



SpaceCombi

MagicPilot

Enjoy **Space!**



Inteligencja

Jednolite, najlepsze efekty gotowania ponieważ piec automatycznie dopasowuje się do różnych wielkości wsadów.

Jakość

Drzwi z izolacyjnym potrójnym przeszkleniem.

Komfort pracy

Łatwo, precyzyjnie, intuicyjnie z koncepcją obsługi „dotknij i przeciągnij”.

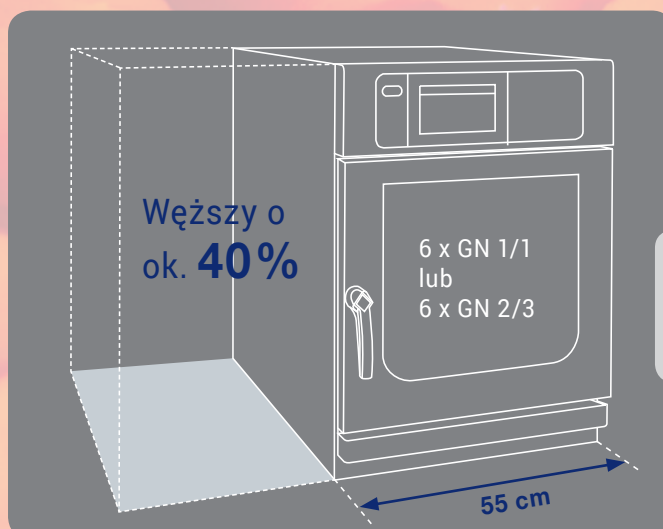
Higiena

Automatyczny system mycia z kapsułami two-in-one.

Opcjonalnie

Pewność

Dzięki programowi autodiagnostyki za jednym dotknięciem wiesz, co się dzieje.



* w porównaniu do wcześniejszej technologii MKN HansDampf

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

Enjoy Space!



Niedużych rozmiarów cacko najwyższej klasy

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

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
MagicPilot

TYLKO 55 CM SZEROKOŚCI. PASUJE DO prawie KAŻDEJ KUCHNI.



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.



Wyjątkowo praktyczny. Dzięki „Favourites” często używane przepisy dostępne są bezpośrednio w menu startowym. Tylko jedno dotknięcie wystarczy by zacząć – dziecinnie proste zadanie dla wszystkich Twoich pracowników!

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.



VideoAssist

CHEF INKLUSIVE. Klipy video z instrukcjami obsługi: pomoc w dowolnej chwili przez 365 dni w roku.

CombiDoctor

Program autodiagnostyki. Za jednym dotknięciem wiesz, co się dzieje. Funkcje urządzenia testowane są automatycznie.



SZYBKOŚĆ. Wybór programów gotowania za pomocą skanera kodów kreskowych i ich bezpośrednie uruchomienie jednym dotknięciem.

FamilyMix

FamilyMix wskazuje jakie produkty mogą być przyrządzane w danym klimacie gotowania. Dzięki temu komora pieca może być optymalnie wykorzystana.

Time2 Serve

Ustaw czas zakończenia. Funkcja **Time2Serve** umożliwia równoczesne przygotowanie różnych produktów w jednym klimacie gotowania.

ChefsHelp

WSPARCIE. Wbudowany system wskazówek informacyjnych (np. „Przypraw teraz” lub „Dodaj wywar”) dla zapewnienia właściwego przebiegu procesu oraz gwarancji jakości.



Komfort pracy z

MagicPilot

Znakomity obraz, z pełną widocznością pod każdym kątem. Koncepcja obsługi MagicPilot to gwarancja przyjemnej pracy: podobnie jak w smartfonie lub tablecie solidny element sterowania obsługiwany jest intuicyjnie i precyzyjnie za pomocą prostego dotykania i przeciągania.

Space Combi
MagicPilot

+ Enjoy Cooking!



Szybko i pewnie:
autoChef



Program obsługi automatycznej umożliwia profesjonalne gotowanie za pomocą kilku dotknięć. Doskonałe efekty gotowania mogą być stale powtarzane w 10 różnych kategoriach gotowania. W autoChef zawarty jest ponad 250 procesów gotowania. Dostępnych ponad 350 miejsc w pamięci na zapisanie przepisów, z których każdy może liczyć nawet do 20 etapów.



Samodzielnie:
Obsługa ręczna



Stwórz, uruchom i zachowaj swoje własne przepisy z MagicPilot. Tylko jedna osoba wybiera spośród 12 ręcznych programów gotowania: Ty! Stosownie do swoich potrzeb każdy z programów gotowania możesz wybrać za pomocą dotyknięcia i przeciągania oraz w prosty sposób zapisać przepisy w autoChef celem ich bezbłędnego powtórzenia.

QualityControl



Automatyczne wykrywanie ilości – automatycznie stała jakość

To jest magia:

SpaceCombi samoczynnie rozpoznaje wielkość wsadu i automatycznie aktywuje QualityControl.

Poszczególne parametry procesu gotowania z programu autoChef są odpowiednio dostosowywane dla zapewnienia stałej, najwyższej jakości. Bez sondy temperatury produktu.

PerfectHOLD



Najwyższa jakość potraw aż do czasu ich podania

Optymalizacja* dzięki inteligentnemu procesowi:

1. Gotowanie
2. Aktywne chłodzenie przez SmartCoolDown
3. Faza przechowywania PerfectHold

Bezstresowo, bez konieczności późniejszego gotowania lub wcześniejszego wyjmowania produktów.

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

ClimaSelect^{plus}



Przez cały czas pasujący klimat w komorze pieca

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

Wilgotność można ustawiać zgodnie ze specyfiką danego produktu, ze skokiem 10 procent – zawsze z odpowiednim opisem. Efekt: Niezawodna jakość potraw.

SES



Zabezpieczenie przed wydostaniem się pary zanim drzwi zostaną otwarte

Automatyczne, bezpieczne odsysanie pary odbywa się pod koniec automatycznego procesu gotowania autoChef. Drzwi mogą być otwierane bezpiecznie, bez wydostawania się gorącej pary co zapobiega nadmiernemu zaparowaniu kuchni.

GreenInside



Optymalizacja zużycia energii i ochrona środowiska

Koncepcja energetyczna

- Drzwi komory pieca z izolacyjnym potrójnym przeszkleniem

GreenInside

Wskaźniki zużycia (energii/wody) wyświetlają się po każdym procesie gotowania.

WaveClean^{2nd GENERATION}



Automatyczne mycie z kapsułami two-in-one

WaveClean® (opcjonalnie) zapewnia mycie automatyczne. Działa niezwykle efektywnie, higienicznie i bezpiecznie.

Nawet najmniejsze narożniki są nieskazitelnie 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



• SpaceCombi Compact MP
pojemność 6 x GN 1/1



• SpaceCombi Junior MP
pojemność 6 x GN 2/3



Wyposażenie standardowe:

• MagicPilot	• ClimaSelect plus	• MKN CombiConnect	• GreenInside	• PHI ^{eco} DynaSteam 2
• autoChef [®]	• Ready2Cook	• FamilyMix	• Funkcja skanowania	• Drzwi komory pieca z
• Manual cooking	• RackControl 2	• Wielopunktowa sonda	kodów kreskowych	izolacyjnym potrójnym
• Favourites	• Time2Serve	temperatury produktu	(bez skanera)	przeszkleniem
• QualityControl	• VideoAssist	• Perfection	• AutoShower	• Eco mode
• PerfectHold	• SES [®] - Steam	• CombiDoctor	• ChefsHelp	• Stojaki bezszwowe
• StepMatic [®]	Exhaust System			

Opcje/Akcesoria:

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

Dane techniczne:

SpaceCombi MagicPilot	Compact	Junior
Nr katalogowy MKN	SKE061R_MP	SKE623R_MP
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
Zabezpieczenie	3 x 16 A	3 x 16 A / 1 x 16 A
Gastro Norm	6 x GN 1/1 (głębokość 60 mm)	6 x GN 2/3 (głębokość 60 mm)
	5 x GN 1/1 (głębokość 65 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.

