




FlexiChef®

Elastyczność. Moc. Przyszłość.

Elastyczność, Moc, Przyszłość,



Master of Performance




Wysoka wydajność.
Niska moc
przyłączeniowa.

Nowoczesny system obsługi.
Widoczna jakość.

Know-how w komplecie.
Zawsze odpowiednia receptura.

Zdefiniowane procesy gotowania.
Niezmieniona jakość potraw.



✓
Automatyczne czyszczenie.
Cieszy to pracowników.
Środowisko naturalne również.

✓
Szybkie gotowanie.
Delikatne i zdrowe gotowa-
nie pod ciśnieniem.

✓
Oszczędność zasobów naturalnych.
Odpowiedzialność za środowisko
naturalne i bezpieczne planowanie
kosztów.

✓
Wiele funkcji w jednym urządzeniu.
Różnorodność w każdej kuchni.

FlexiChef[®]




FlexiChef®



Elastyczność dla profesjonalnej kuchni

FlexiChef® to wielofunkcyjne urządzenie do gotowania firmy MKN działające w technice gotowania poziomego.



Dzięki jego funkcjom technicznym FlexiChef® umożliwia optymalizację pracy w kuchni i zwiększenie efektywności.



Elastycznie i szybko. Oprócz tych cech FlexiChef wyróżnia się łatwą, intuicyjną obsługą, pierwszym automatycznym systemem czyszczenia wanny, a także inteligentnym sterowaniem energią.

Wszystko to prowadzi do wysokiej produktywności i najwyższej jakości potraw.



Elastycznie



FlexiChef
Team

Dla każdej kuchni można dobrać odpowiedni model. Indywidualne kombinacje wielkości i głębokości, zawsze tylko jeden, umieszczony pośrodku system obsługi „MagicPilot”.



FlexiChef® – wysoka elastyczność. Różne wielkości i głębokości, panel obsługowy z prawej lub lewej strony.



Doskonałe wyniki gotowania i jakość potraw dzięki delikatnej obróbce.

i szybko.



Łatwa obsługa dzięki MagicPilot

Taka koncepcja sterowania czyni obsługę urządzenia FlexiChef® intuicyjną i łatwą.

Kolorowy wyświetlacz **Touch & Slide 8"**, obsługiwany tak samo jak tablet lub smartfon, zapewnia doskonałą widoczność obrazu pod każdym kątem, z każdej strony. W połączeniu z niezawodną technologią „dotknij i przewiń” nadaje się do codziennej pracy w kuchni.



Szybko i pewnie z trybem autoChef®

Touch & Slide i proces gotowania uruchamia się automatycznie - w 10 różnych kategoriach gotowania. Stałe doskonałe wyniki gotowania można łatwo powtarzać w dowolnym momencie.



20% więcej mocy i o 50% większa wydajność przy pieczeniu*.

Inteligentnie i szybko - nowy Turbo PowerBlock aplikuje swoją moc dokładnie tam, gdzie jest potrzebna: dla większej wydajności i mniejszego zużycia energii*.

* w porównaniu z poprzednim systemem MKN



SpaceClean* - pierwszy automatyczny system czyszczenia wanny

Automatyczne mycie między procesami tylko w 2 minuty** i bez użycia chemii.

* opcja

** plus czas przygotowania

ReadyXpress



Szybkość w procesie produkcji

Szybki w działaniu - **ReadyXpress** (opcja dla wielkości 2 i 3) - proces gotowania ciśnieniowego zapewnia zarówno wysoką wydajność jak i optymalizację* prac kuchennych dając najwyższej jakości żywność i wysokie profity.

* w porównaniu do wcześniejszej technologii MKN



Tryb ręczny



Tryb ręczny

Indywidualne przyrządzanie z wykorzystaniem dziewięciu różnych procesów gotowania w MagicPilot - prosto i intuicyjnie, dające kucharzowi swobodę w przygotowywaniu różnorodnych potraw zgodnie z życzeniami i wymogami.

FlexiZone



Wielofunkcyjność w perfekcji

Można przygotować kompletne menu jednocześnie, tylko w jednej misie. Na smażenie czy gotowanie czy głębokie smażenie masz do 4 stref z indywidualną kontrolą temperatury i czasu dla każdej strefy (smażenie) lub indywidualną kontrolą czasu dla każdej strefy (gotowanie lub głębokie smażenie). FlexiZone oszczędza miejsce, czas i energię*.

* w porównaniu do wcześniejszej technologii MKN

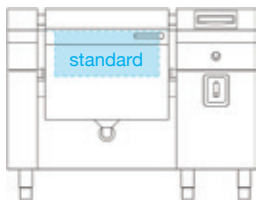
OpenXpress

Redukcja ciśnienia rozpoczyna się już po ok. 2 minutach – ten krótki i delikatny proces umożliwia szybkie i elastyczne gotowanie. Funkcja OpenExpress zapewnia szybszy dostęp do gotowego produktu.

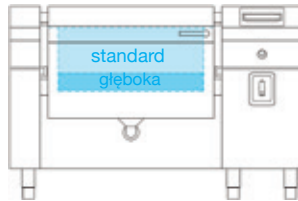


Zarządzanie zasobami i ochrona środowiska są jednym z zasadniczych celów MKN. To doprowadziło do udanej certyfikacji systemu zarządzania środowiskiem wg normy DIN ISO 14001.

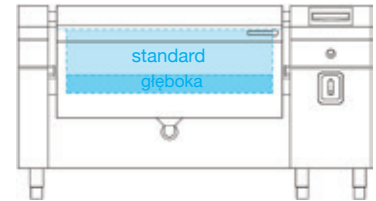
Modele FlexiChef®:



- **Wielkość 1** standard (50 l)
- Tylko z ReadyXpress
- SpaceClean (opcja*)
- Panel sterowania z lewej (opcja)



- **Wielkość 2** standard (75 l)
- **Wielkość 2** głęboka (100 l)
- ReadyXpress (opcja)
- SpaceClean (opcja*)
- Panel sterowania z lewej (opcja)



- **Wielkość 3** standard (100 l)
- **Wielkość 3** głęboka (150 l)
- ReadyXpress (opcja)
- SpaceClean (opcja*)
- Panel sterowania z lewej (opcja)

* Funkcja mycia SpaceClean w FlexiChef Team jest dostępna wyłącznie dla obu wanien

Standardowe wyposażenie:

- MagicPilot
- autoChef®
- Tryb ręczny
- FlexiZone
- Turbo PowerBlock
- Spryskiwacz
- OpenXpress (dla urządzeń z funkcją gotowania ciśnieniowego ReadyXpress)

Opcje/akcesoria:

- Funkcja mycia SpaceClean (w FlexiChef Team jest dostępna wyłącznie dla obu wanien)
- Moduły łączące dla Optima850 i FlexiChef® (z jednej lub z obu stron)
- Szuflada na akcesoria
- Prowadnice na pojemniki GN
- Rama na kosze
- Kosz do smażenia, kosz do gotowania
- Skrobak, łopatką pełną, łopatką perforowaną
- Półka perforowana
- Wózek na pojemniki GN
- Zestawy akcesoriów

Dane techniczne:

FlexiChef®	Wielkość 1 (standard)	Wielkość 2 (standard)	Wielkość 2 (głęboka)	Wielkość 3 (standard)	Wielkość 3 (głęboka)	
Pojemność nominalna (w l):	68	92	130	130	183	
Pojemność użytkowa wg DIN 18857 (w l):	50	75	100	100	150	
Długość (mm):	1250	1450	1450	1750	1750	
Szerokość (mm):	850	850	850	850	850	
Wysokość (mm):	700	700	700	700	700	
Ciężar z funkcją ReadyXpress (kg):	280	325	330	393	400	
Ciężar, w stanie bezcisnieniowym (kg):	-	280	275	323	330	
Elektryczna moc przyłączeniowa (kW):	13,2	17,5	17,5	26,1	26,1	
FlexiChef® Team	Wielkość 1 + Wielkość 1	Wielkość 2 + Wielkość 2	Wielkość 3 + Wielkość 3	Wielkość 1 + Wielkość 2	Wielkość 1 + Wielkość 3	Wielkość 2 + Wielkość 3
Szerokość (mm):	2100	2500	3100	2300	2600	2800
Elektryczna moc przyłączeniowa (kW):	26,3	34,9	52,1	30,6	39,2	43,5

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

www.mkn.eu | export@mkn.de

