



world of cooking

FlexiChef®

smart cooking. smart cleaning.



La haute performance – redéfinie

Le FlexiChef® – Vos processus de cuisson optimisés

Réaliser la cuisson d'un boeuf bourguignon tendre en trente minutes, puis un délicieux risotto en sept* et ensuite effectuer un nettoyage de la cuve en seulement deux minutes*** ? Pas de problème – avec le FlexiChef® de MKN. La solution multifonctionnelle primée à plusieurs reprises ne vous permet pas seulement de sauter, de braiser, de frire ou de cuire à haute vitesse dans un seul appareil : elle optimise en outre l'ensemble du processus de cuisson et augmente durablement votre efficacité !

Le FlexiChef® optimise de manière absolue votre temps, votre espace, votre qualité et votre efficacité. Les cuissons sont trois fois plus rapides que lors d'un processus de cuisson classique, et cela jusqu'à 275 °C**. Gagnez le sprint ! Le FlexiChef® est le seul appareil de cuisson horizontal disposant d'un système de nettoyage automatique qui s'occupe de tout pour vous en seulement 2 minutes***. Prenez un nouveau départ avec le FlexiChef® !



”
Le FlexiChef®
procure satisfaction
et renforce la motivation
des collaborateurs.
“



Scannez et regardez
maintenant notre
vidéo en ligne !



Qualité optimisée

Assure une production fiable
pour une qualité constante.



Encombrement optimisé

Un seul appareil remplaçant
les fonctionnalités de plusieurs
autres – haute productivité par
m² de surface.



Efficacité optimisée

Grâce à sa multifonctionnalité, le cuisinier peut augmenter sa productivité et exploiter entièrement son savoir-faire.



Temps optimisés

Montée en température rapide, cuisson rapide, nettoyage rapide.



Ressources optimisées

Solution pour faire face aux pénuries de personnel. Grâce au FlexiChef®, le chef de cuisine peut transmettre son savoir-faire.



Motivation optimisée

Motivation grâce à l'interface utilisateur moderne Touch & Slide et au système de nettoyage automatique SpaceClean®.

Faites jaillir de nouvelles idées.



Pourquoi attendre plus ?
Nous développons et réalisons des innovations répondant aux exigences du marché qui améliorent et optimisent durablement les processus en cuisine. Les cuisiniers du monde entier en profitent chaque jour.

La nouvelle génération FlexiChef® en est un bon exemple car cet appareil de cuisson multifonctionnel met à profit son immense expérience et son génie inventif des dernières années.

Le fruit de nos innovations depuis 1979

Depuis 1979

Sauteuse basculante MKN

2002

Sauteuse basculante MKN OPTIMA Express

Technique de cuisson sous pression



Primé à plusieurs reprises. L'avenir de la cuisine professionnelle.



Basé sur de nombreuses années d'expertise et d'expérience chez MKN, nos spécialistes ont à nouveau développé de manière significative le FlexiChef® et l'ont parfaitement adapté aux défis actuels de la cuisine. Ainsi, le FlexiChef® apporte encore plus de vitesse et de puissance en cuisine. Une véritable solution à haute vitesse qui non seulement améliore le flux de travail de nombreuses cuisines professionnelles, mais qui augmente également leurs rendements.

La success story se poursuit avec le nouveau FlexiChef® : extrêmement rapide, facile et intuitif. Continuons d'écrire ensemble l'histoire des techniques de cuisson !

2012

FlexiChef®

L'avenir de la cuisine professionnelle

2020

Le nouveau FlexiChef®

Haute Performance redéfinie

Haute Vitesse

– redéfinie

Encore plus rapide avec le FlexiChef®

La vitesse tout au long du processus – c'est le principe de base du FlexiChef®. Nos développeurs ont une nouvelle fois mis le FlexiChef® au goût du jour et grâce à de nombreuses innovations techniques, ont encore augmenté la vitesse des processus. Ainsi, vous et votre personnel de cuisine arriverez encore plus rapidement sur la ligne d'arrivée et économiserez de précieuses heures de travail. Tout cela grâce à un degré d'automatisation élevé, un pilotage simple et rapide et beaucoup de puissance.

De cette façon, le FlexiChef® a encore augmenté ses performances. Résultat : un temps de réactivité deux fois plus rapide des commandes et une augmentation jusqu'à 35 pour cent de la montée en température. Avec la cuisson à grande vitesse ReadyXpress® vous êtes deux fois plus rapide qu'une technique classique de cuisson sous pression** et trois fois plus rapide qu'une technique de cuisson classique***. Donnez un coup de fouet à votre cuisine en termes de vitesse et d'efficacité – avec le FlexiChef® !

Une vitesse pertinente :

Temps de production avec ReadyXpress®**** pour un bœuf bourguignon par exemple



Economie de temps jusqu'à 65 %

Temps de production avec ReadyXpress®**** pour une potée par exemple



Economie de temps jusqu'à 61%

Temps de cuisson avec ReadyXpress®**** pour un risotto par exemple



Economie de temps jusqu'à 60%

* par rapport à la technique précédente MKN ** par rapport à la technique de cuisson sous pression classique MKN *** par rapport à la technique de cuisson classique MKN **** Option de FlexiChef®



jusqu'à

2x



plus rapide

qu'une technique de cuisson
sous pression classique**

jusqu'à

3x



plus rapide

qu'une technique de
cuisson classique***



Facilité d'utilisation

– redéfinie

MagicPilot® – le concept de commande
FlexiChef® ! Efficace. Rapide. Intuitif.

Avec le concept de commande intuitif MagicPilot® l'utilisation du FlexiChef® est un jeu d'enfant, comme avec votre tablette ou votre smartphone.

Le FlexiChef® dispose d'un grand écran de 10 pouces non seulement robuste mais aussi très facile à nettoyer. C'est un plaisir de cuisiner, votre motivation s'accroît à coup sûr.



ECRAN ENCASTRÉ

4 mm

épaisseur du verre sécurit



COMMANDE

**temps de
réaction rapide**



PLUS LUMINEUX

**écran de
10 pouces**



SON

**alarmes sonores
personnalisables**



INTERFACE UTILISATEUR

**facile
moderne
intuitif**



CONFORT D'UTILISATION OPTIMAL

**Team avec
2 écrans**



Aussi simple qu'avec un smartphone –

Avec un écran de 10 pouces Touch & Slide. Appréciez le concept de commande intuitif conçu par MKN.



Haute Intelligence

– redéfinie

MKN Guided Cooking, votre système de navigation pendant le processus de cuisson

Changer de personnel, manquer de personnel qualifié, peu de temps et garantir la même qualité gustative chaque jour : de véritables défis pour beaucoup de professionnels de notre époque ! Le FlexiChef® a une solution pour vous : le concept MKN Guided Cooking. Un système de navigation pour vous guider tous les jours à travers vos processus de cuisson garantissant une qualité constante.

De plus, un degré d'automatisation* plus élevé et une multitude de fonctions d'assistance complètent le concept MKN Guided Cooking. Grâce à cette philosophie et à cette intelligence technique, un utilisateur non expérimenté peut accéder au savoir-faire d'un chef de cuisine.

Apportez un savoir fiable à votre cuisine avec FlexiChef® et MKN Guided Cooking.

* par rapport à la technique précédente MKN

”

Reproduire une qualité constante de vos recettes tous les jours n'est plus un problème avec MKN Guided Cooking.



Guided Cooking



autoChef

Savoir-faire culinaire inclus grâce aux processus de cuisson automatiques. La qualité des repas peut être reproduite rapidement et en toute sécurité.



ChefsHelp

Assistance à l'utilisateur sous forme d'étapes; des photos peuvent également être intégrées.



BarcodeScan

Scannez le code-barres et démarrez le processus de cuisson.



Quick Start & Favourites

Accès immédiat à vos favoris sur l'écran d'accueil pour une qualité constante.



VideoAssist

Conseils d'utilisation sous format vidéo – assistance 24 heures sur 24, 365 jours par an.

Nettoyage –redéfini

SpaceClean® – le premier et unique système de nettoyage automatique de cuve*

Que reste-il à faire après chaque cuisson ? Le nettoyage. Pensez-vous vraiment que les professionnels d'aujourd'hui doivent continuer de nettoyer à la main ? Nous pensons clairement que non et avons donc développé SpaceClean®, le premier et unique système de nettoyage automatique de cuve à ce jour*. C'est un point fort spécifique du FlexiChef®. SpaceClean® permet non seulement d'économiser des ressources, mais également de réduire les coûts. Besoin d'un nettoyage intermédiaire ?

Avec SpaceClean® pas de problème. Sans produits chimiques, sans nettoyage manuel préalable, en seulement 2 minutes** !



Nettoyage automatique intermédiaire en seulement

2 min

(en plus du temps de réglage)



Nettoyage sans produits chimiques



Départ différé
un nettoyage flexible quand vous le souhaitez, à tout moment

* Option FlexiChef®

** en plus du temps de réglage



care & protection

La nouvelle fonction d'entretien

Eau calcaire : pour le FlexiChef® ce n'est pas un problème ! La nouvelle fonction "care & protection" avec système de détartrage augmente la durée de vie du FlexiChef®. Le FlexiChef® ne nécessite plus d'eau adoucie en amont (jusqu'à 25 °dH).

Et le meilleur – le FlexiChef® informe l'utilisateur d'effectuer une opération de détartrage.



www.mkn.com/spaceclean

Multifonctionnalité

– redéfinie

La perfection est notre exigence.

Le FlexiChef® est exceptionnel à bien des égards. Grâce à ses caractéristiques multifonctionnelles, il permet de sauter, de braiser, de frire et de cuire sous-vide à basse température dans un seul appareil. La cuisson à grande vitesse ReadyXpress®* apporte un nouveau niveau de rapidité en cuisine.

Idem avec le FlexiZone®, MKN a encore une fois innové. Vous pouvez désactiver les zones qui ne sont pas nécessaires, ce qui évite d'avoir à alimenter l'ensemble de l'appareil. Cela permet d'économiser jusqu'à 2/3 de l'énergie, surtout pendant les périodes calmes de la journée.



Avec FlexiZone® – vous disposez de 3 zones de températures différentes pour saisir 3 produits différents
Avec des températures ou des temps de cuisson individuels pour saisir, sauter, pocher ou frire.

Technologie de cuisson intelligente pour des possibilités inédites.

Cuisinez en grande liberté !

La technique de cuisson professionnelle la plus puissante est à votre disposition avec le FlexiChef®, ce qui permet de répondre à votre rigueur et à vos exigences. Un véritable condensé de multifonctionnalités qui permet plusieurs utilisations différentes et optimise les

processus de cuisson dans la restauration collective, gastronomique ou hôtelière. Saisir, sauter, braiser, pocher, frire, cuire sous pression – le tout avec un seul appareil à faible encombrement. Une productivité au rendez-vous. Découvrez nos solutions fiables de cuisson rapides, faciles et flexibles !



Cuisson

Des processus de cuisson intégrés garantissent une meilleure qualité organoleptique en préservant vitamines et nutriments.



ReadyXpress®

La cuisson à grande vitesse du FlexiChef® accélère considérablement vos processus en cuisine : les cuissons sont 3 fois plus rapide* qu'une cuisson conventionnelle et 2 fois plus rapide** qu'une cuisson sous pression conventionnelle.



Montée en température rapide

Coagulation des protéines rapide garantissant des viandes juteuses en réduisant les pertes de poids à la cuisson.



FlexiZone®

Disposez de 3 zones de températures différentes pour saisir 3 produits différents. Avec des températures ou des temps de cuisson individuels pour saisir, sauter, pocher ou frire.



Friture

Si vous avez également besoin de frire, le FlexiChef® vous offre des fritures de qualité optimale.



Cuisson sous-vide

La cuisson sous-vide est également possible grâce à une régulation de la température très précise à l'aide de programmes intégrés.

Haute efficacité

– redéfinie

Une efficacité rentable !

Le FlexiChef® est le petit miracle économique pour votre cuisine : avec la solution multifonctionnelle de MKN, vous faites un grand pas en avant en termes de rapidité et d'efficacité. La multifonctionnalité, la flexibilité

élevée, le fonctionnement rapide et la gestion intelligente de l'énergie rendent la vie quotidienne de la cuisine plus efficace que jamais. Cela signifie également plus de rendement et une meilleure compétitivité !



Faites des économies avec le FlexiChef®

L'amortissement de votre FlexiChef® (avec SpaceClean® le système de nettoyage automatique) est rapide. Demandez dès maintenant une étude personnalisée !



Moins de coûts, plus d'espace

La multifonctionnalité du FlexiChef® élimine l'investissement dans d'autres appareils de cuisson et vous bénéficiez d'un gain d'espace dans votre cuisine.



Gain de temps de travail

Avec la cuisson à grande vitesse ReadyXpress®, vous êtes deux fois plus rapide qu'une technique de cuisson sous pression MKN classique*. Le système de nettoyage automatique SpaceClean®** s'occupe pour vous du nettoyage intermédiaire en seulement deux minutes***.

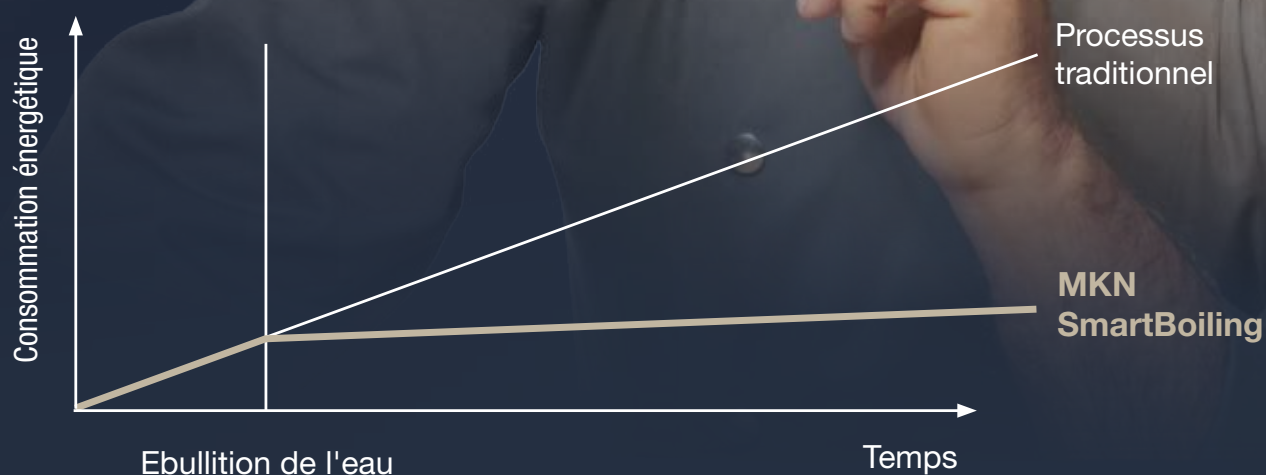


Aucun détergent

Avec SpaceClean®** un nettoyage intermédiaire sans produits chimiques est possible. Vous faites des économies tout en préservant l'environnement.

MKN SmartBoiling

– économie d'énergie pour la montée à ébullition



Exemple pour la consommation énergétique de 75 litres pour faire bouillir de l'eau dans le FlexiChef®. Le besoin en énergie supplémentaire pour l'extraction d'air n'est pas pris en compte.

De l'eau bouillante, dès que j'en ai besoin. Grâce à la fonction Smartboiling de MKN, la consommation d'énergie élevée et les pertes de temps dues au réapprovisionnement en eau évaporée cessent. La nouvelle innovation de MKN permet de faire bouillir la bonne quantité d'eau par simple appel de

la fonction (réglage automatique). La consommation d'énergie est réduite au minimum et l'eau est à votre disposition en quelques secondes – à tout moment.

Découvrez SmartBoiling de MKN !

Haute Flexibilité

– redéfinie

La capacité que vous souhaitez

Restaurant, cuisine de collectivité, traiteur ou nouveau concept de restauration ? Nous avons la taille et la bonne profondeur de cuve pour chaque cuisine. Les différentes versions répondent à tous vos besoins selon l'espace, les quantités à produire et l'offre de votre menu.

Le FlexiChef® vous garantit un rendement et une productivité élevés, même dans une petite surface. Il n'y a plus de perte d'espace. Un investissement rentable et des coûts énergétiques réduits.



**Installez,
raccordez,
démarez**

Installation et maintenance faciles



**Nouvelle
version Team**



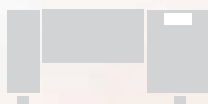
FlexiChef® taille 1

Capacité de remplissage
50 litres



FlexiChef® taille 2

Capacité de remplissage
75 ou 100 litres



FlexiChef® taille 3

Capacité de remplissage
100 ou 150 litres



FlexiChef® Team



Transport simplifié

grâce à la séparation en
deux de tous les appareils
Team



Commande à gauche ou à droite

flexible et ergonomique



Différentes tailles

Le FlexiChef® existe
en 3 tailles



Version de la cuve

5 tailles au choix

MKN Connected Kitchen^{®*}

Nouveau mode de communication

Les appareils peuvent être mis en réseau à l'aide d'une technologie intelligente.

La solution cloud MKN Connected Kitchen[®] crée de nouveaux modes de communication dans la cuisine professionnelle via une connexion internet.



- Sécurité maximale des données avec notre partenaire Telekom
- Solution autonome complète pour toute la cuisine
- Cryptage SSL – Accès externe via internet aux appareils MKN impossible
- Les processus de cuisson peuvent être commandés avec votre ordinateur pour une synchronisation de tous vos appareils
- Surveiller ou gérer l'utilisation et les données HACCP

* Pas disponible dans tous les pays

Le FlexiChef® de MKN

Tous les points forts



Processus de cuisson optimisés

Le FlexiChef® optimise entièrement vos performances



Cuisson à grande vitesse

grâce à ReadyXpress®



SpaceClean®

Le premier et unique système de nettoyage automatique de cuve*



care & protection

La fonction de détartrage pour une durée de vie plus longue du FlexiChef® sans raccordement à un adoucisseur



Le concept de commande MagicPilot®

Efficace – rapide – intuitif



Guided Cooking

Degré d'automatisation élevé avec une multitude de fonctions d'assistance



Quick Start & Favourites

Accès immédiat à vos favoris sur l'écran d'accueil



Connectivité

Connexion internet de votre FlexiChef®

* Option FlexiChef®

Le FlexiChef® de MKN

Versions et données techniques

FlexiChef®	Taille 1 (50 L)	Taille 2 (75 L)	Taille 2 (100 L)	Taille 3 (100 L)	Taille 3 (150 L)
Dimensions					
Longueur (mm) :	1100	1300	1300	1600	1600
Largeur (mm) :	850	850	850	850	850
Hauteur (mm) :	750	750	750	750	750
Module de connexion	Connexion à la gamme MKN OPTIMA 850 en option; espace supplémentaire non requis.				
Connexions					
Electrique 400 V					
Puissance électrique MaxPower (kW) :	14.7	22.4	22.4	34	34
Puissance électrique FlexPower (kW) :	13.1	17.2	17.2	26.2	26.2
Pour 380 - 415 V					
Fusible de protection MaxPower (A) :	35	50	50	63	63
Fusible de protection FlexPower (A) :	25	32	32	50	50
Fréquence du secteur	3 (N)PE AC / 50 Hz ou 60 Hz				
Disjoncteur différentiel	Fusible de protection recommandé (fourni par le client) : Type A, 300 mA				
Eau d'alimentation / Eau usée					
Eau froide (eau potable)	Débit min. 13 l/min, pression 2-6 bars,				
Eau chaude (eau potable 60°C max.)	Dureté carbonatée : < 4,5 mmol/l, Dimensions 3/4" AG, DN 20				
Eau usée (eau de vidange)	80°C max., débit max. 50 L/min (vidange fixe) ou max. 70 L/min (siphon de sol), DN 50				
Cuve					
Dimensions (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
Capacité de remplissage (L) :	50	75	100	100	150
Volume d'huile max. (L) :	25	35	35	49	49
Poids net des appareils					
Avec ReadyXpress® & SpaceClean® (kg) :	290	320	330	385	390
Avec ReadyXpress® (kg) :	240	275	280	335	340
Sans ReadyXpress® avec SpaceClean® (kg) :	-	300	305	360	365
Sans ReadyXpress® (kg) :	-	250	255	305	310

Accessoires en option

SYSTÈME DE SUSPENSION DE PANIERS

- Panier pour friture
- Panier de cuisson

SYSTÈME DE SUSPENSION DE BACS GN

- Bac GN non-perforé
- Bac GN perforé

- Plaque perforée de fond de cuve
- Pelle non-perforée
- Pelle perforée
- Pelle à omelette

- Passoire-égouttoir
- Raclette
- Pelle à réduction
- Brosse de nettoyage

- Unité centrale de rangement pour FlexiChef® Team
- Chariot de transport pour bac GN

FlexiChef® Team	T. 1 + T. 1	T. 2 + T. 2	T. 3 + T. 3	T. 1 + T. 2	T. 1 + T. 3	T. 2 + T. 3
Dimensions						
Longueur (mm) :	2200	2600	3200	2400	2700	2900
Largeur (mm) :	850	850	850	850	850	850
Hauteur (mm) :	750	750	750	750	750	750
Module de connexion	Connexion à la gamme MKN OPTIMA 850 en option; espace supplémentaire non requis.					
Connexions						
Electrique 400 V						
Puissance électrique 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
Puissance électrique 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
Pour 380 - 415 V						
Fusible de protection MaxPower (A) :	35 + 35	50 + 50	63 + 63	35 + 50	35 + 63	50 + 63
Fusible de protection FlexPower (A) :	25 + 25	32 + 32	50 + 50	25 + 32	25 + 50	32 + 50
Fréquence du secteur	3 (N)PE AC / 50 Hz ou 60 Hz					
Disjoncteur différentiel	Fusible de protection recommandé (fourni par le client) : Type A, 300 mA					
Eau d'alimentation / Eau usée						
Eau froide (eau potable)	Débit min. 13 l/min, pression 2-6 bars,					
Eau chaude (eau potable 60°C max.)	Dureté carbonatée : < 4,5 mmol/l, Dimensions 3/4" AG, DN 20					
Eau usée (eau de vidange)	80°C max., débit max. 50 L/min (vidange fixe) ou max. 70 L/min (siphon de sol), DN 50					
Cuve						
Dimensions (mm) :	Veuillez vous référer aux dimensions des appareils individuels FlexiChef® !					
Capacité de remplissage (L) :	50 + 50	75 + 75	100 + 100	50 + 75	50 + 100	75 + 100
Volume d'huile max. (L) :	25 + 25	35 + 35	49 + 49	25 + 35	25 + 49	35 + 49
Poids net des appareils						
Avec ReadyXpress® & SpaceClean® (kg) :	580	640	770	610	675	705
Avec ReadyXpress® (kg) :	480	550	670	515	575	610
Sans ReadyXpress® avec SpaceClean® (kg) :	-	600	720	590	650	660
Sans ReadyXpress® (kg) :	-	500	610	490	545	555

Accessoires

L'utilisation du FlexiChef® peut être également optimisée dans toutes les cuisines grâce à sa large gamme d'accessoires. De la pelle au chariot de transport, ils offrent précisément des solutions favorisant l'ergonomie de travail.

Pack de démarrage

- Pelle à omelette
- Raclette
- Plaques perforées de fond de cuve
- Pelle perforée et non-perforée

Pack cuisson

- Système de suspension de paniers
- Set de paniers de cuisson

Pack GN

- Système de suspension de bacs GN
- Chariot de transport avec bac GN 1/1
- Passoire-égouttoir

Pack friture

- Système de suspension de paniers
- Set de paniers pour friture

**MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co. KG**
Halberstaedter Strasse 2a
38300 Wolfenbuettel / Allemagne
Téléphone : +49 (0) 5331 89-0

Bureau MKN en France
ZAC du Gué Langlois,
16 avenue du Gué Langlois
77600 Bussy Saint-Martin
Téléphone : +33 (0) 1 60 07 67 10
E-mail : commercial@mkn-france.fr

www.mkn.com



Tous les noms de marque avec le symbole de marque déposée[®] sont protégés dans la majeure partie de l'Europe. Veuillez nous contacter pour plus de détails !

Version: 22-02-2022