



FlexiChef®

smart cooking. smart cleaning.

smart cooking. smart cleaning.



world of cooking



Hohe Leistung.
Geringer Anschlusswert.

Modernes Bedienkonzept.
Die Qualität im Blick.

Know How inklusive.
Immer das richtige Rezept.

Definierte Garprozesse.
Konstante Speisenqualität.



✓
Automatische Reinigung.
Den Mitarbeiter freut's.
Die Umwelt auch.

✓
Highspeed Garen.
Mit Hochdruck schonend
und gesund gekocht

✓
Ressourcenschonend.
Umweltverantwortung und
sichere Kostenplanung.

✓
Multifunktionalität in einem Gerät.
Vielfalt in jeder Küche.

FlexiChef[®]




FlexiChef®



Flexibilität für die Profiküche

Der FlexiChef® ist ein multifunktionales Gargerät aus dem Hause MKN im Bereich der horizontalen Gartechnik.

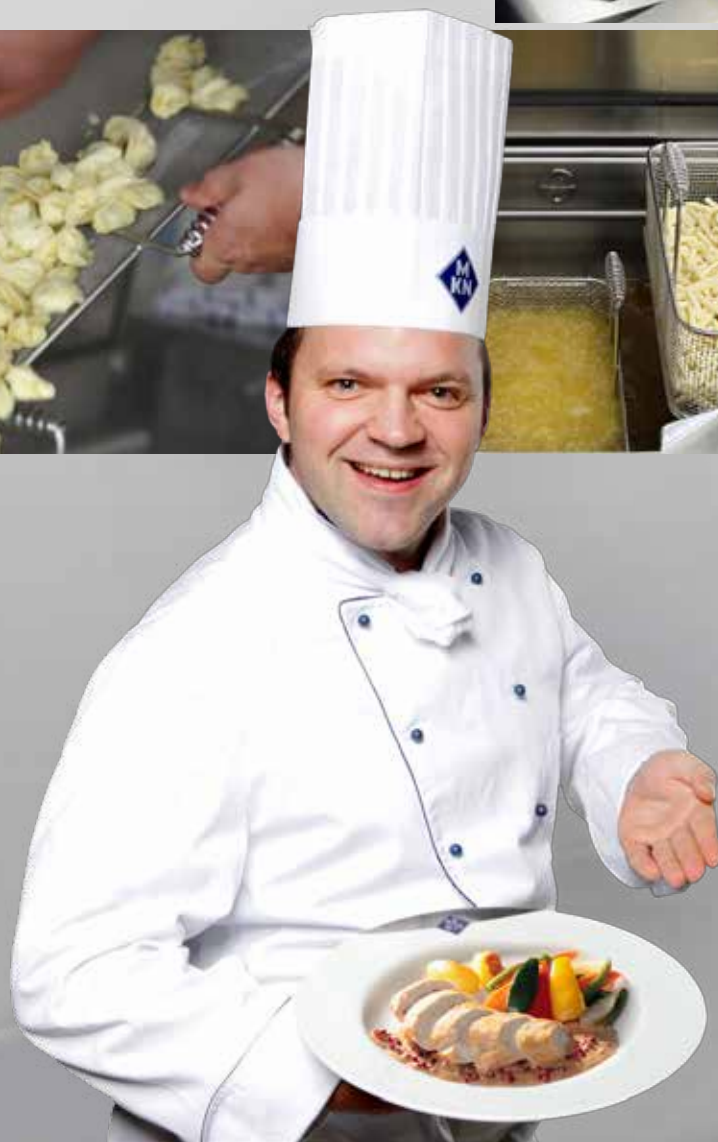


Mit seinen technischen Features kann der FlexiChef® Küchenprozesse optimieren und die Effizienz steigern.



Flexibel und schnell. FlexiChef® kennzeichnet neben diesen beiden Merkmalen auch eine intuitiv leichte Bedienung, das erste automatische Reinigungssystem für Tiegel und u.a. ein intelligentes Energiemanagement.

Alles mit dem Ergebnis hoher Produktivität und einer Top-Speisenqualität.



Flexibel und

FlexiChef Team

Für jede Betriebsgröße das passende Modell. Individuelle Größen- und Tiefenkombinationen, jeweils mit nur einem Bediensystem **MagicPilot®** in der Mitte.



FlexiChef® – hohe Flexibilität. Unterschiedliche Größen und Tiefen, Bedienblende rechts oder links.



Hervorragende Garergebnisse und Speisenqualität durch schonende Zubereitung

schnell.



Easy Operation mit dem MagicPilot®

Mit diesem Bedienkonzept lässt sich der FlexiChef® intuitiv einfach bedienen.

Das **Touch & Slide 8"** Echtfarben-Display, bedienbar wie ein Tablet PC oder Smartphone ermöglicht brillante Darstellungen mit vollem Blickwinkel von allen Seiten. Kombiniert mit robuster Touch- und Wischgestentechnik für den Küchenalltag.



Schnell und sicher mit dem autoChef®

Touch&Slide und der Garprozess startet automatisch – in 10 verschiedenen Garkategorien. Konstante hervorragende Kochergebnisse werden jederzeit reproduzierbar.



20 % Leistungserhöhung* und 50 % mehr Leistung beim Anbraten*. Intelligent und schnell – der neue Turbo PowerBlock setzt seine Power ganz gezielt ein, dort wo sie gebraucht wird. Für mehr Leistung und weniger Energieverbrauch.*

* im Vergleich zum MKN-Vorgängersystem



SpaceClean®* – Das einzige automatische Reinigungssystem für Tiegel

Eine automatische Zwischenreinigung in nur 2 Minuten** und ohne Chemie.

* Option

** zzgl. Rüstzeit



Highspeed im Produktionsprozess

Schnell in der Leistung – der **ReadyXpress®** (Option) Druckgarprozess sorgt für hohe Produktivität und optimierte Küchenprozesse* – für eine Top-Speisenqualität und hohe Erträge.

* im Vergleich zum MKN-Vorgängersystem



manuelles Garen



Manuelle Bedienung

Individuelles Kochen mit neun verschiedenen Gararten im MagicPilot® – einfach, intuitiv, aber mit der Freiheit Koch zu sein und unterschiedlichste Speisen nach eigenen Vorstellungen zubereiten zu können.



Multifunktionalität in Perfektion

Sie können ein gesamtes Menü gleichzeitig in nur einem Tiegel zubereiten. Entweder Braten oder Kochen oder Frittieren in bis zu 4 Zonen. Je Zone mit individueller Temperatur- und Zeitkontrolle beim Braten und individueller Zeitkontrolle beim Kochen und Frittieren. **FlexiZone®** spart Platz, Zeit und Energie*.

* im Vergleich zum MKN-Vorgängersystem



Druckabbau erfolgt bereits ab ca. 2 Minuten – das ist kurz & schonend und macht den Garprozess schnell & flexibel. OpenXpress® ermöglicht einen sehr schnellen Zugriff auf das fertige Produkt.

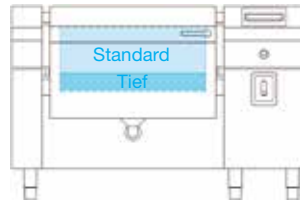


Ressourcen und Umwelt schonen ist bei MKN ein ganzheitlicher Ansatz. Dazu gehört u.a. die erfolgreiche Zertifizierung nach DIN ISO 14001.

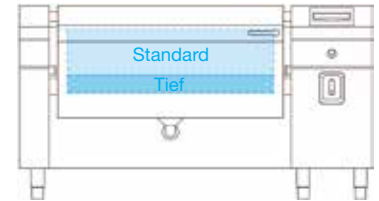
FlexiChef® Varianten:



- **Größe 1 Standard (50 l)**
- nur mit ReadyXpress®
- SpaceClean® (Option*)
- Bedienelement links (Option)



- **Größe 2 Standard (75 l)**
- **Größe 2 Tief (100 l)**
- ReadyXpress® (Option)
- SpaceClean® (Option*)
- Bedienelement links (Option)



- **Größe 3 Standard (100 l)**
- **Größe 3 Tief (150 l)**
- ReadyXpress® (Option)
- SpaceClean® (Option*)
- Bedienelement links (Option)

* SpaceClean® Reinigungsfunktion beim FlexiChef TEAM nur in beiden Tiegeln möglich.

Serienausstattung:

- MagicPilot®
- autoChef®
- Manuelles Garen
- FlexiZone®
- Turbo PowerBlock
- Handbrause
- OpenXpress® (bei Geräten mit ReadyXpress®)
- automatisches Portionieren (Patent)

Optionen/Zubehör:

- SpaceClean® Reinigungsfunktion (beim FlexiChef TEAM nur in beiden Tiegeln möglich)
- ReadyXpress® Druckgarfunktion
- Linienanbindung (einseitig oder beidseitig)
- Schublade für Zubehör
- Auflageschiene für GN Behälter
- Einhängestell für Körbe
- Frittierkorb, Kochkorb
- Entleer- und Wendespattel, Schöpfschaufel ungelocht oder gelocht
- Einlegeboden
- Behälterwagen für GN Behälter
- Kochzubehörpakete

Technische Daten:

FlexiChef®	Größe 1 (Standard)	Größe 2 (Standard)	Größe 2 (Tief)	Größe 3 (Standard)	Größe 3 (Tief)	
Nenninhalt (Liter)	68	92	130	130	183	
Nutzfüllmenge nach DIN 18857 (Liter)	50	75	100	100	150	
Länge (mm)	1250	1450	1450	1750	1750	
Breite (mm)	850	850	850	850	850	
Höhe (mm)	700	700	700	700	700	
Gewicht mit ReadyXpress® (kg)	280	325	330	393	400	
Gewicht, druckloses Gerät (kg)	-	270	275	323	330	
Anschlusswert Elektro (kW)	13,0 (400 V)	17,3 (400 V)	17,3 (400 V)	25,9 (400 V)	25,9 (400 V)	
Absicherung (A)	3 x 25 (3 (N)PE AC)	3 x 35 (3 (N)PE AC)	3 x 35 (3 (N)PE AC)	3 x 50 (3 (N)PE AC)	3 x 50 (3 (N)PE AC)	
FlexiChef TEAM	Größe 1 + Größe 1	Größe 2 + Größe 2	Größe 3 + Größe 3	Größe 1 + Größe 2	Größe 1 + Größe 3	Größe 2 + Größe 3
Länge (mm)	2100	2500	3100	2300	2600	2800
Anschlusswert Elektro (kW)	25,9 (400 V)	34,5 (400 V)	51,7 (400 V)	30,2 (400 V)	38,8 (400 V)	43,1 (400 V)
Absicherung (A)	3 x 50 (3 (N)PE AC)	3 x 63 (3 (N)PE AC)	3 x 100 (3 (N)PE AC)	3 x 63 (3 (N)PE AC)	3 x 80 (3 (N)PE AC)	3 x 80 (3 (N)PE AC)