world of cooking

Новый **Flexi**Chef®

smart cooking. smart cleaning.



Высокая производительность – решено по-новому

FlexiChef® – ваш оптимизатор кухонных процессов

приготовить нежный гуляш из говядины за тридцать минут, вкусное ризотто – за семь*, а в конце чистка чаши всего лишь за две минуты***? Не проблема – с FlexiChef® от MKN.
Много раз отмеченное многофункциональное решение делает возможным не только варку, жарение, фритюр или высокоскоростное приготовление в одном аппарате: он оптимизирует весь кухонный процесс и значительно повышает эффективность! FlexiChef® – это абсолютный оптимизатор, когда речь идет о времени, площади, качестве и эффективности. С этим спринтером среди горизонтального оборудования Вы готовите в три раза быстрее, чем при классическом приготовлении – и с нагревом до 275 градусов**. FlexiChef® единственный из всего горизонтального оборудования имеет систему автоматической мойки, и это всего лишь за две минуты***.

Стартуйте в новое будущее FlexiChef® !



> FlexiChef® доставляет удовольствие и мотивирует сотрудников

Сканируйте
и смотрите фильм онлайн!

оптимизатор качества
постоянство качества
надежность производства

оптимизатор площади
Функционал нескольких аппаратов в одном – высокая производительность на кв. м. площади

*чистое время ReadyXpress **по сравнению с классической техникой MKN ***SpaceClean – опция FlexiChef®



оптимизатор эффективности
Благодаря многофункциональности повар может повысить свой КПД и более эффективно использовать свой опыт.

повседневный оптимизатор
технический ответ на ситуацию с персоналом. Шеф-повар может передавать знания посредством FlexiChef®.

оптимизатор времени
быстрый нагрев, быстрое приготовление, быстрая чистка

оптимизатор мотивации
мотивация благодаря современной панели Touch & Slide и автоматической мойке SpaceClean.

Особый момент, когда создается что-то новое





Зачем ждать идей завтрашнего дня?
Мы развиваем и реализуем иновации, которые затрагивает нерв рынка и значительно улучшают и оптимизируют процессы на кухне. Последовательно и всегда с вниманием к актуальным требованиям. От этого выигрывают повара во всем мире – и каждый день.

Новое поколение FlexiChef® – хороший пример, так как в этом многофункциональном аппарате собран накопленный опыт и изобретательская мысль предыдуших лет.

Эволюционный прогресс с 1979

С 1979

опрокидываемые сковороды MKN

2002

Optima Express сковорода с функцией варки под давлением



FCSI Award
"Manufacturer of the Year"
for MKN with FlexiChef®

Многочисленные награды. Будущее на профессиональной кухне.



Базируясь на многолетнем экспертном опыте MKN наши специалисты FlexiChef® еще раз значительно продвинулись в совершенствовании FlexiChef® и отлично отреагировали на актуальные требования кухонного производства. Теперь FlexiChef® привносит еще больше скорости и производительности на кухне. Настоящее высокоскоростное решение, которое не только улучшает процессы на многих кухнях, но и заметно повышает экономичность

С новым FlexiChef® история успеха идет дальше: экстремально быстрый, супер простой, интуитивный. Давайте и дальше вместе писать историю кухонной техники!

2012

FlexiChef® будущее на профессиональной кухне

2020

Новый FlexiChef® Высокая производительность



Высокая скорость
– решена по-новому

Быстрее к цели с FlexiChef®

скорость общего процесса – это основной принцип FlexiChef®. Наши разработчики еще усовершенствовали FlexiChef® и благодаря многим техническим инновациям еще больше ускорили все процессы. Так Вы и Ваши сотрудники на кухне еще быстрее окажитесь на финишной прямой – и сэкономите дорогое рабочее время.

Это обеспечивет, помимо всего прочего, высокий уровень автоматизации, быстрое управление и экстремально высокая мощность. Так FlexiChef® смог еще больше повысить общую производительность. В итоге это означает в два раза более быстрое время отклика панели управления и ускорение до 35 процентов при нагревании*. С высокоскоростным приготовлением ReadyXpress Вы в два раза быстрее, чем при обычной варке под давлением** и в три раза быстрее, чем при традиционной варке***.

придайте своей кухне больше скорости и эффективности – с FlexiChef®!



Скорость, которая убеждает:

время приготовления с ReadyXpress ···· на примере гуляша из говядины

FlexiChef	около 52 мин*
обычное приготовление под давлением	около 96 мин**
классическое приготовление	около 150 мин***

Экономия времени до 65%

время приготовления с ReadyXpress ···· на примере горохового супа

FlexiChef	около **35** мин*
классическое приготовление	около **90** мин***

Экономия времени до 61%

время приготовления с ReadyXpress ···· на примере ризотто

FlexiChef	около **7** мин*
классическое приготовление	около **20** мин***

Экономия времени до 60%

*по сравнению с предыдущей технологией MKN **по сравнению с обычной варкой под давлением в MKN ***по сравнению с классической техникой MKN ****опция во FlexiChef



В 2

раза быстрее
чем обычная варка под давлением**

В 3

раза быстрее
чем классическая варка***

Комфорт управления
– решено по-новому

MagicPilot – концепция управления FlexiChef®! Большой. Быстрый. Интуитивный.

С интуитивной и простой концепцией управления MagicPilot работа с FlexiChef® настолько легка, как работа с планшетом или смартфоном у Вас дома. У FlexiChef® большой с хорошим обзором 10-дюймовый экран, который отличает не только прочность, но и чрезвычайно простая очистка. Так приготовление доставляет удовольствие и гарантирует повышение мотивации.



ЭКРАН ВРОВЕНЬ С ПОВЕРХНОСТЬЮ
4 ММ
закаленного стекла



УПРАВЛЕНИЕ
короткое время реакции



С ХОРОШИМ ОБЗОРОМ
10-дюймовый дисплей



ЗВУК
индивидуальные профили звука



ИНТЕРФЕЙС ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
просто современно интуитивно



ОПТИМАЛЬНЫЙ КОМФОРТ УПРАВЛЕНИЯ
Team с 2 экранами



так просто и интуитивно управлять, как смартфоном – с Touch & Slide 10-дюймовым экраном. Получите удовольствие от простой и понятной концепции управления made by MKN.



Высокий интеллект
– решено по-новому

MKN Guided Cooking, навигационная система в процессе приготовления

Текучка персонала, недостаток квалифицированных работников и времени, и тем не менее надо обеспечивать стандарт качества каждый день – это настоящий вызов для кухни в настоящее время! Для этого у FlexiChef® есть решение – концепция MKN Guided Cooking. Навигационная система, которая ведет пользователя через весь процесс приготовления и гарантирует качество день ото дня.

Высокая степень автоматизации* и большое количество дополнительных опций отличают концепцию MKN Guided Cooking.
Благодаря философии аппарата и техническому интеллекту даже необученный сотрудник может воспользоваться опытом шеф-повара.
Привнесите на Вашу кухню надежный интеллект с FlexiChef® и MKN Guided Cooking.

*по сравнению с предыдущей технологией MKN



Обеспечивать каждый день одинаковое качество, больше не проблема благодаря Guided Cooking.

Guided
Cooking



autoChef

ноу-хау включено, благодаря автоматическим процессам приготовления. Качество блюд воспроизводится быстро и безошибочно.

ChefsHelp

инфо-шаги как руководство и помощь для пользователя; можно встроить фото

BarcodeScan

сканировать штрих-код и запускать процесс приготовления

Quick Start & Favourites

Избранные процессы приготовления отражены на главном экране, для воспроизводства качества блюд

VideoAssist

советы по управлению в формате видео - помощь 365 дней в году круглые сутки

Очистка
– решено по-новому

SpaceClean – первая и единственная автоматическая очистка чаши*

Что нам остается в конце приготовления – совершенно верно, мойка. И Вы думаете, что профессионалы должны сегодня чистить вручную? Мы однозначно говорим „нет“ и для этого разработали SpaceClean, первую и на сегодняшний день единственную автоматическую очистку для чаши*. Это выдающаяся функция FlexiChef®.

Со SpaceClean не только экономятся ресурсы, но и снижаются затраты. Нужна промежуточная очистка? Со SpaceClean вообще не проблема. И все без химии и ручной дополнительной мойки. Всего за 2 минуты**!



Автоматическая промежуточная мойка всего за

2 мин

(без времени насадки)

очистка без химии

выбор времени старта
гибкая мойка, когда Вы захотите

*опция во FlexiChef® **доп. время насадки





care & protection

Новая функция ухода

известковая вода – для FlexiChef® это не проблема!
С новой функцией "care & protection", включая система декальцинации, увеличивается срок службы FlexiChef®. Кроме этого FlexiChef® может использоваться везде без водоумягчения (до уровня жесткости 4.5 ммоль/л). А самое лучшее – FlexiChef® сам напоминает пользователю о предстоящей декальцинации.

www.mkn.com/spaceclean

Многофункциональность – решено по-новому

Совершенство – это наше требование.

FlexiChef® исключителен во многих отношениях. Благодаря своими многофункциональным качествам он позволяет не только варить, жарить, фритировать и готовить Sous-vide в одном аппарате. ReadyXpress® высокоскоростное приготовление* выводит скорость на кухне на новый уровень.

А с FlexiZone MKN еще больше расширяет границы FlexiChef®. Вы можете отключить не используемые зоны и избежать того, что аппарат будет потреблять энергию. Этим самым Вы экономите до 2/3 энергии, особенно в спокойные рабочие часы.



С FlexiZone – комплексное блюдо одновременно в одной чаше
с индивидуальными температурой или временем: жарение, варка и фритирование на двух, трех зонах

*опция во FlexiChef®



Интеллектуальная техника
для невиданных возможностей

Насладитесь большой свободой в приготовлении! Чем изощреннее Ваши желания, тем лучше: С FlexiChef® в Вашем распоряжении сильнейшая профессиональная техника. Это многофункциональное устройство, которое ежедневно оптимизирует процессы на кухне как в столовых, так и в отелях и ресторанах. Варка, жарение, варка под давлением или фритирование – все в одном аппарате и на малой площади. Эффективность, которая окупается. Получите удовольствие от быстрых, простых и гибких процессов приготовления.



Варка
оптимизированные и щадящие процессы заботятся о более высоком качестве блюда, так как в нем остается больше витаминов и питательных веществ.



Жарение
быстрое связывание белка благодаря высокой мощности обжаривания. В связи с этим меньше потерь веса, а мясо остается более сочным.



Фритирование
Если Вам нужно приготовить во фритюре, то блюда фри во FlexiChef® будут оптимального качества.



ReadyXpress
высокоскоростное приготовление во FlexiChef® значительно ускоряет все процессы на кухне: Вы варите в 3 раза быстрее*,чем при классической варке и в 2 раза быстрее, чем при классической** варке под давлением.



FlexiZone
Все блюдо в одной чаше? С FlexiZone Вы можете разделить чашу на три зоны. Каждая зона управляется индивидуально: например, температура и время при жарении, или время при варке или фритировании.



Приготовление Sous-Vide
Приготовление в вакуумном пакете возможно благодаря технике MKN.

*по сравнению с классической техникой MKN **чистое время ReadyXpress

Высокая эффективность
– решено по-новому

Эффективность, которая окупается!

FlexiChef® - это маленькое экономическое чудо для кухни: с многофункциональным решением от MKN Вы в плане скорости и эффективности делаете большой шаг вперед. Многофункциональность, высокая гибкость, быстрое управление и интеллектуальное управление энергией делают кухонные будни эффективными как никогда. Это означает большую прибыль и конкурентноспособность!

Зарабатывайте больше с FlexiChef®

Уже через короткое время на Вашей кухне FlexiChef®, включая систему мойки SpaceClean, окупит себя. Запросите у нас индивидуальный пример расчета!

Меньше затрат, больше места

С FlexiChef® варка, жарение, фритирование или скоростное приготовление возможны в одном аппарате. С многофункциональным решением Вы экономите не только инвестиции в другие аппараты, но и выиграете больше места на кухне.



Экономить рабочее время

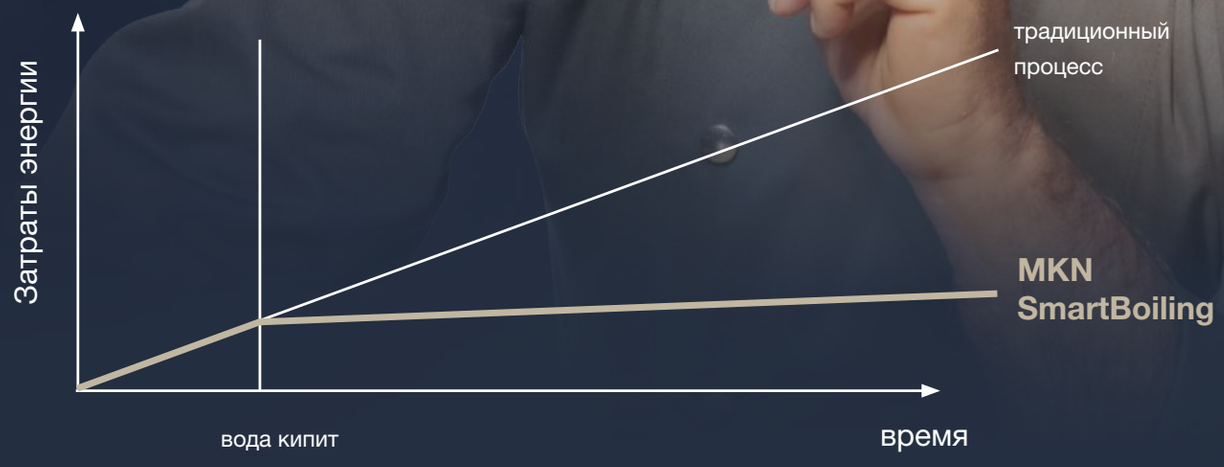
С высокоскоростным приготовлением ReadyXpress® Вы в два раза быстрее, чем с другой техникой приготовления под давлением от MKN.* Промежуточную мойку осуществляет за Вас автоматическая система очистки SpaceClean® **всего лишь за две минуты ***.

никаких моющих средств

Со SpaceClean ** Вы делаете промежуточную очистку без химии. Это щадит Ваш кошелек... и окружающую среду

*по сравнению с предыдущей технологией MKN **опция FlexiChef® ***доп. время насадки

MKN SmartBoiling
– энергосберегающий способ кипячения воды



Затраты энергии на примере кипячения и варки 75 л воды во FlexiChef®.
Энергия для вентиляции не учитывается.

Кипящая вода. Сразу же. Всегда, когда мне это нужно. Благодаря SmartBoiling от MKN покончено с высокими затратами энергии и потерей времени для добавления испарившейся воды. С инновацией от MKN одним нажатием на кнопку можно закипятить нужное количество. Затраты энергии сокращаются до минимума, и в Вашем распоряжении в течение секунд кипящая вода. В любое время и без дополнительных затрат на энергию. Опробуйте SmartBoiling от MKN!

Высокая гибкость
– решено по-новому

для каждого свой размер

ресторан, индустриальная кухня, кейтеринг или что-то совершенно новое? Для каждой кухни мы найдем нужный размер и глубину. Три свободно комбинируемых элемента позволяют их точно адаптировать к требованиям любой кухни.

В зависимости от места, количества и ассортимента Так FlexiChef® обеспечивает Вам большой выход и продуктивность – даже на малой площади. Прощай, пустая трата площади. Получите удовольствие от прибыльных инвестиций и низких затрат энергии.



Установить, подключить, запустить
простой монтаж и сервис

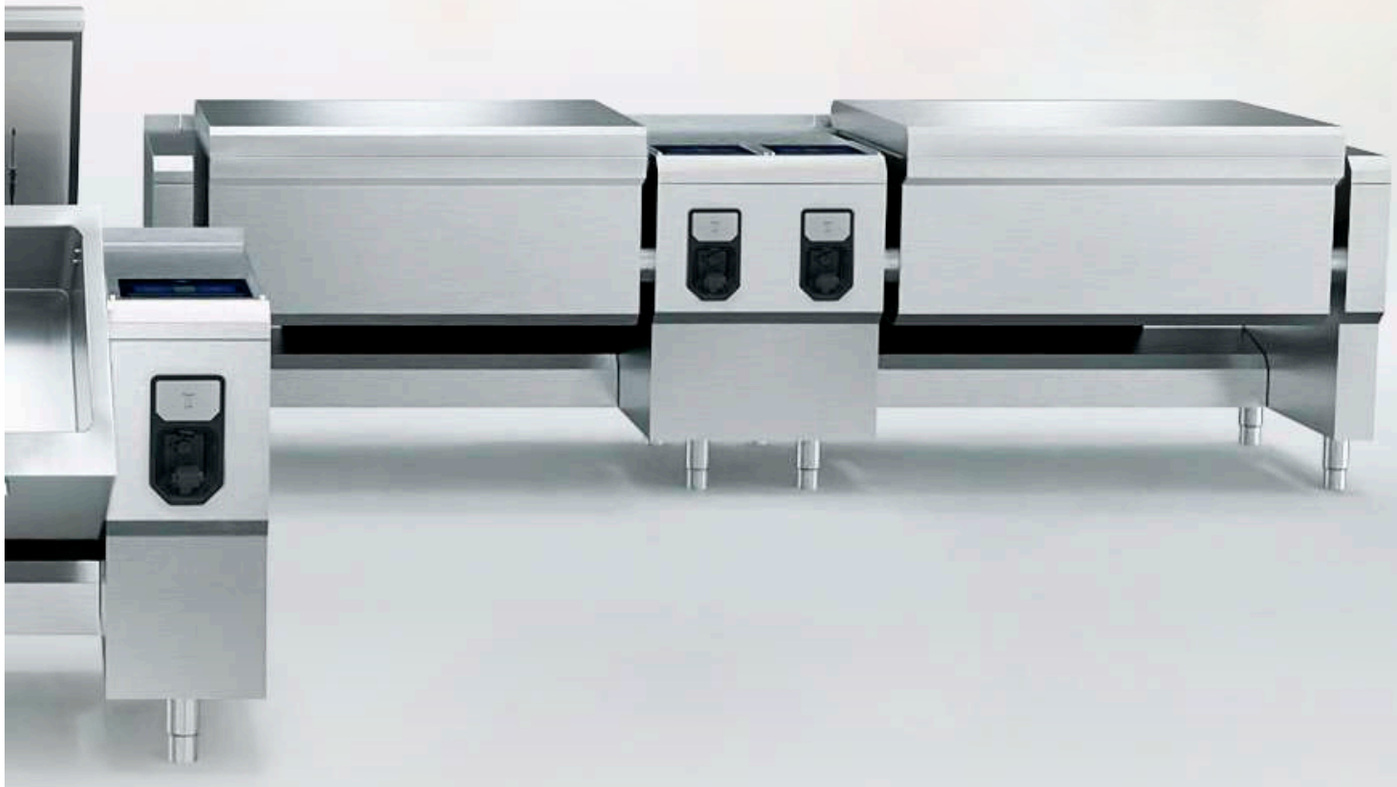
новая версия Team

FlexiChef® размер 1
рабочий объем 50 л

FlexiChef® размер 2
рабочий объем 75 или 100 л

FlexiChef® размер 3
рабочий объем 100 или 150 л

FlexiChef® Team





простая транспортировка
двумя частями
всех аппаратов Team



управление слева или справа
гибко и эргономично



различные размеры
FlexiChef® 3 размера



варианты чаши
выбор из 5 вариантов
чаши



MKN FlexiChef®

Обзор всех особенностей



оптимизатор кухонных процессов
С FlexiChef® оптимизируется весь процесс



высокоскоростное приготовление
благодаря ReadyXpress·



SpaceClean
первая и единственная система автоматической чистки для чаши*



care & protection
функция ухода для более долгой жизни FlexiChef® даже без подключенной умягченной воды



Концепция управления MagicPilot
большой – быстрый интуитивный



Guided Cooking
высокая степень автоматизации и большой выбор вспомогательных функций



Quick Start & Favourites
быстрый доступ к любимым процессам



Connectivity
FlexiChef® подключается к интернету

*опция во FlexiChef®

MKN FlexiChef®

варианты и технические данные

FlexiChef®	**размер 1** (50 л)	**размер 2** (75 л)	**размер 2** (100 л)	**размер 3** (100 л)	**размер 3** (150 л)
размеры					
длина: мм	1100	1300	1300	1600	1600
ширина корпуса: мм	850	850	850	850	850
высота корпуса: мм	750	750	750	750	750
соединение	опционально подсоединение к линии MKN OPTIMA 850, без увеличения габаритов				
подключение					
электро 400 В					
мощность MaxPower: кВт	14,7	22,4	22,4	34,0	34,0
мощность FlexPower: кВт	13,1	17,2	17,2	26,2	26,2
для 380 - 415 В					
защита MaxPower: A	35	50	50	63	63
защита FlexPower: A	25	32	32	50	50
сеть / частота	3 (N)PE AC / 50 Гц или 60 Гц				
Устройство защитного отключения (УЗО)	рекомендация по защите на объекте, тип A, 300 mA				

вода / канализация					
холодная вода (питьевая)	объем потока мин. 13 л/мин, давление 2-6 бар, жесткость: < 4,5 ммоль/л, размер 3/4“ AG, DN 20				
горячая вода (питьевая макс. 60°C)	объем потока мин. 13 л/мин, давление 2-6 бар, жесткость: < 4,5 ммоль/л, размер 3/4“ AG, DN 20				
канализация (грязная вода)	макс 80°C, объем потока макс. 50л/мин (вывод в канализацию) или mмакс. 70л/мин (трап), DN 50				
чаша					
размеры: мм	523 x 543 x 225	723 x 543 x 225	723 x 543 x 315	1023 x 543 x 225	1023 x 543 x 315
номинальный объем: л	50	75	100	100	150
объем масла макс.: л	25	35	35	49	49

вес нетто аппарата					
с ReadyXpress & SpaceClean: кг	290	320	330	385	390
с ReadyXpress: кг	240	275	280	335	340
без ReadyXpress со SpaceClean: кг	-	300	305	360	365
без ReadyXpress: кг	-	250	255	305	310

специальное оснащение

СИСТЕМА НАВЕСА КОРЗИН
- корзина для фритюра
- корзина для варки

GСИСТЕМА НАВЕСА ГАСТРОЕМКОСТЕЙ
- гастроемкость неперфорированная
- гастроемкость перфорированная
- решетка на дно
- ковш неперфорированный
- ковш перфорированный
- лопатка для выемки продукта
- сито для слива
- скребок
- лопата для перемешивания
- щетка для чистки
- полка для аппаратов Team
- тележка для порционирования в гастроемкости
- мобильная система фильтрации 75 л (230 В)
- фильтр для жира (1 коробка 50 штук)

Технические изменения возможны! Состояние 29-07-2020 **www.mkn.com**

FlexiChef Team	p. 1 + p. 1	p. 2 + p. 2	p. 3 + p. 3	p. 1 + p. 2	p. 1 + p. 3	p. 2 + p. 3
размеры						
длина: мм	2200	2600	3200	2400	2700	2900
ширина корпуса: мм	850	850	850	850	850	850
высота корпуса: мм	750	750	750	750	750	750
соединение	опционально подсоединение к линии MKN OPTIMA 850, без увеличения габаритов					
подключение						
электро 400 В						
мощность MaxPower: кВт	14,7 + 14,7	22,4 + 22,4	34,0 + 34,0	14,7 + 22,4	14,7 + 34,0	22,4 + 34,0
мощность FlexPower: кВт	13,1 + 13,1	17,2 + 17,2	26,2 + 26,2	13,1 + 17,2	13,1 + 26,2	17,2 + 26,2
для 380 - 415 В						
защита MaxPower: A	35 + 35	50 + 50	63 + 63	35 + 50	35 + 63	50 + 63
защита FlexPower: A	25 + 25	32 + 32	50 + 50	25 + 32	25 + 50	32 + 50
сеть / частота	3 (N)PE AC / 50 Гц или 60 Гц					
Устройство защитного отключения (УЗО)	рекомендация по защите на объекте, тип A, 300 mA					
вода / канализация						
холодная вода (питьевая)	объем потока мин. 13 л/мин, давление 2-6 бар, жесткость: < 4,5 ммоль/л, размер 3/4“ AG, DN 20					
горячая вода (питьевая макс. 60°C)	объем потока мин. 13 л/мин, давление 2-6 бар, жесткость: < 4,5 ммоль/л, размер 3/4“ AG, DN 20					
канализация (грязная вода)	макс 80°C, объем потока макс. 50л/мин (вывод в канализацию) или mмакс. 70л/мин (трап), DN 50					
чаша						
размеры: мм	Смотри размеры чаши одиночных аппаратов					
номинальный объем: л	50 + 50	75 + 75	100 + 100	50 + 75	50 + 100	75 + 100
объем масла макс.: л	25 + 25	35 + 35	49 + 49	25 + 35	25 + 49	35 + 49
вес нетто аппарата						
с ReadyXpress & SpaceClean: кг	580	640	770	610	675	705
с ReadyXpress: кг	480	550	670	515	575	610
без ReadyXpress со SpaceClean: кг	-	600	720	590	650	660
без ReadyXpress: кг	-	500	610	490	545	555

Аксессуары

FlexiChef® с многочисленным наборов аксессуаров позволяет приспособиться под любую кухню. Полностью под Ваши требования оснащен всем от ковша до разгрузочной тележки. Предлагаются именно те решения, которые оптимизируют различные процессы на профессиональной кухне

СТАРТОВЫЙ ПАКЕТ
- лопатка для выемки продукта
- скребок
- решетка на дно
- ковш с перфорацией и без нее

пакет гастроемкостей
- система навеса гастроемкостей
- тележка для порционирования, вкл. гастроемкость 1/1
- сито для слива

пакет для варки
- система навеса корзин
- набор корзин для варки

пакет для фритирования
- система навеса корзин
- набор корзин для фритюра

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