

Новый FlexiCombi®

Быстрее Эффективнее. Digitaler.



Новый MKN FlexiCombi®

Быстрее. Эффективнее. Digitaler.





Что нового?



Познакомьтесь с новыми функциями MKN FlexiCombi®



Новая концепция

LED в двери для оптимального освещения камеры, даже при открытой двери



Более быстрое управление

Благодаря более современному Hardware



Новые функции

MultiCook – точное время для конкретного продукта



Новый дизайн

Дизайн дисплея и форма как у другой многофункциональной техники MKN



WIFI (серийно*)

Благодаря этому подключение к MKN Cloud и MKN Connected Kitchen®



Более экологично

FlexiCombi® первый пароконвектомат на рынке, выполненный в версии „Green Steel Version“ **

* Во всех сертифицированных странах

** опция

Заявка на
патент



Новая концепция освещения

Отличное освещение рабочей камеры

NEU

топ-функция
нового FlexiCombi®

- Рабочая камера с LED освещением в двери
- Освещение направленное внутрь и поэтому лучшая подсветка камеры
- Также при открытой двери: не слепит пользователя
- Удобная для пользователя и безопасная, оптимально освещенная рабочая камера
- Лучший контроль процесса приготовления, а также блюда



Новый дизайн

Одна семья— одна концепция управления— один дизайн!



NEU



Новая концепция управления

Более высокая продуктивность благодаря
новому компьютерному обеспечению

Новый MagicPilot®

С концепцией MKN Guided Cooking

Бастрее. Более дигитально.Эффективнее.*

- Более современный Hardware обеспечивает более бустрое управление
- Удобное управление благодаря унифицированной панели различных аппаратов MKN



* Im Vergleich zum Vorgängermodell



Guided Cooking

Ведет пользователя через весь процесс

Простая концепция управления, пошаговые инструкции и другие вспомогательные функции помогут даже необученному персоналу

- Автоматическое процессы приготовления
- Быстро воспроизводимые качественные блюда
- Инфо-шаги как инструкция; фото тоже можно интергировать
- Автоматические функции контроля обеспечивают гарантию качества

HIGHLIGHTS



VideoAssist



BarcodeScan

NEU



Интеллектуальное управление временем

MultiCook – новая функция FlexiCombi®



Точное время для конкретного продукта

- Старт процесса нажатием на иконку продукта
- Автоматическая установка времени для соответствующих продуктов
- Изображение продукта помогает быстро выбрать.
- Выбор между вариантами иконка + время или иконка + передвинуть.

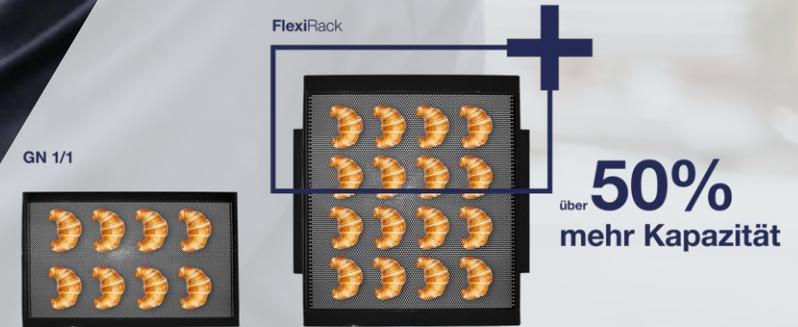


RackControl

MultiCook

Ваш плюс в количестве и комфорте

Более 50% выше
производительность



EasyLoad

Поперечная загрузка

- Даже тяжелые противни проще загружать
- Не надо перехватывать
- Лучший обзор
- эргономично



FlexiRack®

Увеличьте вашу производительность
FlexiCombi® !

- Оптимальное использование камеры
- Ускоренные производственные процессы
- Экономия энергии и времени*

* Im Vergleich zur Nutzung von GN 1/1

Уникальный вкус копчения

с SmokeInside*



Ваш уникальный оттенок вкуса
со SmokeInside

- Полное управление функцией через MagicPilot®
- Теперь и для FlexiCombi® 20-ки и для газовых пароконвектоматов
- Безопасность процессов, вкл. документацию НАССР



 **GreenInside**

Оптимизировать расход энергии и заботиться об экологии.

Во FlexiCombi® есть счетчик потребления*, который после каждого процесса показывает расход энергии и воды.

* Nur bei Elektrogeräten

Green Highlights нового FlexiCombi®

Инновация и экологичность – отличное сочетание

Wärmetauscher
im FlexiCombi®

теплообменник FlexiCombi®

bis zu
2kW
Ersparnis pro Betriebsstunde
beim FlexiCombi 20.x

Wärmetauscher- Wärmeeffizienz als Standard. die Energieeinsparung beträgt 2 kW pro Betriebsstunde im FlexiCombi® 20.x beim Dämpfen.* Die Abwärme wird zurückgewonnen und erneut eingesetzt.

благодаря теплообменнику экономия до 2 квт при приготовлении на пару в пароконвектомате на 20 уровней, дальнейшее использование отработанного пара





GreenInside

Verbrauchsanzeige

- Расход энергии и воды
- Оптимальный расход благодаря:
 - Гигиеничная дверь благодаря трехслойному освещению
 - Меньший расход (при повышенной загрузке с FlexiRack®)
- DynaSteam технология

(Gilt nur für Elektrogeräte)



MKN WaveClean®



Автоматическая мойка с картриджами WaveClean®

Меньше расход воды

FlexiCombi® потребляет только до 35 л воды на одну мойку благодаря циркуляционной системе

WaveClean картриджи

картриджи WaveClean® содержат моющее и ополаскивающее средство

безопаснее

Никакого контакта с моющим средством, благодаря запечатывающему слою воска.



Auch im
Abo
erhältlich

100%-но

Перерабатываемые картриджи Wave-Clean®



Очень просто

Поставил картридж WaveClean®, готово!

Комплексная внутренняя мойка

Без дополнительной мойки двери с тройным остеклением.

Автоматическая настройка парообразования



made by MKN



**Парообразование
простое
объяснение:**

**Непрямое
парообразование**
(бойлер)

|||| DynaSteam
(запатентованная
система
парообразования MKN)

**Прямое
парообразование**
(инжектор)

Автоматическая настройка парообразования

Made by MKN



Непрямое парообразование

(бойлер)

недостатки:



- < 100°C неточности температуры
- Бойлер требует то и декальцинацию.
- Энергосберегающая техника, как теплообменник не может быть применен.

Vorteile:



- Быстрое парообразование

DynaSteam

- **Эффективное парообразование**
DynaSteam быстро и эффективно образует пар
- **Не нужен сервис**
- **энергоэффективность**
экономия энергии 2квт в час.* благодаря теплообменнику
- **Лучшие результаты**
количество пара, автоматически регулируемое в соответствии с процессом приготовления
- **Гигиеничный свежий пар**

Прямое парообразование

(инжектор)

недостатки:



- Затраты на сервис компонентов подачи воды
- В момент старта медленное образование пара
- Нет точности в температуре
- В случае колебаний давления и расхода воды, негативное влияние на результат приготовления

Vorteile:



- Не нужен сервис бойлера.
- Парообразование в камере, вода подается напрямую в камеру.
- < 100°C более точная температура

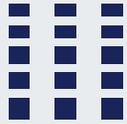
Автоматическая настройка парообразования

Made by MKN



Das Beste aus zwei Welten

Всегда правильное парообразование с...

 **DynaSteam**





ольшое спасибо

За Ваше внимание!

