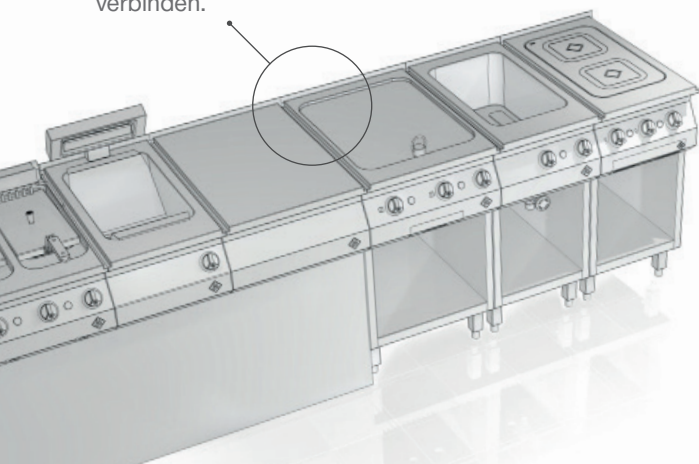
„Auf kleinstem Raum
ein Multitalent. In
CounterSL stecken alle
Premium-Qualitäten.
Und extrem reinigungs-
freundlich sind die
Geräte auch.“



Erfolgreich durch Teamwork mit Profis

Ihren außergewöhnlichen Erfolg verdankt die **CounterSL-Linie** der frühzeitigen Einbindung von Köchen, Restaurantbesitzern und Fast-Food-Spezialisten in die Entwicklungsarbeit. Das technische Basiskonzept der MKN-CounterSL gibt es in der Ausführung **CounterSL**

Dank Verbindungstechnik lassen sich
CounterSL und **HotLine** flächenbündig
verbinden.



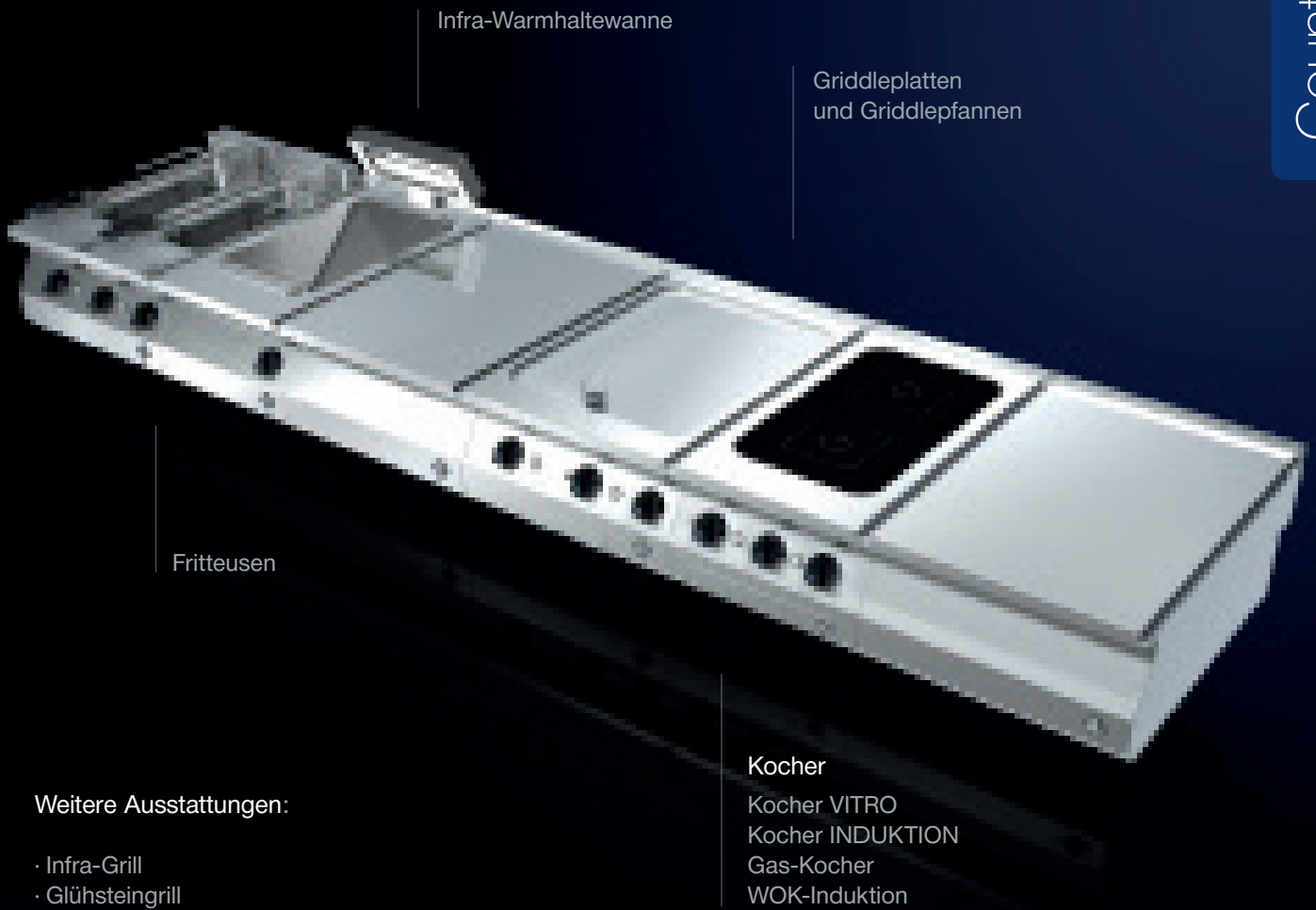
Flexibel. Ergonomisch. Hygienisch.

CounterSL ist wunderbar unkompliziert und spart Platz. Hervorzuheben sind die geringe Gerätehöhe und der große Stauraum in frei planbaren Unterbauten. Die Basislinie gibt es mit über 35 Elektro- und Gasgeräten: auch als Block und in Reihe.

Besonders praktisch: die Gerätehöhe von 270 mm. Besonders beeindruckend: die Verbindungstechnik zwischen den reinigungsfreundlichen Einzelmodulen. So bleibt alles immer schön sauber! **CounterSL** ist auch der ideale Spezialist für Catering und Front-Cooking.

Kraftpaket für Front-Cooking.

Beeindruckt kompakt und flexibel.



Infra-Warmhaltewanne

Griddleplatten
und Griddlepfannen

Fritteusen

Kocher

Kocher VITRO
Kocher INDUKTION
Gas-Kocher
WOK-Induktion

Weitere Ausstattungen:

- Infra-Grill
- Glühsteingrill
- Bainmarie
- neutrale Arbeitstische
(auch mit Schublade)

Highlights &
Zusatzausstattungen:



Verbindungssystem



VITRO- oder modernste
Induktionstechnologie –
Sie haben die Wahl



Wandabschluss

Innovative MKN-Technologien

Hightech im Team – PowerBlock und SUPRA

Der MKN-PowerBlock überzeugt in allen MKN-Elektro-Bratgeräten, wie Griddleplatten und -pfannen, Kippbratpfannen, Braisièren und vielen mehr. Das Spezial-Sandwichmaterial ist extrem leistungsstark, robust und hochwertig kombiniert.



Optimale Wärmeübertragung

Beheizt wird der MKN-PowerBlock vom MKN-SUPRA-System, das die Energie durch eine 15 mm dicke Aluminiumschicht besonders effektiv abgibt. Als ausgezeichneter Wärmeleiter versorgt das Aluminium den darüber gelegenen 12 mm hochwärmefesten Spezialstahl ständig mit Energie. Das macht ihn zum idealen Wärmespeicher und auch zur Kraftreserve.

Zwischen den Bratgängen sind die Wiederaufheizzeiten besonders kurz. Die Hitze wird auch beim Garen sehr großer oder kalter Mengen gehalten – beim Braten oder Grillen entsteht kaum Temperaturabfall. Weil die Hitze ausschließlich ans Gargut abgegeben wird, profitieren Sie von einem angenehmen Arbeitsklima in der Küche.

HIGHLIGHTS:

- Robuste Oberfläche
- Hoher Wärmespeicher
- Große Leistungsreserven
- Gleichmäßige Wärmeverteilung
- Schnelle Aufheizzeiten
- Optimale Wärmeübertragung
- Hohe Servicefreundlichkeit
- Lange Lebensdauer
- geringe Wärmeabstrahlung = besseres Arbeitsklima
- keine Verfärbung von hellen Soßen, wie z. B. bei Stahlbratplatten

Widerstandsfähig mit langer Lebensdauer

Selbst bei starker Beanspruchung glänzt die Bratfläche aus hochwertigem 3-mm-Chromnickelstahl durch ihre hervorragenden Eigenschaften und die sehr lange Lebensdauer. Auch kritische Produkte lassen sich mühelos zubereiten. Dank der feingeschliffenen glatten Oberfläche können die Speisen leicht von der Bratfläche gelöst und gewendet werden. Weitere Pluspunkte: Sie brauchen wenig Fett, Gargut-Rückstände verbrennen nicht, und die Reinigung ist besonders einfach.

Nie wieder viel Zeit fürs Reinigen investieren:

Die großen Radien aller Komponenten machen aus Ihren Wünschen einfach Wirklichkeit. Und noch besser: Sie sparen dabei nicht nur Zeit, sondern auch Geld. Darüber hinaus punkten die einzelnen Gerätelinien noch mit weiteren Top-Eigenschaften:

Die Serien **CounterSL**, **HotLine** und **Optima** ermöglichen eine perfekte Aufstellung der einzelnen Geräte dank ihres sauberen, absolut dichten Verbindungssystems.



Doppelwandige Deckel, große Radien

Erhöhte Reinigungsfreundlichkeit durch fugenlos eingeschweißte Funktionsmodule



Flüssigkeiten haben keine Chance, zwischen die Geräte zu geraten. Das bedeutet: keine Reinigung, keine Servicearbeiten und keine Beschädigung der Komponenten. Dafür aber: eine höhere Hygiene in der Küche und wunderbar ebene Arbeitsflächen.

Zu den herausragenden Fähigkeiten der **MasterLine** zählen hygienisch fugenlos eingeschweißte Funktionsmodule. Die sehen nicht nur gut aus, sondern verbessern enorm die Reinigungsfreundlichkeit und Lebensdauer der Anlage. Planen Sie also in Zukunft ruhig etwas mehr Freizeit für sich ein.



MKN-Induktionstechnologie – Gezielt Energie sparen.

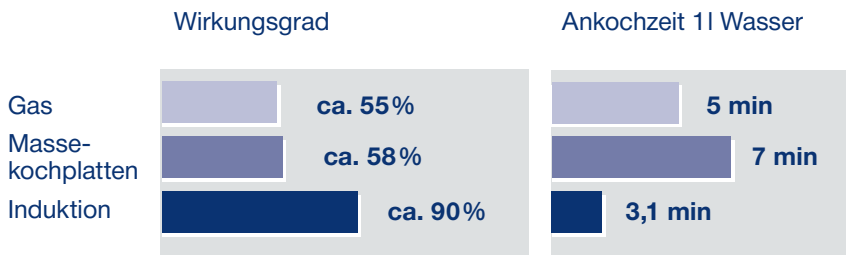
Mit dieser zukunftsweisenden MKN-Technologie sparen Sie enorm Energie, denn Wärme wird ausschließlich dem Topf zugeführt. Damit reduziert sich auch die Wärmeabgabe in den Raum. Aufgrund der direkten Wirkungsweise verringern sich die Ankochzeiten.

Und auch die Reaktionszeiten beim punktgenauen Regeln der Leistung! Insbesondere der Zubereitung von sehr empfindlichen Speisen kommt diese intelligente Technologie zugute. Einfach ist auch die Reinigung: Die flächenmäßig integrierten Kochfelder auf Arbeitsflächenniveau können einfach gereinigt werden.



INDUKTION

- Schnelle Amortisation
- Geringer Energiebedarf
- Geringe Raumbelastung
- Kurze Ankoch- und Reaktionszeiten
- Hervorragend für empfindliche Speisen
- Einfache Reinigung



Die Palette der original MKN-Induktionskompetenz ist riesig: Flächen-Induktion, Insel-Flächen-Induktion (400 x 400 mm) und Punkt-Induktion. Alle Produkte verbindet eine sehr lange Lebensdauer mit hoher Wirtschaftlichkeit

„Kurze Ankoch- und Reaktionszeiten, geringer Energiebedarf und leicht zu reinigen. Perfekte Induktionstechnologie!“



Ihre neue Effizienzstrategie

Wirtschaftlichkeit plus hohe Qualität – serienmäßig vereint in modularer MKN ProfiKochtechnik. Denn auch das gehört zur Kategorie Premium: dass die hochwertigen Materialien und Komponenten aller Geräte eine lange Lebensdauer gewährleisten. Und wenn wirklich einmal etwas sein sollte, sichern wir eine Ersatzteilverfügbarkeit über viele Jahre zu. So überzeugt ist MKN von seinen Technologien.



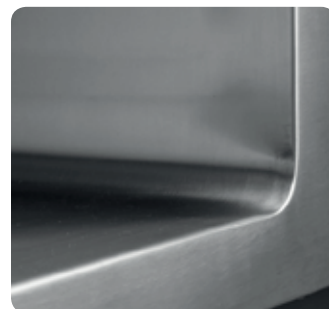
Wirtschaftlichkeit und Qualität

Hochwertig mit langer Lebensdauer

Tropfnasen



Hochwertige V4A-Oberflächen



Hygieneecken

Und die Wartung der Geräte?

Ist vollkommen unkompliziert und spart deshalb Kosten. Bei fast allen Komponenten lässt sich der Service von vorn durchführen – ohne dass die Geräte abgerückt werden müssen.



Verantwortung übernehmen mit modernen Technologien

Nachhaltiges Denken

Anforderungen an die Umwelt werden bei der Entwicklung von MKN-ProfiKochtechnik systematisch ermittelt und bewertet: sowohl Aspekte, die direkt als auch indirekt beeinflussbar sind. Auf dieser Grundlage erfolgt eine Beurteilung, welche wesentlichen Faktoren sich auf die Umwelt auswirken (können). In Übereinstimmung mit der MKN-Unternehmenspolitik erfolgt die Definition verantwortungsvoller Umweltziele und Maßnahmen, die zur Nachhaltigkeit beitragen.

MKN save earth Erfolgreiche Zertifizierung nach ISO 14001

Das MKN GreenTeam hat sich schon frühzeitig für Umweltschutz und Nachhaltigkeit engagiert. Mit der erfolgreichen Zertifizierung nach ISO 14001 vom TÜV SÜD unterstreicht MKN seine weltweite Position als Hersteller von innovativen und gleichzeitig effizienten Technologien. So wurden durch das MKN-Umweltmanagement konkrete Maßnahmen zum verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt und ihren Ressourcen definiert und in die täglichen Arbeitsabläufe eingebunden.

Unter geringem Einsatz von Wasser und Energie werden bei MKN Höchstleistungen durch umweltschonende Technologien angestrebt.



Mit energieeffizienten Geräten wird darüber hinaus ein größtmöglicher Kundennutzen erzielt. Das „grüne“ Bewusstsein wird intern in alle MKN-Betriebsabläufe getragen. Nach außen wirkt es direkt in den Profiküchen der Unternehmenskunden.

MKN-Technologien sparen Wasser und Energie.



MKN - Vapro



MKN - Induktion



MKN - SpaceClean



MKN Technologie spart wertvolles Wasser und belastet es weniger mit Chemie.

- DynaSteam regelt bei MKN Kombidämpfern dynamisch den Wassereinsatz. Dadurch kann sich der Verbrauch um bis zu 40% reduzieren.



MKN Technologie ist grundsätzlich darauf ausgerichtet, Materialeinsatz, Energie- und Ressourcenverbrauch zu reduzieren.

- Maximale Recyclingrate durch strikte Mülltrennung.
- MKN-Gebläsebrennertechnik: der optimierte Gasverbrauch schont die Ressourcen und kann gleichzeitig Emissionen und Energiekosten reduzieren.
- MKN-Vapro: Der integrierte Dampferzeuger bei Schnellkochkesseln kann Wasser und Energie einsparen.*



MKN Technologie optimiert den Energieverbrauch und schont Ressourcen.

- MKN nutzt zu 100% Ökostrom aus Wasserkraft.
- MKN-Induktion: Der hohe Wirkungsgrad reduziert den Stromverbrauch um bis zu 2/3 im Vergleich zu konventionellen Beheizungssystemen.



MKN Technologie reduziert den CO₂-Ausstoß.

- Über 1.000 qm Photovoltaikanlagen sorgen für saubere Energie.
- MKN-Induktion: Der hohe Wirkungsgrad verringert die Abgabe schädlicher Treibhausgase.



Master of Performance

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