


Mit dem nachstehenden Link gelangen Sie auf die betreffende horesga-Seite, klicken Sie dazu [hier](#)  
 In der PDF-Datei befinden sich - je nach Ansicht - weitere Weblinks, über die Sie auf weitere horesga-Seiten geleitet werden.



**Wo und wann stand was** in den Fachmedien?

**Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie**

Branchen-Beamer  
**PALUX**  
*Das gute Produkt*



**TASTE THE FUTURE**  
 Köln,  
 09.-13.10.2021

Anuga  
@home  
11.-13.10.2021

**#transform**

Suche Branchen Medien





**SIBRA 50**  
 Komfort und Service für Ihre Gäste

[www.sibra.eu](http://www.sibra.eu)

Die ganze Welt der Profikochtechnik



world of cooking

Die Maschinenfabrik Kurt Neubauer (MKN) ist Spezialist für die Entwicklung, Herstellung und den weltweiten Vertrieb thermischer Premium Profikochtechnik.



Kombidämpfer FlexiCombi / SpaceCombi

FlexiChef



Maßgeschneiderte Herdanlagen

Modulare Kochtechnik

**MKN-Produkte:**  
 Die komplette thermische Linie auf höchstem Niveau

Die ganze Welt der Profikochtechnik.

Das Kochen in Profiküchen ist überall auf der Welt eine tägliche Herausforderung mit vielfältigen Anforderungen. Um diese zu meistern, bedarf es intelligenter Profikochtechnik für mehr Effizienz und Leistung. Und dafür steht MKN!

Mit dem höchsten Qualitätsanspruch an Innovationen, multifunktionalen Lösungen und formvollendeten Produkten haben die MKN Spezialisten immer den gesamten Küchenprozess im Fokus und damit das perfekte Zusammenspiel aller Komponenten. Mit Kompetenz, Know-how und Leidenschaft werden so individuelle Lösungen geschaffen – für ein Ergebnis, das begeistert. Dabei versteht sich MKN als langfristiger Partner und legt Wert auf eine Zusammenarbeit, die geprägt ist von Vertrauen, Fairness und Zuverlässigkeit.

Inzwischen zählen bekannte Adressen auf der ganzen Welt zu den internationalen MKN Top-Projekten: Hotelketten wie Steigenberger, Hyatt, Hilton und Ritz Carlton aber auch Flughäfen wie London Heathrow und Frankfurt, Top Restaurants zum Beispiel im Opernhaus Sydney oder im Burj Khalifa Dubai und zahlreiche

**Energiesparwunder**  
 mit langer Nutzungsdauer, meist 3-4 Jahre  
 > Energieeffizienz > Schmutzlos > Flecklos  
 > Leichter > Schnell > Abhängigkeitsfrei

**ECO GREENSTAR**  
 HOTELZIMMERSCHAPE



**NEU**

**ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-LAPTOP**  
 H x B x T 220 x 450 x 455 mm  
**ECO-GREENSTAR®-SAFE 100**  
 H x B x T 220 x 350 x 270 mm

**ECO GREENSTAR**  
 HOTELZIMMERMİNİBARS



**TÜV**  
 Alle Minibars sind TÜV geprüft

**ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter**  
 Stromverbrauch: bis 0,38 kWh / Tag möglich\*

**Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt**

**ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter**  
 Stromverbrauch: bis 0,15 kWh / Tag möglich\*

\*Die vollständige Standard-Flammenleistung bei 30°C, eingeleiteter 2- und 400W 6-Geschosse mit 3-Tage-Wiederholer

**KREUZER**  
 KÜCHENGERÄTE

Kreuzfahrtschiffe gehören zu den beeindruckenden MKN Referenzen. Zahlreiche internationale Branchenauszeichnungen belegen die Innovationskraft und Leistungsfähigkeit der MKN Produkte.



#### **MKN-aktuell:**

##### **Der neue MKN FlexiChef - smart cooking. smart cleaning.**

High Performance neu definiert

Mit dem neuen FlexiChef 2.0 präsentiert MKN eine neue Generation des beliebten Multifunktionsgerätes. Der neue FlexiChef ist umfassend noch weiter optimiert und in fast allen Bereichen noch schneller. Er präsentiert sich für Profiküchen und Köche als der Optimierer für Zeit, Platz, Effizienz, Qualität, Wirtschaftlichkeit und Motivation.

Ein ganz besonderes Highlight ist, dass der FlexiChef weiterhin als einziges Kochgerät mit Tiegel über eine automatische Reinigung verfügt. Neben der einfachen Reinigung am Ende des Tages, ermöglicht SpaceClean eine automatische Zwischenreinigung in nur zwei Minuten und ist somit ein Beispiel für wichtige Standards in der Profiküche der Zukunft.

Der neue FlexiChef ist noch wirtschaftlicher und flexibler als sein Vorgänger und dabei kinderleicht zu installieren. Die hochaktuelle Touch-Bedienung MagicPilot ist so intuitiv und dynamisch, dass auch ungeübte Köche erfolgreich damit arbeiten können. Als Teil des neuen MKN Guided Cooking Konzepts führt diese, neben weiteren Unterstützungsfunktionen und einem höheren Automatisierungsgrad, zu kulinarischen Höchstleistungen in jeder Profiküche.

Mit SmartBoiling gibt es ein neues, energiesparendes Wasserkochverfahren als QuickStart Funktion direkt auf dem Startbildschirm. Internetfähigkeit und Connected Kitchen sorgen serienmäßig für Vernetzung und ein optimales Gerätemanagement. Zusätzlich wurde die Installation und Medienzuführung neu konzipiert und deutlich vereinfacht.

Mit FlexiChef 2.0 wurde die High Performance des Vorgängers noch einmal neu definiert. Die Erfolgsgeschichte geht weiter.

##### **Die neuen MKN SpaceCombis - Made for you**

MKN erweitert seine world of cooking und bietet mit den neuen SpaceCombi Kombidämpfern innovative Lösungen für neue Herausforderungen im Küchenalltag.

Die zunehmende Mobilität der Menschen und geringere Flächen durch steigende Raumkosten führen dazu, dass sich der Markt des Außer-Haus Konsums von Food im Wandel befindet. Immer kleinere Küchen bieten wenig Platz für die Zubereitung von Speisen und die entsprechenden Geräte. Zudem wünschen sich die Kunden eine große Produktvielfalt, die möglichst allen Ernährungsgewohnheiten gerecht wird, dies zu jeder Tageszeit und dort, wo sie gerade sind: bei der Arbeit, beim Shoppen, auf Reisen oder in der Freizeit. Die Rahmenbedingungen für Gastronomen werden dadurch zunehmend komplexer. Und häufig müssen sie sich diesen Herausforderungen mit ungelerntem Personal oder Aushilfskräften stellen.

Die neuen SpaceCombi Kombidämpfer von MKN wurden genau für diese Anforderungen entwickelt. Sie sind platzsparend und einfach zu bedienen, zugleich energieeffizient und leicht zu reinigen. Trotz ihrer geringen Breite von nur 55 cm sind sie vollwertige Kombidämpfer mit 1/1 GN Profikapazität – und das ohne Abstriche bei den vielen technischen Funktionen. Ein höherer Automatisierungsgrad und technische Intelligenz zeichnet zum Beispiel das neue MKN Guided Cooking Konzept aus. Mit der intuitiven Bedienung, einfachen Anleitungen und anderen Unterstützungsfunktionen werden die Kombidämpfer zum perfekten Assistenten im Küchenalltag und liefern ständige Prozesssicherheit, auch mit branchenfremden Personal. Das ist Qualität, auf die man sich verlassen kann.

Die neuen MKN SpaceCombi-Modelle bieten Raum für unterschiedlichste Gastronomiekonzepte an zahlreichen Orten. Der SpaceCombi Team bietet große Vielfalt auf kleiner Fläche, denn er verfügt über zwei separate Garräume in nur einem Gerät. Der SpaceCombi Magic Team mit integrierter Abluft eignet sich für den Foodverkauf auch an Standorten, wo häufig die technische Infrastruktur fehlt, zum Beispiel an Tankstellen oder im Supermarkt. Die Möglichkeiten für kreative, gastronomische Ideen sind damit unbegrenzt.

Und natürlich gehört bei allen Modellen das händische Reinigen der Vergangenheit an. Dank der automatischen Reinigung WaveClean werden auch die SpaceCombi Kombidämpfer mit nur einer Kartusche für Reiniger und Klarspüler blitzblank sauber. Und dies ohne händisches Nachreinigen, denn auch die Innenseite mit der 3-fach isolierten Hygienegarrumtür wird automatisch mitgereinigt.

Die neuen MKN SpaceCombis bringen alles mit, was für ein effizientes, schnelles Garen bei mangelnder Infrastruktur, mit ungelerntem Personal und auf kleinster Stellfläche notwendig ist. Eine einfache Wartung und Installation sowie die Connected Kitchen Cloud-Lösung für die Vernetzung und ein optimales Gerätemanagement gehören natürlich ebenfalls dazu.



Zum MKN-YouTube-Kanal klicken Sie bitte [hier](#).

[zum FlexiCombi](#)

[zur MKN-Website](#)

---

#### Kontakt

**MKN Maschinenfabrik  
Kurt Neubauer GmbH & Co. KG**

Halberstädter Str. 2  
38300 Wolfenbüttel

Telefon [49] 05331/89-0  
Telefax [49] 05331/89-280  
[info@mkn.de](mailto:info@mkn.de)  
[www.mkn.com](http://www.mkn.com)

---

#### Anhänge



[FlexiCombi MagicPilot \(3 MB\)](#)