GASTRO ECONOMY

MKN

world of cooking

MKN Space Combi

Stworzony dla Ciebie

GASTRO ECONOMY

Gastro Economy Sp. Jawna
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

Codzienne wyzwania w kuchni

Jedzenie jest sensem naszego codziennego życia. Dobre jedzenie daje nam satysfakcje. Wyjątkowe jedzenie tworzy wspomnienia. W kuchni powstają te uczucia, w których umiejętności i pasja łączą się, zapewniając niepowtarzalne doznania smakowe, których nie można zapomnieć.

W ciągle zmieniającym się świecie trendów i potrzeb klientów szefowie kuchni nieustannie mają obowiązek dostarczać imponujące menu, które jest szybkie, świeże i pełne smaku. Wyzwanie to jest nakładane nie tylko na mistrzów kuchni, ale także na nieprzeszkolonych i tymczasowych pracowników w coraz bardziej ograniczonej przestrzeni kuchennej, dzięki czemu wysoce funkcjonalny sprzęt jest ważniejszy niż kiedykolwiek.

SpaceCombi firmy MKN to idealne rozwiązanie dla takich wyzwań. Dzięki wszystkim funkcjom pełnowymiarowego pieca konwekcyjno-parowego, który może zagwarantować jakość i wydajność, SpaceCombi zajmuje również ułamek przestrzeni, co czyni go idealnym partnerem dla Inwestorów na całym świecie.

- Oszczędność miejsca- oszczędność kosztów
- idelany do małych przestrzeni typu show cooking
- A variety of features required
- Najwyższe standardy higieniczne
- Małe kuchnie zyskują więcej miejsca na przygotowanie posiłków
- Zwiększone zapotrzebowanie na efektywność energetyczną
- Przyspiesza obróbkę termiczną
- Łatwość użytkowania ważna dla nieprzeszkolonego personelu

MKN Space Combi

Pierwszy kompaktowy piec konwekcyjno-parowy.

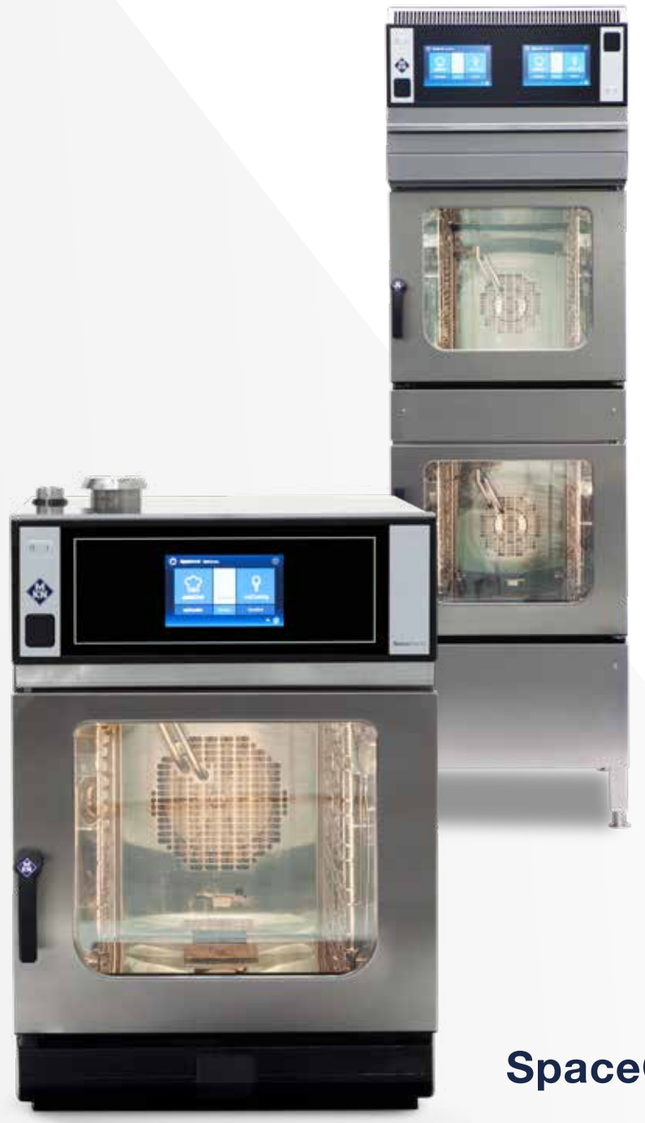
Idealny do każdego obszaru zastosowań.

Nowe rynki, rosnące wymagania klientów, niedobory umiejętności załogi i wiele innych zmian w branży wymagają innowacyjnych pomysłów. Z naszymi nowymi piecami MKN SpaceCombi jesteśmy gotowi na uzupełnienie potrzeb i wymagań stawianych przez szefów profesjonalnych kuchni. Oferta pieców konwekcyjno-parowych w małym formacie wykorzystuje wszystkie funkcje pieców w standardowych rozmiarach Nowa linia kładzie nacisk na przestrzeń, elastyczność i niezależność, przy pełnym spektrum innowacyjnych technologii znanej z linii Magic Pilot.

SpaceCombi
team

SpaceCombi
magic team

MAGIC HOOD INSIDE



SpaceCombi

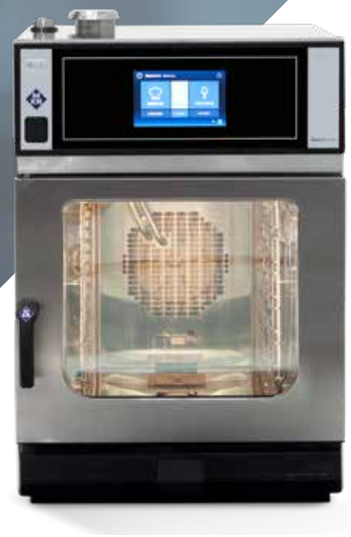
SpaceCombi
magic hood

Zeskanuj i obejrzyj nasz film już teraz!

GASTRO ECONOMY
Gastro Economy Sp. Jawna
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

Miejsce do innowacji!

Umiejętność i kreatywność to dwa kluczowe elementy, które tworzą wiodących szefów kuchni. Są one poparte wydajnością kuchni i przestrzeni do robienia tego, co robią najlepiej.
Wybierając sprzęt do gotowania dopasowany do Twojej kuchni, menu i indywidualnych potrzeb, Twoje umiejętności i kreatywność mogą się swobodnie rozwijać.
SpaceCombi został specjalnie zaprojektowany do małych kuchni zajmuje mało miejsca i jest łatwy w użyciu nie tylko na zaplechach, ale także w kuchniach prezentacyjnych, stacjach benzynowych, strefach samoobsługowych i nie tylko.
MKN SpaceCombi. Maksymalna skuteczność na minimalnej przestrzeni.



SpaceCombi

MKN Space Combi.

Niekończące się możliwości gotowania.

SpaceCombi
classic

SpaceCombi

Jeden rozmiar pasujący do wszystkich kuchni.

W zaledwie 55 cm SpaceCombi ma moc dużego pieca konwekcyjno- parowego, ale jest o 40% mniejszy * - i nie ustępuje funkcjonalnością większym bracią z rodziny MKN.

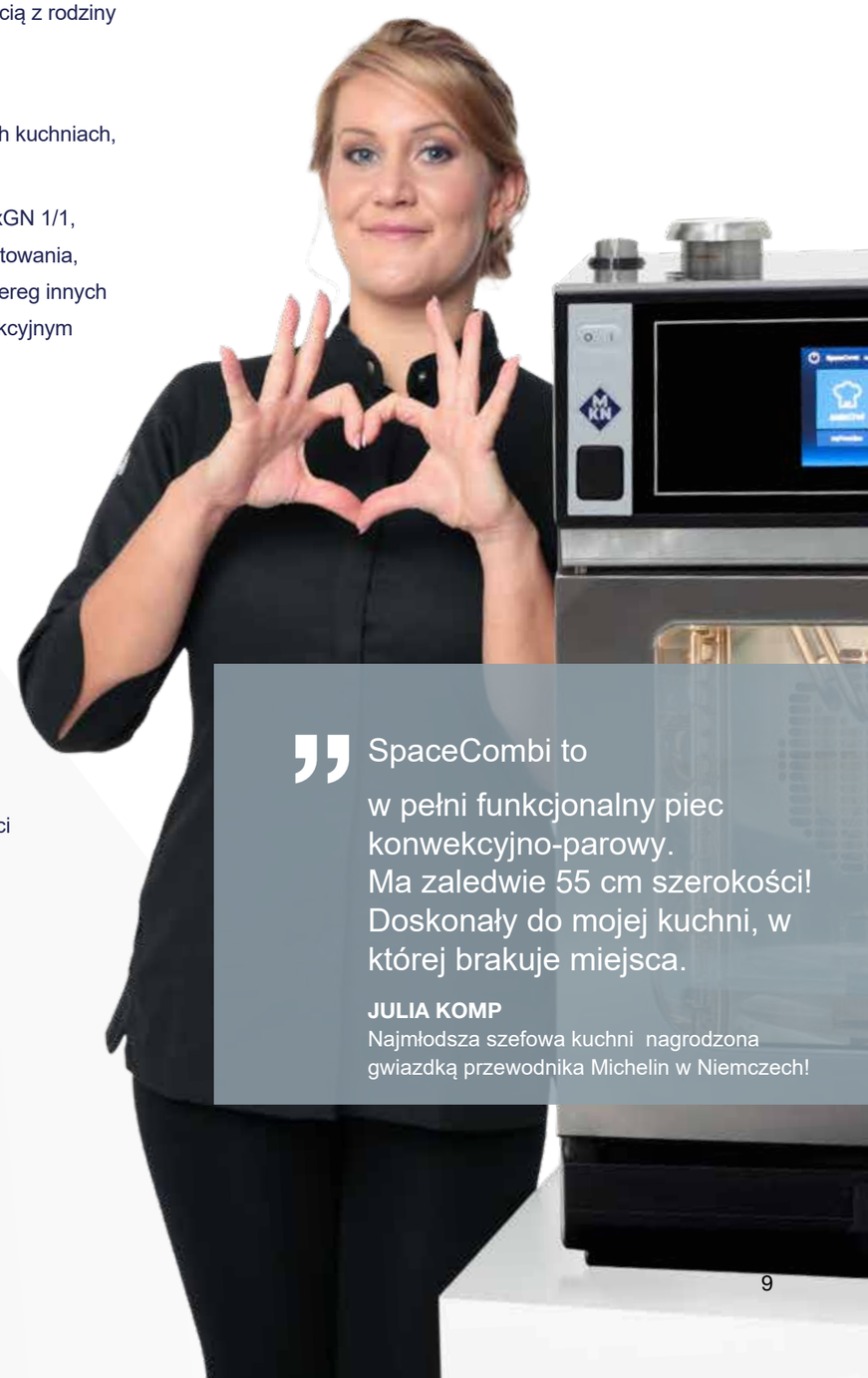
Gracz zespołowy we wszystkich kuchniach,

Space-Combi, to pojemność 6xGN 1/1, intuicyjna koncepcja obsługi gotowania, automatyczne czyszczenie i szereg innych korzyści w jednym małym, atrakcyjnym opakowaniu.

*porównując do MKN FlexiCombi

6 x GN 1/1

MKN SpaceCombi to w pełni funkcjonalny piec o pojemności 6 xGN 1/1 w zaledwie 55 cm szerokości.



> SpaceCombi to
> w pełni funkcjonalny piec konwekcyjno-parowy.
> Ma zaledwie 55 cm szerokości!
> Doskonały do mojej kuchni, w której brakuje miejsca.
>
> **JULIA KOMP**
> Najmłodsza szefowa kuchni nagrodzona gwiazdką przewodnika Michelin w Niemczech!

Podwójna moc w małym wydaniu!

Nigdy wcześniej trendy nie były tak dynamiczne jak obecnie. To także dotyczy sektora gastronomicznego. Życzenia klientów ciągle się zmieniają a wymagania rosną. Teraz jedzenie musi nie tylko dobrze smakować, ale także musi być zdrowe. Oferta jest różnorodna, prezentacja apetyczna, dania przygotowywane są na oczach gości, a gotowanie stało się dziedziną sztuki. MKN dostosował się do zmieniających się potrzeb rynku SpaceCombi ma dwie komory do gotowania, ten sprzęt jest # stworzony dla Ciebie mały, kompaktowy i łatwy w użyciu. Posiada szereg opcji, od gotowania na parze po smażenie, wszystko w jednym urządzeniu - gwarantującym spełnienie pragnień klientów.

SpaceCombi
team

Maximum taste, minimum space.

Od soczystych ryb po maślane rogaliki i soczystego kurczaka, SpaceCombi zapewnia, że goście są zawsze pod wrażeniem doskonałej jakości potraw gotowanych według najwyższych standardów - wszystko w i zaledwie 55 cm.
Dzięki dwóm oddzielnym komorom pieca masz pełną kontrolę nad swoim menu. Każda komora ma indywidualne sterowanie. Podczas gdy w jednej komorze gotujesz na parze, w drugiej może być ustawiony program pieczenia, osiągając cały czas maksymalną wydajność.
SpaceCombi oferuje również szereg różnych funkcji, takich jak gotowanie z przewodnikiem, które wspiera użytkownika przez cały proces, zapewniając jednocześnie stałą jakość potraw.

12 x GN 1/1

Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy o pojemności 2 x 6 GN 1/1 w zaledwie 55cm szerokości.

Ergonomia- wysokość najwyższej półki w piecu na 150 cm

Higiena na najwyższym poziomie, drzwi pieca z potrójnym przeszkleniem

Oświetlenie LED dla optymalnego oświetlenia wszystkich półek

1

2

2x
oddzielne komory gotowania 2 typy obróbki termicznej jednocześnie

55 cm

12 x GN 1/1

SpaceCombi team

Gastro Economy Sp. Jawna
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

Wejdź na rynek sprzedaży bezpośredniej!

Rynek out-of-home kwitnie, podobnie jak liczba punktów sprzedaży. Często pojawiają się oferty w miejscach, w których profesjonalna technologia gotowania po prostu nie jest dostępna. W odpowiedzi MKN opracował idealną technologię, aby zapewnić doskonałe przygotowanie do najnowszych wyzwań.

goście na rynku sprzedaży bezpośredniej.

55,7 billion

Obroty na rynku sprzedaży bezpośredniej

approx. **290** billion €

56%

56% obrotu w sklepach i stacjach to sprzedaż bezpośrednia (Szybki serwis to segment gastronomii systemowej z ofertą fast food)

5,48€

Średni rachunek klienta na rynku poza domem

Źródło: Deutscher Fachverlag, Yearbook 2018/2019. Out-of-home market in Germany, Italy, Spain, Great Britain and France

#made for you

Bez potrzeby wentylacji stwórz kulinarne doskonałości w dowolnym miejscu *

WOLNOŚĆ,

dla szefów kuchni i klientów.

Szybko i świeżo - takie są dzisiejsze oczekiwania klientów! Niezależnie od tego, czy jest to Street Food, punkt w markecie czy na lokalna stacji paliw, zawsze doceniamy smaczne przekąski w drodze.
W przypadku tych małych punktów gastronomicznych SpaceComb ma kluczowe znaczenie. Jest kompaktowy, mocny, a nawet ma własny zintegrowany system wentylacji, co oznacza, że nie ma kompromisów w zakresie jakości, bez względu na to, gdzie wydajesz jedzenie!

*In due consideration of local indoor air regulations

Bezpiecznie, wydajnie, **bez limitów!**

Gotowanie bez ograniczeń. SpaceCombi Magic Team otwiera nowe ekscytujące możliwości dla szefów kuchni. Ten w pełni funkcjonalny piec konwekcyjno-parowy jest nie tylko kompaktowy, ale także całkowicie samowystarczalny dzięki zintegrowanemu systemowi wentylacji Magic Hood.

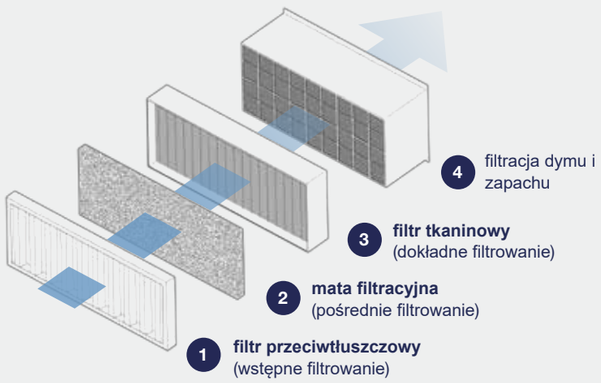
Dzięki Magic Hood różnorodne wymagania klientów i gości mogą być spełnione wszędzie i wszędzie, bez kompromisów w zakresie jakości, różnorodności i świeżości. Wszystko, co musisz zrobić, to zainstalować, podłączyć i rozpocząć gotowanie.

MAGIC HOOD INSIDE

55 cm

Wentylacja z odrobiną magii!

Magic Hood ma czterostopniową technologię filtrów, która skutecznie usuwa dym, tłuszcz i zapachy. Zapewnia to świeży klimat w pomieszczeniu i przyjemną atmosferę.



Nieprzyjemne zapachy, dym i opary są neutralizowane, a para zostaje skroplona

Dzięki zintegrowanemu wyciągowi spalin sprzedaż żywności nie ogranicza się już do miejsc z systemem wentylacji.

12 x GN 1/1

Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy o pojemności 2 x 6 GN 1/1 w zaledwie 55cm szerokości.

Prosta obsługa: wystarczy wyjąć filtr i umyć go w zmywarce

SpaceCombi
magic team

GASTRO ECONOMY

Gastro Economy Sp. Jawna
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

Nieskończone możliwości!

HoodIn
INSIDE

55 cm

Dzięki zintegrowanemu wyciągowi spalin sprzedaż żywności nie ogranicza się już do miejsc z systemem wentylacji.

Nieprzyjemne zapachy, dym i opary są neutralizowane, a para zostaje skroplona

6 x GN 1/1

Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy o pojemności 6 GN 1/1 w zaledwie 55cm szerokości.

SpaceCombi magic hood

Jedzenie jest doświadczeniem dla wszystkich zmysłów. Mając to na uwadze, nowe koncepcje żywności muszą zwracać coraz większą uwagę na ogólne wrażenia kulinarne. Gdy kuchnia i goście zbliżają się do siebie, jedzenie musi być atrakcyjnie prezentowane podczas przyrządzania go na oczach klientów.
Magic Hood SpaceCombi sprawia, że gotowanie jest łatwiejsze niż kiedykolwiek wcześniej. Jego innowacyjna technologia zapewnia przyjemny klimat w pomieszczeniu dla personelu i gości, niezależnie od tego, czy pieczesz, czy grillujesz.

Stosując koncepcję filtra wielostopniowego, usuwany jest dym, tłuszcz i nieprzyjemne zapachy, a także para i opary. Dzięki temu klienci mogą zawsze cieszyć się przyjemną atmosferą bez systemu wentylacji.

Stała jakość potraw gwarantowana!

MagicPilot

Nasza koncepcja obsługi - tak łatwa i intuicyjna jak Twój smartfon.

Wykorzystując koncepcję obsługi MagicPilot, SpaceCombi zapewnia, że goście otrzymają najwyższej jakości jedzenie, danie po daniu.
MagicPilot jest prosty w obsłudze, z instrukcjami krok po kroku i innymi funkcjami wsparcia, dzięki czemu SpaceCombi jest idealnym partnerem w codziennej kuchni.

Gotowanie z przewodnikiem

Prowadzi użytkownika przez proces gotowania

Dzięki niezliczonym przydatnym funkcjom koncepcja gotowania z przewodnikiem MKN wprowadza do kuchni wysoki poziom wiedzy technicznej, co oznacza, że nawet najbardziej niedoświadczony użytkownik może z łatwością osiągnąć kulinarne arcydzieła.

autoChef

Dołączone know-how dotyczące gotowania dzięki automatycznym procesom gotowania. Niezawodnie i szybko powtarzalna jakość żywności

ChefsHelp

Kroki informacyjne jako instrukcje i pomoc dla użytkownika - można również dołączyć zdjęcia etapów

QualityControl

Automatyczne wykrywanie ilości, automatycznie stała jakość, brak czujników temperatury rdzenia

BarcodeScan

Zeskanuj kod kreskowy i uruchomproces gotowania

Favourites

Ulubione procesy gotowania są wyświetlane bezpośrednio na ekranie startowym, aby zapewnić powtarzalną jakość żywności

VideoAssist

Wskazówki w formacie wideo - pomoc 365 dni w roku

GASTRO ECONOMY
Gastro Economy Sp. Jawna
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

Pozbądź się stresu –

z automatycznym systemem mycia **Wave**Clean®

Użytkownicy nie muszą już martwić się czasem i energią potrzebną do ręcznego czyszczenia. Dzięki Wave Clean koszty można zmniejszyć o 40% . W jednym procesie Twój SpaceCombi pozostawia lśniącą czystość w ciągu kilku sekund, pozostawiając Ci więcej czasu na skoncentrowanie się na tym, co ważne: koniugacji kulinarnej doskonałości dla gości.

WaveClean

Pozbądź się stresu dzięki systemowi automatycznego czyszczenia Wave Clean . Użyj tylko jednego szczelnego pojemnika dwa w jednym do detergentu i koncentratu do płukania, nawet najmniejszy narożnik jest czysty przy zużyciu około 19 litrów wody.

Wystarczy włożyć kasetę i gotowe!

Brak dodatkowych kosztów za odzież ochronną lub środki czyszczące

Kompletne czyszczenie wnętrza bez potrzeby ponownego czyszczenia ręcznego!

Dożywotni system ochrony

Instalacja i konserwacja
staje sie jeszcze prostsza.

Dzięki całej technologii SpaceCombi ukrytej w szufladzie proces instalacji i konserwacji jest łatwiejszy niż kiedykolwiek. Szuflada jest łatwiejsza do otwierania i zamykania od przodu i może być obsługiwana tylko przez jednego pracownika serwisu.

- do zabudowy
- Łatwy dostęp od przodu
- Wymagany tylko jeden operator
- Elektryka jest przechowywana w jednej szufladzie

widok z tyłu
SpaceCombi Magic Team

Prosta instalacja i
gładkie powierzchnie
SpaceCombi Magic Team

PROSTA HIGIENA

Żadnych luk i zakamarków

Woda/Ścieki

jedno centralne przyłącze

WYLOT POWIETRZA W URZĄDZENIU

Brak zewnętrznej rury wydechowej *
* nie dotyczy SpaceCombi Team

55 cm

Bardziej uproszczony *

i zintegrowany

*w porównaniu do MKN Team

Łączność - nowe kanały komunikacji*

Osoby posiadające połączenie z Internetem mogą skorzystać z rozwiązania chmurowego MKN Connect Kitchen. Urządzenia można łączyć za pomocą inteligentnej technologii, aby tworzyć nowe kanały komunikacji w profesjonalnych kuchniach.

- Maksymalne bezpieczeństwo danych dzięki naszemu niezawodnemu partnerowi,
- Samowystarczalne kompletne rozwiązanie dla całej kuchni
- Procesy gotowania można sterować centralnie i czasowo
- Monitoruj wykorzystanie i dane HACCP lub zarządzaj nimi zdalnie
- Szyfrowane za pomocą protokołu SSL

Connected Kitchen.

* Niedostępne w niektórych krajach

Dane techniczne

	SpaceCombi	**Space**Combi Classic
L x B x H (mm)	550 x 787 x 786	550 x 787 x 786
Moc przyłączeniaowa (kW)	7,8	7,8
Napięcie (V)	380 – 415, 3 NPE AC	380 – 415, 3 NPE AC
Pojemność	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1
WaveClean	Tak	Opcja
MagicHood	Opcja	brak
HoodIn	Opcja	Opcja
Ethernet	Opcjal	brak

	SpaceCombi Magic Team	**Space**Combi Team
L x B x H (mm)	550 x 860 x 1910	550 x 780 x 1815
Moc przyłączeniowa (kW)	2 x 7,8 (15,6*)	2 x 7,8 (15,6*)
Napięcie (V)	380 – 415, 3 NPE AC	380 – 415, 3 NPE AC
Poejmność	12 x GN 1/1	12 x GN 1/1
WaveClean	Tak	Tak
MagicHood	Tak	Nie
HoodIn	Tak	Opcja
Ethernet	Tak	Tak

* moc całkowita

GASTRO ECONOMY
Gastro Economy Sp. Jawna
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl