

SpaceCombi

Classic



Enjoy **Space!**



Jakość potraw
Potrawy najwyższej jakości.

Jakość
Drzwi z izolacyjnym
potrójnym przeszkleniem.

Komfort pracy
Łatwo, przejrzysto
i precyzyjnie.

Higiena
Automatyczny system
mycia z kapsułami
two-in-one.

Opcjonalnie

Efektywność energetyczna
Optymalizacja kosztów
eksploatacyjnych.*



Węższy o
ok. **40%**

6 x GN 1/1
lub
6 x GN 2/3

55 cm

SpaceCombi firmy MKN – duża
wydajność przy ok. **40% mniej**
potrzebnego miejsca!*

* w porównaniu do wcześniejszej technologii MKN HansDampf

Enjoy Space!



Niedużych rozmiarów cacko najwyższej klasy

Mały, ale „wielki”! Wąski piec SpaceCombi Classic ma tylko 55 cm szerokości, ale pomimo swoich małych wymiarów, oferuje zdumiewająco dużą pojemność: 6 x GN 1/1 w SpaceCombi Compact CL lub 6 x GN 2/3 w SpaceCombi Junior CL.

Wąski, kompaktowy piec SpaceCombi wyposażony jest jak „duży” piec co czyni z niego wydajnego, profesjonalnego partnera w kuchni. Zwłaszcza tam, gdzie liczy się każdy centymetr.

SpaceCombi
Classic



Enjoy Cooking

Czy to w gastronomii systemowej, kuchniach otwartych, profesjonalnych kuchniach wysokiej klasy czy też stołówkach szkolnych – wszędzie piec SpaceCombi zachwyca doskonałymi rezultatami gotowania, dużą funkcjonalnością i łatwą obsługą.



HoodIn – wbudowany system kondensacji pary

HoodIn (Opcjonalnie) zastępuje tradycyjny zewnętrzny, drogi okap kondensacyjny – bez konieczności zapewnienia dodatkowego miejsca. Kondensacji podlega 80% pary powstałej podczas gotowania.

Wyjątkowo łatwa higiena: Jeżeli SpaceCombi wyposażony został w system WaveClean, wówczas HoodIn czyszczony jest całkowicie automatycznie.



✓ **Intuicyjne nastawy:**

6 trybów gotowania: Delikatne parowanie, Parowanie, Szybkie parowanie, Pieczenie, Pieczenie z parowaniem i Perfection (Regeneracja)



✓ **Dopasowanie do potrzeb:**

5 prędkości wentylatora



✓ **Inteligencja:**

ClimaSelect dla pasującego, właściwego dla danego produktu klimatu w komorze pieca



SpaceCombi
Classic

+
Enjoy **Cooking!**



Komfort pracy

SpaceCombi Classic oferuje swobodę dla twórczej pracy.

Klasyczna, ręczna koncepcja obsługi dla profesjonalnych kucharzy jest na pierwszy rzut oka w całości przyjazna użytkownikowi. Przejrzysta i łatwa w zrozumieniu. Prosta i precyzyjna w obsłudze. Łatwa do całkowitego dopasowania do Twoich indywidualnych potrzeb. W mgnieniu oka.

Krok za krokiem do optymalnych efektów:

Funkcja **StepMatic®** do indywidualnego łączenia podstawowych trybów pracy.

Kreatywna powtarzalność:

100 miejsc w pamięci na zapisanie własnych programów gotowania.



ClimaSelect

Przez cały czas pasujący klimat w komorze pieca

Indywidualna regulacja:
ClimaSelect zapewnia pomiary wilgotności i temperatury w komorze pieca.

Wilgotność można ustawiać zgodnie ze specyfiką danego produktu, ze skokiem 25 procent. Efekt: Niezawodna jakość potraw.



2nd GENERATION
WaveClean

Automatyczne mycie z kapsułami two-in-one

WaveClean® (opcjonalnie) zapewnia mycie automatyczne. Działa niezwykle efektywnie, higienicznie i bezpiecznie. Nawet najmniejsze narożniki są nieskazatelnie czyste przy użyciu tylko jednej kapsuły zawierającej detergent oraz środek do nabłyszczania – i to przy zużyciu wody w ilości jedynie ok. 19 l.

Zużycie wody zredukowane zostało o 30%.*

* w porównaniu do wcześniejszej technologii MKN HansDampf



5 prędkości wentylatora

Zapewniają możliwość bardzo precyzyjnej regulacji i równomierność, a tym samym bardzo dobrą jakość produktów.



PREMIUM
QUALITY

Higieniczne drzwi komory pieca z izolacyjnym potrójnym przeszkleniem

Zalety

- Redukcja utraty ciepła i oszczędność kosztów energii*.
- Drzwi komory pieca są również czyszczone przez system WaveClean (opcjonalnie). Ręczne mycie nie jest konieczne. Prosto i czysto.

* w porównaniu do technologii MKN bez higienicznych drzwi komory pieca z izolacyjnym potrójnym przeszkleniem



100 miejsc w pamięci

Możliwość zapisania do 100 programów gotowania, z których każdy może liczyć do 6 etapów. Zapewnia to standardowo najwyższą jakość potraw.



DynaSteam²

Jakość przy niskim zużyciu wody

Imponujące: Właściwa ilość potrzebnej pary jest automatycznie dobierana do wielkości wsadu. **Nigdy za dużo i nigdy za mało.**

Przyspiesza to proces gotowania* oraz gwarantuje wyjątkową jakość potraw, przy jednocześnie możliwie najniższym poziomie zużycia energii.

* w porównaniu do technologii MKN bez DynaSteam2

Wersje SpaceCombi:



- SpaceCombi Compact CL
pojemność 6 x GN 1/1



- SpaceCombi Junior CL
pojemność 6 x GN 2/3

SpaceCombi
Classic

Wyposażenie standardowe:

- Gotowanie ręczne
- Możliwość zapisania 100 programów gotowania, z których każdy może liczyć do 6 etapów
- ClimaSelect
- Ready2Cook
- Perfection
- PHI[®]eco DynaSteam 2
- 5 prędkości wentylatora
- Jednopunktowa sonda temperatury produktu
- AutoShower
- Program mycia ręcznego
- Drzwi komory pieca z izolacyjnym potrójnym przeszkleniem
- Interfejs USB
- Stojaki bezszwowe

Opcje/Akcesoria:

- Automatyczny program mycia WaveClean[®], nowa generacja
- HoodIn - wbudowany system kondensacji pary
- Drzwi z zawiasami po lewej stronie
- Napięcie specjalne
- Zestaw przyłączeniowy do systemu optymalizacji energetycznej
- Możliwość zabudowy wraz z HoodIn
- Skaner kodów kreskowych
- Zestaw do ustawiania uprządeń jedno na drugim
- 5-cio poziomowy stojak na pojemniki GN o głębokości 65 mm
- Podstawa pieca
- Pojemniki GN, ruszty GN oraz tace GN do pieczenia i zapiekania
- Kapsuły two-in-one do systemu WaveClean[®]

Dane techniczne:

SpaceCombi Classic	Compact	Junior
Nr katalogowy MKN	SKE061R_CL	SKE623R_CL
Wymiary zewnętrzne	550 x 783 x 758 mm	550 x 630 x 758 mm
Moc przyłączeniowa (elektryczna)	7,8 kW	5,2 kW / 3,5 kW
Napięcie	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V / 1 NPE AC 230 V
Absicherung	3 x 16 A	3 x 16 A / 1 x 16 A
Gastro Norm	6 x GN 1/1 (głębokość 60 mm) 5 x GN 1/1 (głębokość 65 mm)	6 x GN 2/3 (głębokość 60 mm) 5 x GN 2/3 (głębokość 65 mm)
Pojemność dzienna	30 - 80 (GN 1/1)	20 - 50 (GN 2/3)

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer
GmbH & Co. KG
Halberstaedter Straße 2a
38300 Wolfenbuettel/Germany
Telefon +49 (0) 5331 89-0
Faks +49 (0) 5331 89-280

www.mkn.eu

MKN już ponad 65 lat tworzy najwyższej klasy profesjonalną technikę gotowania.

Kucharz jest zawsze w centrum uwagi. Dlatego nasza technologia oferuje wiele korzyści dla klientów.

