GASTRO ECONOMY

MKN

world of cooking

Nowy **Flexi**Chef®

smart cooking. smart cleaning.

Najwyższa wydajność – stworzona na nowo

FlexiChef® - Optymalizacja procesów gotowania

Delikatny gulasz wołowy w ciągu dwudziestu pięciu minut, pyszne risotto w osiem minut *, a następnie czysta patelnia w zaledwie dwie minuty? Pewnie! To nie jest problemem dla FlexiChef® firmy MKN. Ten wielokrotnie nagradzany sprzęt umożliwia gotowanie, smażenie, smażenie na głębokim tłuszczu lub gotowanie z dużą prędkością w jednym urządzeniu. Optymalizuje cały proces gotowania i stale zwiększa wydajność!

FlexiChef® optymalizuje czas, przestrzeń, jakość i wydajność oraz gotuje trzy razy szybciej niż konwencjonalne urządzenia do gotowania, osiągając nawet temperatury do 275 stopni *. FlexiChef® jest także jedynym poziomym urządzeniem kuchennym wyposażonym w automatyczny system czyszczenia, który wykonuje całą robotę za Ciebie tylko w dwie minuty **. Wkrocz w nową świetlaną przyszłość z FlexiChef®.

> Praca z FlexiChef® jest efektywna co skutecznie motywuje zespół

Optymalizacja jakości!
Codziennie uzyskuj stałą jakość gotowego produktu

Optymalizacja przestrzeni
System „wszystko w jednym" łączy w sobie funkcje wielu urządzeń - wysoką wydajność i niewielkie gabaryty.

Zeskanuj aby zobaczyć nasz film online!

* z ReadyXpress ** w porównaniu do konwencjonalnego sprzętu MKN *** SpaceClean - opcjonalnie dla FlexiChef®

Optymalizacja wydajności!
Urządzenia wielofunkcyjne zwiększają wydajność w profesjonalnych kuchniach, umożliwiając szefom kuchni wykorzystanie ich wiedzy w ważniejszych zadaniach.

Optymalizacja czasu!
Nagrzewa się szybko! Gotuje szybko! Czyści szybko!

Optymalizacja codziennej rutyny!
Mamy rozwiązanie problemu niedoboru personelu. Używanie FlexiChef® wspomaga Szefa Kuchni w dzieleniu się jego wiedzą

Optymalizacja pracy!
Zmotywuj swój zespół, korzystając z najnowocześniejszej technologii, ekranu dotykowego i automatycznego systemu czyszczenia SpaceClean

To ten wyjątkowy moment kiedy tworzysz coś nowego

Po co czekać na jutro, jeżeli możesz mieć dziś? Trzymamy rękę na pulsie, opracowujemy i wdrażamy innowacje, aby dokładnie spełniać potrzeby klientów oraz w sposób zrównoważony ulepszać i optymalizować procesy kuchenne. To po prostu nasza codzienna działalność. Zawsze koncentrujemy się na bieżących wymaganiach rynku, dzięki temu Szefowie Kuchni na całym świecie czerpią korzyści z naszych innowacji każdego dnia.

Nowa generacja FlexiChef® jest doskonałym przykładem, pokazującym nasze wieloletnie doświadczenie, wiedzę i pomysłowość.

Ewolucja dzięki postępowi technologicznemu od 1979 r

rok 1979

Pierwsze uchylne patelnie MKN

2002

Optima Express technologia gotowania pod ciśnieniem

Wielokrotnie nagradzany. Przyszłość profesjonalnych kuchni.

Bazując na wieloletniej wiedzy i doświadczeniu, nasi specjaliści MKN ulepszyli FlexiChef® i doskonale dostosowali go do dzisiejszych wymagań w funkcjonujących kuchniach. W ten sposób FlexiChef® zapewnia jeszcze więcej elastyczności i mocy w kuchni.

Prawdziwe szybkie rozwiązanie, które nie tylko usprawnia procesy kuchenne, ale także znacznie podnosi rentowność.

Dzięki nowej patelni FlexiChef® historia sukcesu trwa: niezwykle szybka, super łatwa, intuicyjna obsługa. Kontynuujmy wspólne pisanie historii technologii gotowania!

2012

FlexiChef® Innowacja profesjonalnych kuchni

2020

Nowa FlexiChef® Nowa definicja wysokiej wydajności

Najwyższa prędkość – na nowo!

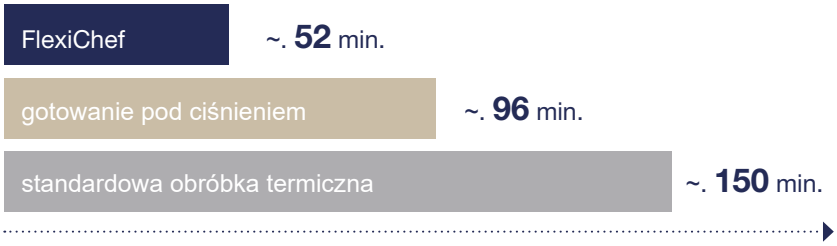
Szybciej osiągaj swoje cele dzięki nowemu FlexiChef®

Wysoka prędkość na całej powierzchni. Jest to podstawowa zasada w FlexiChef®. Nasi inżynierowie projektu dokonali drobnych poprawek i wdrożyli liczne innowacje techniczne w celu przyspieszenia każdego procesu gotowania. Dzięki wielu innowacjom technicznym dodatkowo przyspieszyłi wszystkie procesy. Dzięki temu Ty i Twoi pracownicy w kuchni osiągacie jeszcze lepsze rezultaty - i oszczędzając cenny czas.
Wszystko to przyczynia się do poprawy ogólnej wydajności FlexiChef.

Imponująca prędkość

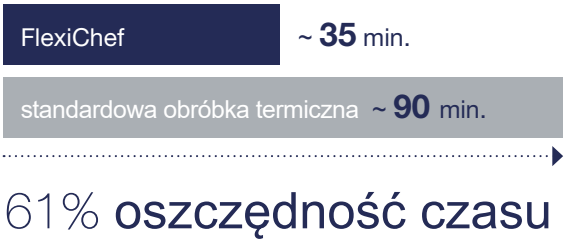
Czas produkcji np. gulaszu wołowegoz ReadyXpress jest teraz dwa razy krótszy niż wcześniej, a czas nagrzewania o * 35% szybszy. Szybkie gotowanie z ReadyXpress jest dwa razy szybsze niż tradycyjne gotowanie pod ciśnieniem ** i trzy razy szybsze niż w przypadku tradycyjnych urządzeń do obróbki termicznej ***. Usprawnij swoją kuchnię pod względem szybkości i wydajności - dzięki FlexiChef®

Czas produkcji gulaszu wołowego z ReadyXpress



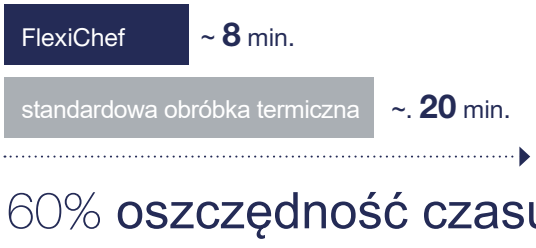
65% oszczędność czasu

Czas produkcji grochówki z ReadyXpress



61% oszczędność czasu

Czas produkcji risotto z ReadyXpress



60% oszczędność czasu

* w porównaniu do poprzedniej technologii MKN
** w porównaniu do konwencjonalnej technologii gotowania pod ciśnieniem MKN
*** w porównaniu do konwencjonalnego sprzętu do gotowania MKN

2x

szybciej
niż konwencjonalna technologia gotowania pod ciśnieniem

3x

szybciej
niż klasyczna obróbka termiczna

Wysoka użyteczność – zdefiniowana na nowo!

MagicPilot - system operacyjny FlexiChef®! Duży wyświetlacz. Szybki. Intuicyjny.

Intuicyjna i prosta koncepcja obsługi MagicPilot sprawia, że FlexiChef® jest tak łatwy w użyciu, jak tablet w domu. Jest wyposażony w duży i wyraźny 10-calowy wyświetlacz, który jest nie tylko solidny, ale także bardzo łatwy w czyszczeniu. Możesz więc cieszyć się gotowaniem i korzystając z nowej technologii.

wodoodporny wyświetlacz!
z 4 mm szkłem hartowanym

obsługa!
super szybka reakcja na dotyk

Przyjazny użytkownikowi!
10-calowy wyświetlacz

dźwięk!
indywidualne profile dźwiękowe!

nowy interfejs!
łatwy, nowoczesny intuicyjny

optymalny komfort !
Team z dwoma wyświetlaczmi

Tak i**ntuicyjny i łatwy** w użyciu jak tablet z funkcją Touch & Slide i **10-calowym** wyświetlaczem. Możesz spodziewać się znanej i prostej koncepcji obsługi znanej z pieców MKN.

Jeszcze mądrzejszy

Gotowanie z przewodnikiem MKN - Twój system nawigacji przez proces gotowania

Czy masz do czynienia ze stale zmieniającym się personelem i brakiem w jego wyszkoleniu, a mimo to codziennie produkujesz tę samą najwyższą jakość żywności pod presją czasu? To poważne wyzwanie, przed którym staje wielu profesjonalnych kucharzy każdego dnia!
FlexiChef® oferuje idealne rozwiązanie - koncepcję gotowania z przewodnikiem MKN. System nawigacyjny prowadzi użytkownika przez proces gotowania i gwarantuje stałą jakość żywności przez cały czas!

Wyższy poziom automatyzacji i liczne funkcje pomocnicze dopełniają koncepcję gotowania z przewodnikiem MKN. Ta filozofia wyposażenia w połączeniu z inteligentną technologią pozwala nawet osobom o niskim poziomie umiejętności uzyskać dostęp do wiedzy szefa kuchni.
Odkryj FlexiChef® i gotowanie z przewodnikiem już teraz i ciesz się zaletami niezawodnej inteligentnej technologii w swojej kuchni.

> Guided Cooking pozwala nam z łatwością uzyskać stałą jakość potraw każdego dnia.

Guided **Cooking**

autoChef

Know-How szefów kuchni zawarte w automatycznych procesach gotowania.

ChefsHelp

Instrukcje krok po kroku aby pomóc użytkownikowi; Obrazy mogą być również zintegrowane i modyfikowane

BarcodeScan

Zeskanuj kod kreskowy i rozpocznij proces gotowania

Quick Start & Favourites

Bezpośredni dostęp do ulubionych przepisów i procesów gotowania na ekranie startowym

VideoAssist

Instrukcja obsługi w formacie wideo - pomoc przez całą dobę, 365 dni w roku

Czyszczenie

SpaceClean - pierwszy i jedyny automatyczny system czyszczenia patelni *

Co jest na końcu każdego procesu gotowania? Masz rację, **sprzątanie**! Czy naprawdę uważasz, że profesjonalni szefowie kuchni powinni teraz czyścić ręcznie? To jasne dla nas, że „nie" i dlatego opracowaliśmy **SpaceClean**, pierwszy i jak dotąd jedyny automatyczny system czyszczenia patelni *. To właśnie wyróżnia **FlexiChef**.
Oszczędzasz zasoby nie tylko dzięki **SpaceClean**, ale także redukujesz koszty. Co powiesz na czyszczenie pośrednie w trakcie pracy?
Z SpaceClean to żaden problem. Żadne środki chemiczne i dodatkowe ręczne czyszczenie nie jest potrzebne, a cały automatyczny proces zajmie tylko 2 minuty!

Proces automatycznego czyszczenia w
2 min

Czyszczenie bez środków chemicznych

Preselekcja czasu startu
elastyczne czyszczenie w dowolnym momencie

*Opcjonalnie dla FlexiChef®

pielęgnacja & ochrona

Nowa funkcja konserwacji urządzenia !

Twarda woda - teraz dla FlexiChef® nie stanowi żadnego problemu! Nasza nowa funkcja „pielęgnacja i ochrona”, w tym systematyczne usuwanie kamienia, wydłuża żywotność urządzenia FlexiChef®. Można go stosować w dowolnym miejscu bez konieczności stosowania zmiękczacza wody (do 4,5 mmol / l). Co więcej, sam FlexiChef® przypomina o kolejnym procesie odkamieniania.

www.mkn.com/spaceclean

Multifunkcjonalność

Doskonałość jest naszą aspiracją.

FlexiChef® jest wyjątkowy pod wieloma względami. Jego wielofunkcyjność pozwala nie tylko gotować, smażyć, smażyć głęboko i gotować sous vide w jednym urządzeniu. Funkcja szybkiego gotowania ReadyXpress nadaje nowe znaczenie prędkości pracy w profesjonalnych kuchniach.

A funkcja FlexiZone w naszym FlexiChef® pokazuje, jak MKN po raz kolejny przesuwa granice technologii. Możesz wyłączyć strefy, których nie potrzebujesz, więc nie musisz włączać całego urządzenia. W ten sposób oszczędzasz do 2/3 energii w spokojnych porach dnia.

Przygotuj jednocześnie całe menu za pomocą FlexiZone
Z indywidualnymi temperaturami lub czasami gotowania: smażenie, gotowanie i głębokie smażenie w maksymalnie trzech strefach

Inteligentna technologia gotowania otwiera przed Tobą nowe możliwości

Ciesz się swobodą gotowania. Im bardziej wymagające życzenia, tym lepiej: dzięki FlexiChef® jesteś wyposażony w potężną profesjonalną technologię gotowania. Wielofunkcyjna potęga, która optymalizuje codzienną rutynę w dużych restauracjach, hotelach i gastronomii.

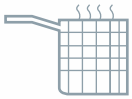
Gotowanie, smażenie, gotowanie pod ciśnieniem lub smażenie na głębokim tłuszczu - wszystko w jednym urządzeniu zajmującym niewiele miejsca. Ta wydajność się opłaca. Możesz oczekiwać szybkich, łatwych i elastycznych procesów gotowania „w punkt"!

Gotowanie
Zoptymalizowane, delikatne procesy gotowania zachowują witaminy i składniki odżywcze w celu zapewnienia najwyższej jakości żywności.

ReadyXpress
Szybkie gotowanie w FlexiChef® znacznie przyspiesza procesy kuchenne. Gotujesz trzy razy szybciej niż tradycyjne metody gotowania i dwa razy szybciej niż w przypadku tradycyjnych urządzeń do gotowania pod ciśnieniem.

Smażenie
Szybsze wiązanie białka dzięki wyższej wydajności smażenia. Zapewnia to niewielkie straty przy smażeniu, a mięso pozostaje soczyste.

FlexiZone
A może przygotujesz kompletne danie na jednej patelni? Dzięki funkcji FlexiZone możesz podzielić patelnię na maksymalnie trzy strefy. Czas i temperaturę można indywidualnie kontrolować dla każdej strefy podczas smażenia oraz czas podczas gotowania i głębokiego smażenia.



Deep frying
FlexiChef® oferuje funkcję głębokiego smażenia potraw w najwyższej jakości.

Sous Vide
Gotuj produkty sous vide z technologią MKN.

Wysoka wydajność

Wydajność, która się opłaca!

Twoja kuchnia może cieszyć się prawdziwym boomem ekonomicznym dzięki patelni FlexiChef®. Wielofunkcyjne urządzenie MKN stanowi duży krok naprzód pod względem szybkości i wydajności.

Wielofunkcyjność, wysoka elastyczność, szybka obsługa i inteligentne zarządzanie energią pozwalają lepiej zorganizować codzienną rutynę w kuchni. Oznacza to większy zysk i zwiększoną konkurencyjność!

FlexiChef zarabia dla ciebie!

Zarabiaj więcej dzięki FlexiChef®. W krótkim czasie FlexiChef® wraz z systemem czyszczenia SpaceClean może się zwrócić. Zapytaj nas o indywidualne obliczenia.

Obniż koszty, zyskaj przestrzeń

Wielofunkcyjny FlexiChef® umożliwia gotowanie, smażenie, smażenie na głębokim tłuszczu lub gotowanie z dużą prędkością w jednym urządzeniu. Oznacza to, że nie tylko nie musisz inwestować w więcej sprzętu, ale także cieszysz się większą przestrzenią.

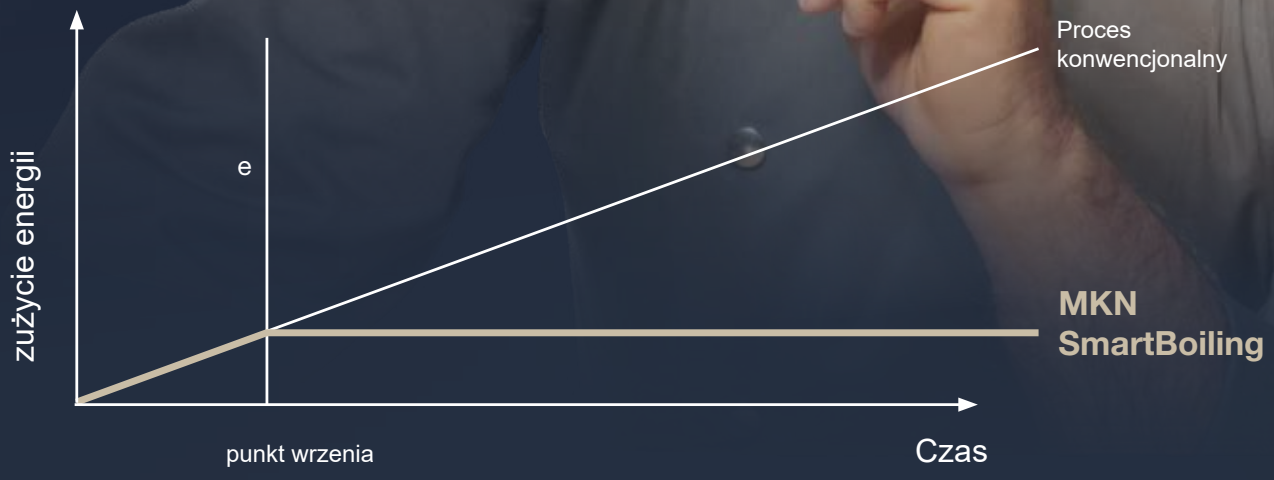
Oszczędność czasu

Szybkie gotowanie ReadyXpress jest dwa razy szybsze niż konwencjonalna technologia gotowania pod ciśnieniem MKN. Nasz automatyczny system czyszczenia SpaceClean zajmuje się czyszczeniem pośrednim w ciągu dwóch minut .

Mniej detergentów

SpaceClean zajmuje się czyszczeniem między procesami gotowania bez użycia środków chemicznych. Oszczędza to pieniądze i jest przyjazne dla środowiska.

MKN SmartBoiling – energooszczędny proces gotowania wody



Przykład zużycia energii podczas gotowania 75 l wody w nowym FlexiChef®.
Dodatkowe zapotrzebowanie na energię do wentylacji nie zostało uwzględnione.

Wrząca gorąca woda. Natychmiast, kiedy tylko chcesz. Dość dużego zużycia energii i straty czasu podczas uzupełniania odparowanej wody! Nasza nowa innowacja, MKN SmartBoiling, umożliwia gotowanie dokładnej ilości wody po prostu przez naciśnięcie przycisku.

Zużycie energii jest zredukowane do minimum, a woda jest gotowana w ciągu kilku sekund w dowolnym momencie i bez dodatkowych kosztów.

Przetestuj MKN SmartBoiling dla siebie!

Wysoka elastyczność

Odpowiedni rozmiar do każdej kuchni

Niezależnie od tego, czy prowadzisz restaurację, kuchnię komercyjną, zakład gastronomiczny, czy może zupełnie nową koncepcję, znajdziemy odpowiednie połączenie wielkości i głębokości urządzenia dla każdej kuchni. Wszystkie elementy można indywidualnie łączyć, aby dokładnie pasowały do Twojej kuchni.

FlexiChef® zwiększa wydajność i produktywność nawet przy niewielkiej powierzchni. Nie będziesz już marnować miejsca! Czekamy teraz na opłacalną inwestycję i niższe rachunki za energię.

Zainstaluj, połącz i zacznij. Łatwa instalacja i konserwacja.

Nowa wersja Team

FlexiChef® Format1

Pojemność użytkowa 50 litrów

FlexiChef® Format 2

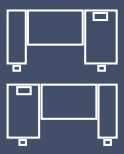
Pojemność użytkowa 75 lub 100 litrów

FlexiChef® Format 3

Pojemność użytkowa 100 lub 150 litrów

FlexiChef® Team

Łatwy transport dzięki modułowości konstrukcji



Panel sterowania dopasowany do Twoich potrzeb - po prawej lub lewej stronie FlexiChef®

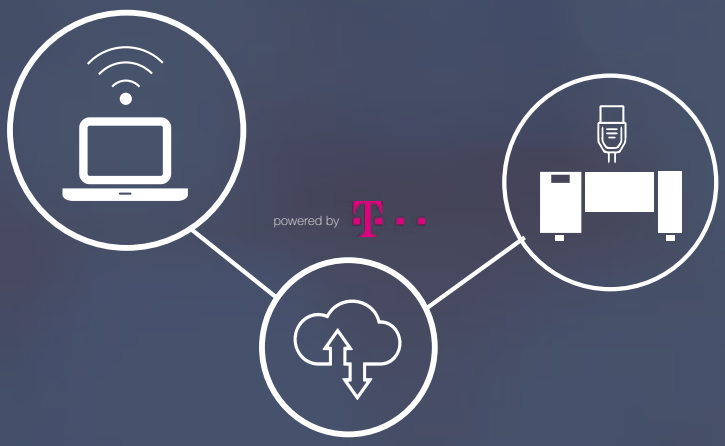
Idealne dopasowanie do potrzeb inwestycji dzieki 3 rozmiarom FlexiChef®

5wariantów urządzenia - aby sprostać najwyższym standardom stawianym przez inwestorów

MKN Connected

Nowe środki komunikacji

Urządzenia można podłączyć za pomocą inteligentnej technologii. Rozwiązanie chmurowe MKN „Connected Kitchen” tworzy nowe metody komunikacji w profesjonalnych kuchniach. Połączenie z Internetem w cenie.



- Maksymalne bezpieczeństwo danych zapewnione przez wiarygodnego partnera
- Autonomiczne kompletne rozwiązanie dla całej kuchni
- Połączenie SSL - bezpieczne podłączenie do urządzenia MKN
- Procesy gotowania można monitorować z "zewnątrz"
- Monitoruj i zarządzaj danymi HACCP

Nowy **Flexi**Chef®

Przegląd wszystkich najważniejszych funkcji

Optymalizacja procesów gotowania
FlexiChef optymalizuje ogólną wydajność

Szybkie gotowanie
dzięki ReadyXpress

SpaceClean 2.0
Pierwszy i jedyny automatyczny system czyszczenia patelni

Konsrwacja i ochrona
Funkcja konseracji wydłuża żywotność FlexiChef® nawet bez urządzenia zmiękczającego wodę

MagicPilot - koncepcja obsługi
duży wyświetlacz, szybki, intuicyjny

Gotowanie z przewodnikiem
Wyższy poziom automatyzacji i różne funkcje pomocnicze

Szybki start i ulubione
Natychmiastowy dostęp do ulubionych procesów gotowania

Łączność
FlexiChef® jest zintegrowany z Internetem

Nowy **Flexi**Chef®

Przegląd wersji i dane techniczne

FlexiChef®	**Format 1 (50 l)**	**Format 2** (75 L)	**Format2** (100 L)	**Format 3** (100 L)	**Format 3** (150 L)
Wymiary					
długość: mm	1100	1300	1300	1600	1600
szerokość korpusu: mm	850	850	850	850	850
wysokość korpusu: mm	750	750	750	750	750
Przyłącza:					
400 V					
pobór mocy w trybie MaxPower: kW	14,7	22,4	22,4	34,0	34,0
pobór mocy w trybie FlexPower: kW	13,1	17,2	17,2	26,2	26,2
zabezpiecznie 380 - 415 V					
dla MaxPower: A	35	50	50	63	63
dla FlexPower: A	25	32	32	50	50
przyłącze /częstotliwość	3 (N)PE AC / 50 Hz or 60 Hz				
przyłącze wody/ścieki					
Zimna woda (woda pitna)	Przepływ min. 13 l / min, ciśnienie 2-6 bar, twardość wody: <4,5 mmol / l, wymiary 3/4 „AG, DN20				
Ciepła woda (woda pitna max. 60°C)	Przepływ min. 13 l / min, ciśnienie 2-6 bar, twardość wody: <4,5 mmol / l, wymiary 3/4 „AG, DN20				
Ścieki	max 80°C, przepływ max 50l/min stale przyłącze lub max. 70l/min kratka ściekowa) DN 50				
Misa:					
Wymiar: mm	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
Pojemność : l	50	75	100	100	150
Max. pojemność oleju: l	25	35	35	49	49
Waga netto urządzenia					
z ReadyXpress & SpaceClean: kg	290	325	330	385	390
z ReadyXpress: kg	240	275	280	335	340
bez ReadyXpress z SpaceClean: kg	-	300	305	355	360
bez ReadyXpress: kg	-	250	255	305	310

Wyposażenie opcjonalne

Wiszący system do koszy
- kosz do smażenia
- kosz do gotowania

Wiszący system do pojemników GN
- pojemniki GN
- pojemniki GN perforowane
- półka
- chochla
- chochla perforowana
- łopatka do opróżniania
- sito filtracyjne
- gąbka
- skrobak do patelni
- szczotka do czyszczenia
- półka między zespołem patelni
- wózek transportowy do pojemników GN
- przenośny system filtracji oleju 75 l (230 V)
- papierowe filtry do oleju (50 szt/ opakowanie)

Zastrzegamy sobie prawo do dokonywania zmian technicznych! V10-12-2019 **www.mkn.com**

FlexiChef Team	Gr. 1 + Gr. 1	Gr. 2 + Gr. 2	Gr. 3 + Gr. 3	Gr. 1 + Gr. 2	Gr. 1 + Gr. 3	Gr. 2 + Gr. 3
Wymiary						
długość: mm	2200	2600	3200	2400	2700	2900
szerokość korpusu: mm	850	850	850	850	850	850
wysokość korpusu: mm	750	750	750	750	750	750
Przyłącza:						
400 V						
pobór mocy w trybie MaxPower: kW	14,7 + 14,7	22,4 + 22,4	34,0 + 34,0	14,7 + 22,4	14,7 + 34,0	22,4 + 34,0
pobór mocy w trybie FlexPower: kW	13,1 + 13,1	17,2 + 17,2	26,2 + 26,2	13,1 + 17,2	13,1 + 26,2	17,2 + 26,2
zabezpiecznie 380 - 415 V						
dla MaxPower: A	35 + 35	50 + 50	63 + 63	35 + 50	35 + 63	50 + 63
dla FlexPower: A	25 + 25	32 + 32	50 + 50	25 + 32	25 + 50	32 + 50
przyłącze /częstotliwość	3 (N)PE AC / 50 Hz or 60 Hz					
przyłącze wody/ścieki						
Zimna woda (woda pitna)	Przepływ min. 13 l / min, ciśnienie 2-6 bar, twardość wody: <4,5 mmol / l, wymiary 3/4 „AG, DN20					
Ciepła woda (woda pitna max. 60°C)	Przepływ min. 13 l / min, ciśnienie 2-6 bar, twardość wody: <4,5 mmol / l, wymiary 3/4 „AG, DN20					
Ścieki	max 80°C, przepływ max 50l/min stale przyłącze lub max. 70l/min kratka ściekowa, DN 50					
Misa						
Wymiar: mm	Zobacz wymiary pojedynczych jednostek FlexiChef®					
Pojemność : l	50 + 50	75 + 75	100 + 100	50 + 75	50 + 100	75 + 100
Max. pojemność oleju: l	25 + 25	35 + 35	49 + 49	25 + 35	25 + 49	35 + 49
Waga netto urządzenia						
z ReadyXpress & SpaceClean: kg	580	660	780	620	680	720
z ReadyXpress: kg	480	560	680	520	580	620
bez ReadyXpress z SpaceClean: kg	-	610	720	595	650	665
bez ReadyXpress: kg	-	500	620	495	550	565

Akcesoria:

Możesz zoptymalizować FlexiChef ® dzięki szerokiej gamie akcesoriów odpowiednich dla każdej kuchni. Wszystko to jest dostosowane do twoich wymagań, od kadzi po wózki transportowe. Nasze zestawy są idealnym rozwiązaniem dla różnorodnych zastosowań w optymalizacji każdej profesjonalnej kuchni.

Zestaw startowy
- Łopatka do opróżniania
- Wycieraczka
- półki
- Chochle (perforowane i pełne)

Zestaw GN
- System do wieszania pojemników GN
- Wózek transportowy na pojemniki GN 1/1
- Sito filtracyjne

Zestaw koszy
- System do wieszania koszy
- Jeden zestaw koszy do gotowania

Zestaw głębokiego smażenia
- System do wieszania koszy
- Jeden zestaw koszy do smażenia

Gastro Economy
Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

+12 260 26 40
+48 512 564 400
biuro@gastroeconomy.pl

www.gastroeconomy.pl