



MKN Premium

MKN Modulare Kochtechnik | **Gastronomie**

Profikochtechnik



MKN Premium MKN – Premium Profikochtechnik Profikochtechnik

Täglich Premium. Weltweit.

Ob in Top-Hotels und Restaurants, in der Gemeinschaftsverpflegung, in der Sterne- oder Systemgastronomie – MKN ist in den besten Küchen der Welt zu Hause. Von Berlin bis Dubai, von Paris bis Saigon. Der deutsche Premiumhersteller für Profikochtechnik setzt neue Maßstäbe. Mit innovativen Produkten, deren Praxistauglichkeit in der Profiküche herausragend ist. Und die sich darüber hinaus durch besondere Langlebigkeit und hohe Wirtschaftlichkeit auszeichnen. Das MKN-Erfolgsrezept: Mehr als 75 Jahre Erfahrung, Kompetenz und die intensive Zusammenarbeit mit Profiköchen.



FlexiChef®

„Was mich begeistert? Täglich hochfunktionelle Profikochtechnik zu fertigen, die weltweit so begehrt und erfolgreich ist.“

Besonders praxistauglich.

MKN Produkte sind hervorragend verarbeitet und überzeugen durch ihre anspruchsvolle Ästhetik. Das exzellente Design folgt dabei der Funktion. Mit MKN entscheiden sich Profiköche für hohe Praxistauglichkeit in ihrer schönsten und auch mehrfach ausgezeichneten Form.

Awards für fortschrittliche Technik, Wirtschaftlichkeit und Design bestätigen MKN als ein weltweit herausragendes Unternehmen für thermische Profikochtechnik.

Qualität aus Tradition.

Die MKN-Erfolgsstory begann 1946 im norddeutschen Wolfenbüttel. Mit nur drei Angestellten gründete der Ingenieur Kurt Neubauer die MKN Maschinenfabrik. Auch heute noch ist das Unternehmen in Familienbesitz.

Am Standort Wolfenbüttel entsteht rund um die Uhr Profikochtechnik der Spitzenklasse. Auf 80.000 m² und mit modernsten Technologien. Über 500 Mitarbeiter, davon 25 Auszubildende, lassen sich dabei von nur einem Gedanken leiten: Profiköche in aller Welt mit Premium-Qualität zu begeistern.



Modulare Kochtechnik in der Premium Speisenqualität durch Premium Kochtechnik Gastronomie

Unzählige Möglichkeiten.

Eine nur für Sie.

Nur für Sie gemacht: Multifunktionale Profikochtechnik, die exakt auf die individuellen Bedürfnisse von Gastronomie und Restaurants zugeschnitten ist. Zuverlässig, praxisorientiert, anpassungsfähig, hygienisch und wirtschaftlich. Top Lösungen als Qualitätsversprechen.

Ihnen stehen nahezu unbegrenzte Kombinationsmöglichkeiten zur Verfügung. Ganz gleich, ob Sie beim Kochen die Gas- oder Elektrotechnologie bevorzugen. Modernste Beheizungssysteme stellen sicher, dass Sie Energie umweltschonend, effizient und deshalb auch kostensparend nutzen. Premium produzieren mit Premium Kochtechnik. So präsentiert sich Ihre Gastronomie auf Dauer in Bestform.

Sofort einsatzbereit.

Ihren Wunsch an individuelle Profikochtechnik erfüllt MKN mit modularen Seriengeräten der Spitzenklasse. Alles passt. Selbst auf kleinstem Raum oder schwierigen Grundrissen. Worauf Sie sich noch freuen dürfen: den meisterhaft intuitiven Bedienkomfort. Jeder Handgriff sitzt sofort.

Vieles kocht parallel, wie von selbst – und in besonderer Qualität. Ihrer Kreativität werden alle Freiräume gegeben, die Sie benötigen.

Individuelle Lösungskonzepte
für den nachhaltigen Geschäftserfolg.



Multifunktionalität und Flexibilität ist bei MKN Standard



Doppelwandige Schnellkochkessel verhelfen zu Top-Ergebnissen in kürzester Zeit



Täglich überzeugend.

Entdecken Sie Modularität mit System: Die MKN-Serienlinie OPTIMA setzt in der täglichen Praxis Maßstäbe durch Top-Leistung und Zuverlässigkeit. Vor allem in ihrer extremen Variabilität spiegelt sich die Besonderheit des Systems wider. Ein weiterer Vorteil ist die hohe Kompatibilität sämtlicher Geräte untereinander.

Alle Komponenten fügen sich sofort nahtlos ein. Aus einer Vielzahl unterschiedlicher Einbau- und Ausstattungsmöglichkeiten entwickeln die erfahrenen Profis auch für Ihre Küche eine maßgeschneiderte Lösung.



„Ich will Sicherheit und maximale Flexibilität, um Premium-Qualitäten produzieren zu können. Deshalb OPTIMA 850/700.“



Große Modellvielfalt in 850 und 700 mm Korpus-tiefe

OPTIMA 850/700

Speisenqualität für jeden Tag

Wie viel Tiefgang braucht Ihre Profiküche?

Das entscheiden Sie! Die sehr soliden MKN-Seriengeräte-Linien **OPTIMA 850** und **700** aus hochwertigem Chrom-nickel-Stahl bieten Ihnen immer eine passgenaue Lösung. Und diese im wörtlichen Sinn: Denn zwischen **OPTIMA 850** und **OPTIMA 700** gibt es nur einen wesentlichen Unterschied: die jeweilige Korpus-tiefe.

Zur Auswahl stehen die tiefere 850 mm und die kompakte 700 mm-Variante.



Große Produkt-Vielfalt, frei kombinierbar

Entdecken Sie eine große Produkt-Vielfalt: Mehr als 200 verschiedene Elektro-, Dampf- und Gas-Geräte lassen sich bei **OPTIMA 850** in modularer Bauweise uneingeschränkt frei und individuell kombinieren. Ideal selbst für kleinste Küchen: Auch die **OPTIMA 700** ermöglicht Ihnen Kombinationen von mehr als 80 Geräten und ist für unterschiedlichste Einsatzbereiche geeignet.

Die Planung der MKN-Linien ist durch das feste Längenraster erfreulich leicht und erfolgt immer unter bestmöglicher Ausnutzung des Raums. OPTIMA – das ist einfach optimal.



850/700

OPTIMA

Beispielhaft

Ergonomisch und hygienisch

Top-Leistung gepaart mit Zuverlässigkeit: So punkten **OPTIMA 850 und 700** in der täglichen Praxis. Niveaugleiche Verbindungstechnik ermöglicht leichtes Ziehen und Schieben von Töpfen. Beispielhaft für höchste Ergonomie- und Hygieneansprüche sind flächenbündig in die dicht verschweißten Deckplatten eingesetzte Kochfelder sowie große, reinigungsfreundliche Radien und seitliche Ablaufrinnen. Überdurchschnittliche Schutzarten gewährleisten die permanente Geräte- und Betriebssicherheit.



Deckplattenbündig eingelassene Kochfelder ermöglichen einfaches Reinigen und komfortables Bewegen des Kochgeschirrs



Mit Flügeltüren verschlossen (Sonderausstattung)

Konzeption à la carte

Bewusst konzipiert für Ihr à-la-Carte-Geschäft: Die Seriengeräte der **OPTIMA 850 und 700** sorgen jederzeit für reibungslose Abläufe. Zuverlässige Hightech, die sich vor allem auch dann bewährt, wenn vieles gleichzeitig perfekt gelingen muss. Zum Beispiel durch:

- MKN PowerBlock®: Spezial-Sandwichmaterial inklusive SUPRA Flächenbeheizungssystem
- MKN-VAPRO, das Schnellkochkessel-Dampferzeuger-System
- MKN Induktionstechnik
- MKN-SUPRA, das Flächenbeheizungssystem

Ausgezeichnet in Design und Funktionalität.

Kombinationsfreude neu definiert.

Weitere Ausstattungen:

- Braisièren MAGNUM
- Kippbratpfannen
- Schnellkochkessel
- Kipp-Schnellkochkessel

Herde

- mit Großkochfeld
- VITRO mit Ceran®-Kochfeld
- Induktion mit Ceran®-Kochfeld
- Glühplattenherd
- Massekochplatten
- Gas-Herd



Kochmarie und Nudelkocher

Bainmaries

Griddleplatten und Griddlepfannen

Fritteusen

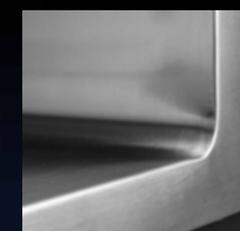
Highlights & Zusatzausstattungen:



Arbeitsflächenbündiges OPTIMA-Verbindungssystem



Gezogene Kochmulden für leichtes Reinigen. Erhöhte Brennerköpfe verhindern Eindringen von Wasser



Reinigungsfreundliche Hygieneunterbauten



Steckdosen zur Arbeitserleichterung



Wasserversorgung genau dort, wo sie benötigt wird

HotLine

Das Profit-Center.
Für die kleinere und mittlere Gastronomie.



„Unsere Effizienz-Strategie heißt MKN-HotLine: Niedrige Investition. Klasse Leistung und nur so viel Energie-Einsatz wie nötig.“



Erweist sich sofort als effizienter Praktiker für den besonders harten Profiküchen-Alltag: Die MKN-Standgerätelinie HotLine überzeugt bei vergleichsweise niedrigen Investitionskosten durch hohe Leistung. Und das bei geringem Energie-Einsatz.

Mobilisierender Zusatznutzen

Immer eine zuverlässige Größe, wenn Sie sich im Catering- und FrontCooking-Bereich profilieren: Damit werden Ihre anspruchsvollen Wege gleich zum Ziel. Und die Bewunderung Ihrer Gäste ist Ihnen sicher.



Einzeln. Als Block. Und als Wandzeile.

Ob Einzellösung oder Blockaufstellung – **HotLine** nutzt den vorhandenen Raum optimal aus und bietet Variationsmöglichkeiten ohne Ende. Sogar als Wandzeile lässt sich die Linie einsetzen.

Die Premium-Merkmale der **HotLine** zeigen sich auch in ihren Hygiene-Qualitäten und der Ergonomie an den Arbeitsplätzen: Mehr als 40 frei kombinierbare Elektro- und Gasgeräte verschmelzen durch die MKN-Geräteverbindung zu einer kompakten, hygienischen Einheit.



Der allround Spezialist.

Effiziente Höchstleistung rund um die Uhr.

Weitere Ausstattungen:

- Infra-Grills
- Glühsteingrills
- Infra-Warmhaltewanne

Fritteusen

Griddleplatten und Griddlepfannen

Bainmaries Kochmarie und Nudelkocher



Herde
VITRO mit Ceran®-Kochfeld
INDUKTION mit Ceran®-Kochfeld

Highlights & Zusatzausstattungen:



Verbindungssystem



Gas- oder Elektrogeräte, beides ist möglich



HotLine

CounterSL

Für Bistro, Imbiss und Fast Food

Überall da, wo es drauf ankommt, schnell hochwertige Speisen zuzubereiten: Die MKN-Linie CounterSL ist bei Snack- und Fast-Food-Betrieben ebenso gesetzt wie bei Selbstbedienungsbuffets.



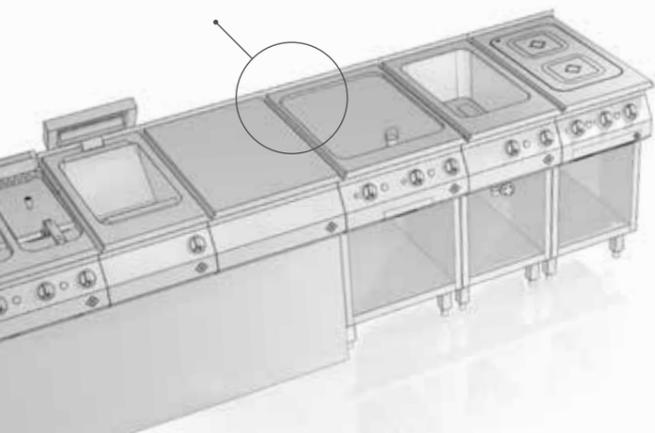
„Auf kleinstem Raum ein Multitalent. In CounterSL stecken alle Premium-Qualitäten. Und extrem reinigungsfreundlich sind die Geräte auch.“



Erfolgreich durch Teamwork mit Profis

Ihren außergewöhnlichen Erfolg verdankt die **CounterSL-Linie** der frühzeitigen Einbindung von Köchen, Restaurantbesitzern und Fast-Food-Spezialisten in die Entwicklungsarbeit.

Dank Verbindungstechnik lassen sich **CounterSL** und **HotLine** flächenbündig verbinden.



Flexibel. Ergonomisch. Hygienisch.

CounterSL ist wunderbar unkompliziert und spart Platz. Die Basislinie gibt es mit über 40 Elektro- und Gasgeräten: auch als Block und in Reihe.

Praktisch: die Gerätehöhe von 270 mm. Besonders beeindruckend: die Verbindungstechnik zwischen den reinigungsfreundlichen Einzelmodulen. So bleibt alles immer schön sauber! **CounterSL** ist auch der ideale Spezialist für Catering und Front-Cooking.

Kraftpaket für Front-Cooking.
Beeindruckt kompakt und flexibel.



Infra-Warmhaltewanne

Griddleplatten
und Griddlepfannen

Fritteusen

Weitere Ausstattungen:

- Infra-Grill
- Glühsteingrill
- Bainmarie
- neutrale Arbeitstische (auch mit Schublade)

- Kocher
- Kocher VITRO
 - Kocher INDUKTION
 - Gas-Kocher
 - WOK-Induktion

Highlights & Zusatzausstattungen:



Verbindungssystem



VITRO- oder modernste Induktionstechnologie – Sie haben die Wahl



Wandabschluss

Innovative MKN-Technologien

Hightech im Team – PowerBlock® und SUPRA

Der MKN-PowerBlock® überzeugt als Spezial-Sandwichmaterial in allen MKN-Elektro-Bratgeräten, wie Griddleplatten und -pfannen, Kippbratpfannen, Braisiere und vielen mehr.



Bratfläche (3 mm) aus hochwertigem, sehr robustem Chrom-Nickel-Stahl; Werkstoff 1.4404

12 mm Spezialstahl als Kraftreservoir

MKN SUPRA: Aluminiumblock (15 mm) als Wärmeleiter zur gleichmäßigen Wärmeabgabe in den Energiespeicher



Optimale Wärmeübertragung

Beheizt wird der MKN-PowerBlock® vom MKN-SUPRA-System, das die Energie besonders effektiv abgibt. Als ausgezeichneter Wärmeleiter versorgt die 15 mm dicke Aluminiumschicht den darüber gelegenen 12 mm hochwärmefesten Spezialstahl ständig mit Energie – der ideale Wärmespeicher mit Kraftreserve!

Zwischen den Bratgängen sind die Wiederaufheizzeiten besonders kurz. Die Hitze wird auch bei sehr großen oder kalten Mengen gehalten – beim Braten oder Grillen entsteht kaum Temperaturabfall. Weil die Hitze ausschließlich ans Gargut abgegeben wird, profitieren Sie von einem angenehmen Arbeitsklima.

MKN SUPRA: Servicefreundlichkeit durch einzeln verschraubte Heizstäbe

MKN SUPRA: Chrom-Nickel-Stahl-Rohrheizkörper für lange Lebensdauer

HIGHLIGHTS

- Robuste Oberfläche
- Hoher Wärmespeicher
- Große Leistungsreserven
- Gleichmäßige Wärmeverteilung
- Schnelle Aufheizzeiten
- Optimale Wärmeübertragung
- Hohe Servicefreundlichkeit
- Lange Lebensdauer
- Geringe Wärmeabstrahlung = besseres Arbeitsklima
- Keine Verfärbung von hellen Soßen, wie z. B. bei Stahlbratplatten

Widerstandsfähig mit langer Lebensdauer

Selbst bei starker Beanspruchung glänzt die Bratfläche aus hochwertigem 3 mm-Chrom-Nickel-Stahl durch ihre hervorragenden Eigenschaften und die sehr lange Lebensdauer. Auch kritische Produkte lassen sich mühelos zubereiten. Dank der feingeschliffenen glatten Oberfläche können die Speisen leicht von der Bratfläche gelöst und gewendet werden. Weitere Pluspunkte: Sie brauchen wenig Fett, Gargut-Rückstände verbrennen nicht und die Reinigung ist besonders einfach.

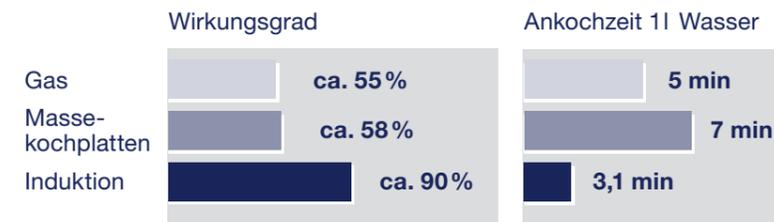
MKN-Induktionstechnologie – Gezielt Energie sparen.

Mit dieser zukunftsweisenden MKN-Technologie sparen Sie enorm Energie, denn Wärme wird ausschließlich dem Topf zugeführt. Damit reduziert sich auch die Wärmeabgabe in den Raum. Aufgrund der direkten Wirkungsweise verringern sich die Ankochzeiten. Und auch die Reaktionszeiten beim punktgenauen Regeln der Leistung! Insbesondere der Zubereitung von sehr empfindlichen Speisen kommt diese intelligente Technologie zugute.

Einfach ist auch die Reinigung: Die flächenbündig integrierten Kochfelder auf Arbeitsflächenniveau können einfach abgewischt werden.



- Schnelle Amortisation
- Geringer Energiebedarf
- Geringe Raumbelastung
- Kurze Ankoch- und Reaktionszeiten
- Hervorragend für empfindliche Speisen
- Einfache Reinigung



Flächen-Induktion, Insel-Flächen-Induktion (400 x 400 mm) und Punkt-Induktion: Alle Produkte der original MKN Induktion verbindet sehr lange Lebensdauer mit hoher Wirtschaftlichkeit.

„Kurze Ankoch- und Reaktionszeiten, geringer Energiebedarf und leicht zu reinigen. Perfekte Induktionstechnologie!“





Ihre neue Effizienzstrategie

Wirtschaftlichkeit plus hohe Qualität – serienmäßig vereint in modularer MKN Profikochtechnik. Denn auch das gehört zur Kategorie Premium: dass die hochwertigen Materialien und Komponenten aller Geräte eine lange Lebensdauer gewährleisten. Und wenn wirklich einmal etwas sein sollte, sichern wir eine Ersatzteilverfügbarkeit über viele Jahre zu. So überzeugt ist MKN von seinen Technologien.

Wirtschaftlichkeit und Qualität

Hochwertig mit langer Lebensdauer



Hochwertige V4A-Bratflächen



Tropfnasen



Servicefreundliche Bedienblenden



Und die Wartung der Geräte?

Ist vollkommen unkompliziert und spart deshalb Kosten. Bei fast allen Komponenten lässt sich der Service von vorn durchführen – ohne dass die Geräte abgerückt werden müssen.

Einfach sauber

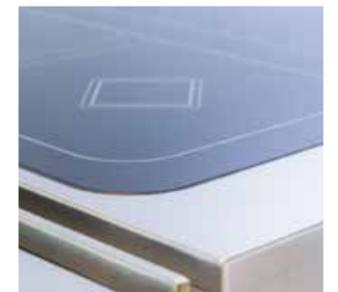
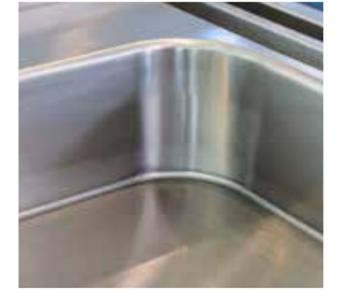
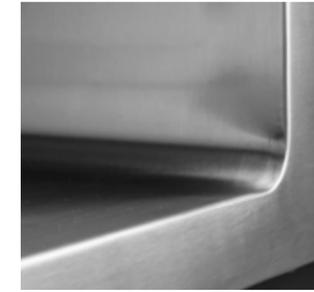
Nie wieder viel Zeit für's Reinigen investieren

Die großen Radien aller Komponenten machen aus Ihren Wünschen einfach Wirklichkeit. Und noch besser: Sie sparen dabei nicht nur Zeit, sondern auch Geld.

Darüber hinaus punkten die einzelnen Gerätelinien noch mit weiteren Top-Eigenschaften:

Die Serien **CounterSL**, **HotLine** und **OPTIMA** ermöglichen eine perfekte Aufstellung der einzelnen Geräte dank ihres sauberen, absolut dichten Verbindungssystems.

Flüssigkeiten haben keine Chance, zwischen die Geräte zu geraten. Das bedeutet: keine Reinigung, keine Servicearbeiten und keine Beschädigung der Komponenten. **Dafür aber:** eine höhere Hygiene in der Küche und wunderbar ebene Arbeitsflächen.



MasterLine

Erhöhte Reinigungsfreundlichkeit durch fugenlos eingeschweißte Funktionsmodule

MKN Elektro- und Gasgerätevariationen können unter einer gemeinsamen Abdeckung frei positioniert werden. Ganz nach Wunsch einzellig oder doppelzeilig kombiniert. Stark bis ins Detail und spitze im Design.

Die besonderen MasterLine Hygienefeatures sehen nicht nur gut aus, sondern verbessern enorm die Reinigungsfreundlichkeit und Lebensdauer der Anlage.

- Fugenlos eingeschweißte Funktionsgeräte
- Bordsteher auf gezogenen Kanten
- Sicherheits-Podeste mit gekanteten Radien
- Tropfkanten



Verantwortung übernehmen mit modernen Technologien

Nachhaltiges Denken

Anforderungen an die Umwelt werden bei der Entwicklung von MKN-Profikochtechnik systematisch ermittelt und bewertet: sowohl Aspekte, die direkt als auch indirekt beeinflussbar sind. Auf dieser Grundlage erfolgt eine Beurteilung, welche wesentlichen Faktoren sich auf die Umwelt auswirken (können). In Übereinstimmung mit der MKN-Unternehmenspolitik erfolgt die Definition verantwortungsvoller Umweltziele und Maßnahmen, die zur Nachhaltigkeit beitragen.



SAVE EARTH



MKN FlexiCombi®



MKN Induktion



MKN Vapro



MKN SpaceClean®

MKN-Technologien sparen Wasser und Energie

Mit energieeffizienten Geräten wird darüber hinaus ein größtmöglicher Kundennutzen erzielt. Das „grüne“ Bewusstsein wird intern in alle MKN-Betriebsabläufe getragen. Nach außen wirkt es direkt in den Profi-küchen der Unternehmenskunden.

Erfolgreiche Zertifizierung nach ISO 14001

MKN hat sich schon frühzeitig für Umweltschutz und Nachhaltigkeit engagiert. Mit der erfolgreichen Zertifizierung nach ISO 14001 vom TÜV SÜD unterstreicht MKN seine weltweite Position als Hersteller von innovativen und gleichzeitig effizienten Technologien. So wurden durch das MKN-Umweltmanagement konkrete Maßnahmen zum verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt und ihren Ressourcen definiert und in die täglichen Arbeitsabläufe eingebunden.

Unter geringem Einsatz von Wasser und Energie werden bei MKN Höchstleistungen durch umweltschonende Technologien angestrebt.

MKN Technologie ist grundsätzlich darauf ausgerichtet, Materialeinsatz, Energie- und Ressourcenverbrauch zu reduzieren.

- Maximale Recyclingrate durch strikte Mülltrennung.
- MKN-Gebläsebrennertechnik: der optimierte Gasverbrauch schont die Ressourcen und kann gleichzeitig Emissionen und Energiekosten reduzieren.
- MKN-Vapro: Der integrierte Dampferzeuger bei Schnellkochkesseln kann Wasser und Energie einsparen.

MKN Technologie spart wertvolles Wasser und belastet es weniger mit Chemie.

- 45.696 Liter weniger Wasser dank FlexiChef®

MKN Technologie reduziert den CO₂-Ausstoß.

- 1,6 Tonnen weniger CO₂ Ausstoß dank FlexiCombi®
- Über 1.000 qm Photovoltaikanlagen sorgen für saubere Energie.
- MKN-Induktion: Der hohe Wirkungsgrad verringert die Abgabe schädlicher Treibhausgase.

MKN Technologie optimiert den Energieverbrauch und schont Ressourcen.

- MKN nutzt zu 100 % Ökostrom aus Wasserkraft.
- MKN-Induktion: Der hohe Wirkungsgrad reduziert den Stromverbrauch um bis zu 2/3 im Vergleich zu konventionellen Beheizungssystemen.



SAVE CLIMATE



SAVE ENERGY



SAVE RESOURCES



SAVE WATER

Angaben im Vergleich zu MKN Vorgängersystemen

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



Die mit einem ®-Zeichen versehenen Marken sind deutschlandweit und größtenteils europaweit geschützt. Für genauere Infos kontaktieren Sie uns gerne.

Version: 10.10.2023