

WWW.REANO.NET



world of cooking

MKN SpaceCombi

Made for you.



Sfide

nella vita di tutti
i giorni in cucina



La cucina è il cuore della gastronomia. Dove con molto impegno, esperienza e devozione i gusti nascono. Le condizioni di base sono sempre più complesse. Questo vale sia per le piccole realtà, ristoranti, la ristorazione aziendale come la ristorazione collettiva allo stesso modo.

Le cucine, sempre più piccole, offrono poco spazio per tutte quelle macchine necessarie alla preparazione del cibo. Gli ospiti desiderano un'ampia varietà di prodotti freschi e pronti rapidamente. Inoltre, non sempre la cucina è gestita completamente da chef, ma spesso anche da personale meno qualificato o operatori temporanei. Le attrezzature dovrebbero essere quindi poco ingombranti e facili da usare. Devono integrarsi in modo elegante in cucina, soprattutto se abbiamo una cucina a vista.

Sfide per le quali MKN ha sviluppato soluzioni che rendono la vostra vita quotidiana in cucina più semplice, efficiente ed affidabile in pianificazione.



Lo spazio diventa sempre più costoso



Frontcooking / Showcooking



Elevata varietà di prodotti proposti



Elevata igiene



Le cucine sono sempre più piccole; poco spazio per la preparazione



Richiesta di elevata efficienza energetica



Dovrebbe essere possibile produrre rapidamente e fresco in qualsiasi momento



Personale non qualificato / Carenza di operatori qualificati

MKN SpaceCombi®

La prima classe professionale compatta.

Ad ognuno il suo forno a convezione ideale.

I nuovi mercati, le crescenti aspettative degli ospiti, la carenza di mano d'opera qualificata e vari altri sviluppi del settore richiedono delle idee innovative. Con il nostro MKN SpaceCombi® abbiamo sviluppato esattamente la macchina adatta a tutte le esigenze del futuro a venire. Veri e propri forni combinati a vapore, in formato piccolo e compatto, che offrono tutte le funzioni dei loro "colleghi" più grandi – e tutto questo in molto meno spazio.

Ogni SpaceCombi® vi mette a disposizione tutti i suoi punti di forza: spazio, flessibilità ed indipendenza. Tecnologia applicata in cucina – **creato per voi!**



SpaceCombi
team



SpaceCombi magic team

**MAGIC
HOOD**
ALL'INTERNO

SpaceCombi magic hood



SpaceCombi

Scansiona ora e
guarda il filmato
online!



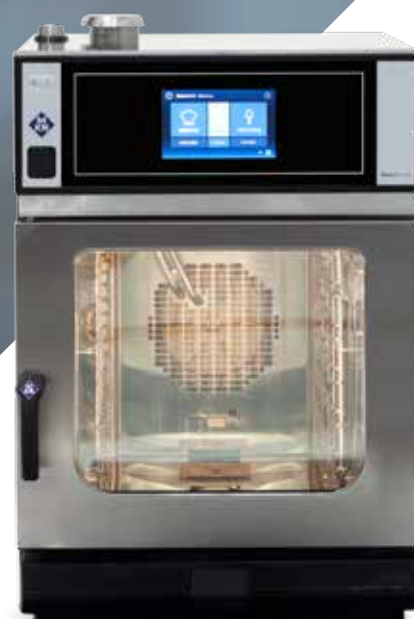
#creato per voi

Spazio per le buone idee

L'attrezzatura della vostra cucina deve essere il più possibile in perfetta sintonia con quello che è il vostro concetto di gastronomia. Soprattutto nelle piccole cucine è molto importante utilizzare lo spazio nel modo più efficiente possibile. Ciò si può ottenere con molta creatività ed una buona pianificazione, che tiene conto di tutti i processi di lavoro.

Il nostro SpaceCombi® è la macchina giusta per cucine che hanno poco spazio. Semplice nell'utilizzo e nel front-cooking, in spazi self-service, negozi e tutto l'ambito della cucina fuori casa.

MKN SpaceCombi®, ovvero la massima efficienza nel minor spazio.



SpaceCombi

MKN SpaceCombi®.

Cucina veramente grande.

► **55
cm** ◀

► **55
cm** ◀



SpaceCombi
classic

SpaceCombi

Si adatta a qualsiasi cucina.

Un vero forno professionale in soli 55cm di larghezza – questo è lo SpaceCombi®. Più stretto del 40%*, ma assolutamente completo come forno a convezione – senza rinunciare a nessuna delle sue funzioni tecnologiche.

Con la capacità di 6 teglie GN1/1, riesce ad offrire anche la capacità produttiva di un forno maggiore. Il concetto di impostazione intuitiva, la pulizia automatica, il design accattivante e molti altri vantaggi rendono lo SpaceCombi l'aiutante perfetto della brigata della tua cucina.

* Rispetto a MKN FlexiCombi®

**6 x
GN 1/1**

MKN SpaceCombi® è un vero e proprio forno a vapore combinato con capacità di 6 teglie GN1/1 in soli 55cm di larghezza.

” Lo SpaceCombi® con i suoi 55cm di larghezza è un vero e proprio forno a convezione/vapore. Perfetto per la mia cucina, nella quale lo spazio è un vero problema. Mi piace.

JULIA KOMP

La più giovane Chef stellata della Germania.

#creato per voi

Flessibile come le tendenze del mercato

Le tendenze non hanno mai cambiato così rapidamente come oggi. Questo vale nello stesso modo anche per la ristorazione. I desideri di clienti ed ospiti variano continuamente, le richieste aumentano. Oggi il cibo non deve essere solamente gustoso, ma anche sano. L'offerta è varia e si presenta in modo appetitoso. Il cibo viene spesso preparato davanti agli occhi degli ospiti. Si festeggia la cucina.

MKN ha sviluppato SpaceCombi® Team con le sue due camera di cottura proprio per queste esigenze. Piccolo, compatto, facile da usare e con una ampia gamma di possibilità di esecuzione. Dalla cottura a vapore, all'arrosto in un unico apparecchio. Così riuscirete a soddisfare I desideri dei vostri ospiti con scioltezza.



SpaceCombi
team

Grande varietà In spazio ristretto

Cucinare il pesce o cucinare i croissant, preparare gli spicchi di patate oppure il pollo alla griglia. Con SpaceCombi® Team siete in grado di presentare ai vostri ospiti o clienti un ampio menu. Le due camere di cottura separate possono essere controllate singolarmente.

Ad esempio la cottura a vapore in una camera di cottura e la cottura al forno nell'altra. Questo è possibile contemporaneamente. Diverse funzioni, come la cottura guidata, garantiscono una qualità costante. Supportano il rispettivo utente e lo accompagnano durante l'intero processo. E tutto questo in una larghezza di soli 55cm.

**12 x
GN 1/1**

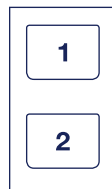
SUPPORTI PROFESSIONALI COMBINATI

con 2 x 6 teglie GN 1/1 in uno
spazio di soli 55cm di larghezza



ERGONOMIA

Altezza d'inserimento camera
Superiore, meno di m. 1,5



2x
camere di
cotture
2 modalità di
cottura differenti
Contemporaneamente



PORTA FORNO CON VETRO IGIENE

triplo vetro chiuso
in modo stagno



ILLUMINAZIONE A LED

Per un'illuminazione
ottimale su tutti i ripiani

SpaceCombi
team

Siete pronti per il **mercato del Fuori Casa?**

Ospiti
nel mercato
Fuori Casa



**Fatturato del mercato
Fuori Casa**
Tendenza in crescita



56% del fatturato
solamente nel
servizio "quick"

(Servizio "quick" è un segmento del
Sistema gastronomico con contatore-
servizio e l'offerta di fast food)



**Spesa media pro
persona** nel mercato
del Fuori Casa

Il mercato del Fuori Casa è in pieno boom ed in forte crescita. E con esso il numero di punti vendita. Spesso questi punti sorgono in luoghi che non erano inizialmente previsti per questo. Dove non era previsto l'inserimento di tecnologia di cottura professionale. Come

ad esempio nelle stazioni di servizio, nei mercati alimentari, come in molti altri posti.

Per questo motivo MKN ha sviluppato tecnologia più adatta a questo scopo: in modo da affrontare le nuove sfide nel miglior modo possibile.

Noi siamo preparati !



#creato per voi

Cucinare – semplicemente ovunque e senza ulteriori problematiche di aspirazione aria*

La libertà, come io la amo

Sia che si tratti di cibo da strada, al mercato settimanale, al panificio o alla stazione di servizio. Oggi i clienti apprezzano il piccolo spuntino o il delizioso spuntino. Veloce, fresco e di ottima qualità. Noi abbiamo sviluppato esattamente l'attrezzatura giusta per questo: forni combinati piccoli, compatti con il proprio sistema di scarico integrato.

Godetevi la libertà di realizzare le vostre idee gastronomiche a piacimento !

* Tenendo conto delle norme locali sull'aria ambiente

**MAGIC
HOOD**
ALL'INTERNO

HoodIn
ALL'INTERNO



SpaceCombi
magic hood



SpaceCombi
magic team

Cucina illimitata con MagicHood.

Cucinare senza limiti.

SpaceCombi® Magic Team vi apre possibilità completamente nuove. Il nostro forno combinato non è solo piccolo e compatto, ma anche auto-sufficiente, grazie al sistema di aspirazione integrato **MagicHood**.

Ora si può cucinare dove si vuole. Anche se non esiste un sistema di aspirazione dell'aria.

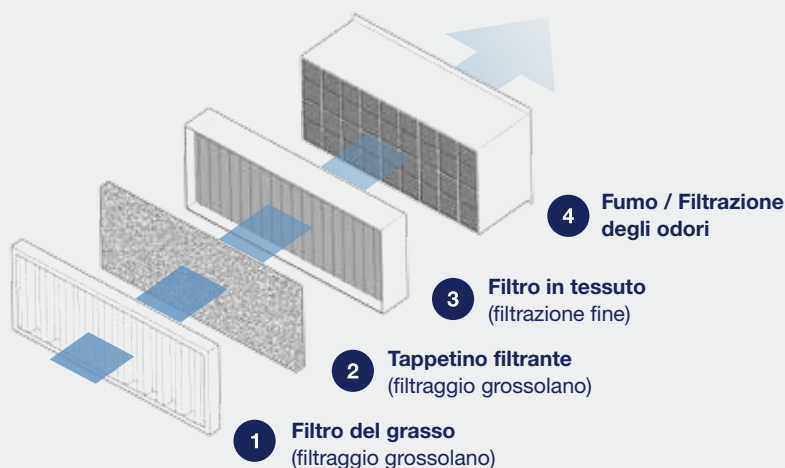
Per SpaceCombi® Magic Team si tratta di: allestire, connettersi ed iniziare.

In questo modo è possibile soddisfare ovunque le diverse esigenze dei clienti e degli ospiti in termini di qualità, freschezza e ampia gamma di prodotti. Molto semplice e senza costi di investimento elevati.

Quando si parte?

Così magico è MKN MagicHood

La tecnologia dei filtri MKN a 4 stadi riduce il fumo blu, il grasso e gli odori in modo veramente efficace. Questo garantisce un clima fresco ed un'atmosfera piacevole.



Odori sgradevoli, vapore, fumo blu sono neutralizzati, il vapore condensato.

**12 x
GN 1/1**

Vapore combinato completo
con 2x6 teglie GN1/1 su una larghezza di soli 55cm.



Con il Sistema di cappa aspirante integrata, la cottura di alimenti non è più limitata ai luoghi che hanno un sistema di scarico integrato*.



Semplice da maneggiare:
Basta rimuovere il filtro e pulirlo in lavastoviglie.

SpaceCombi
magic team

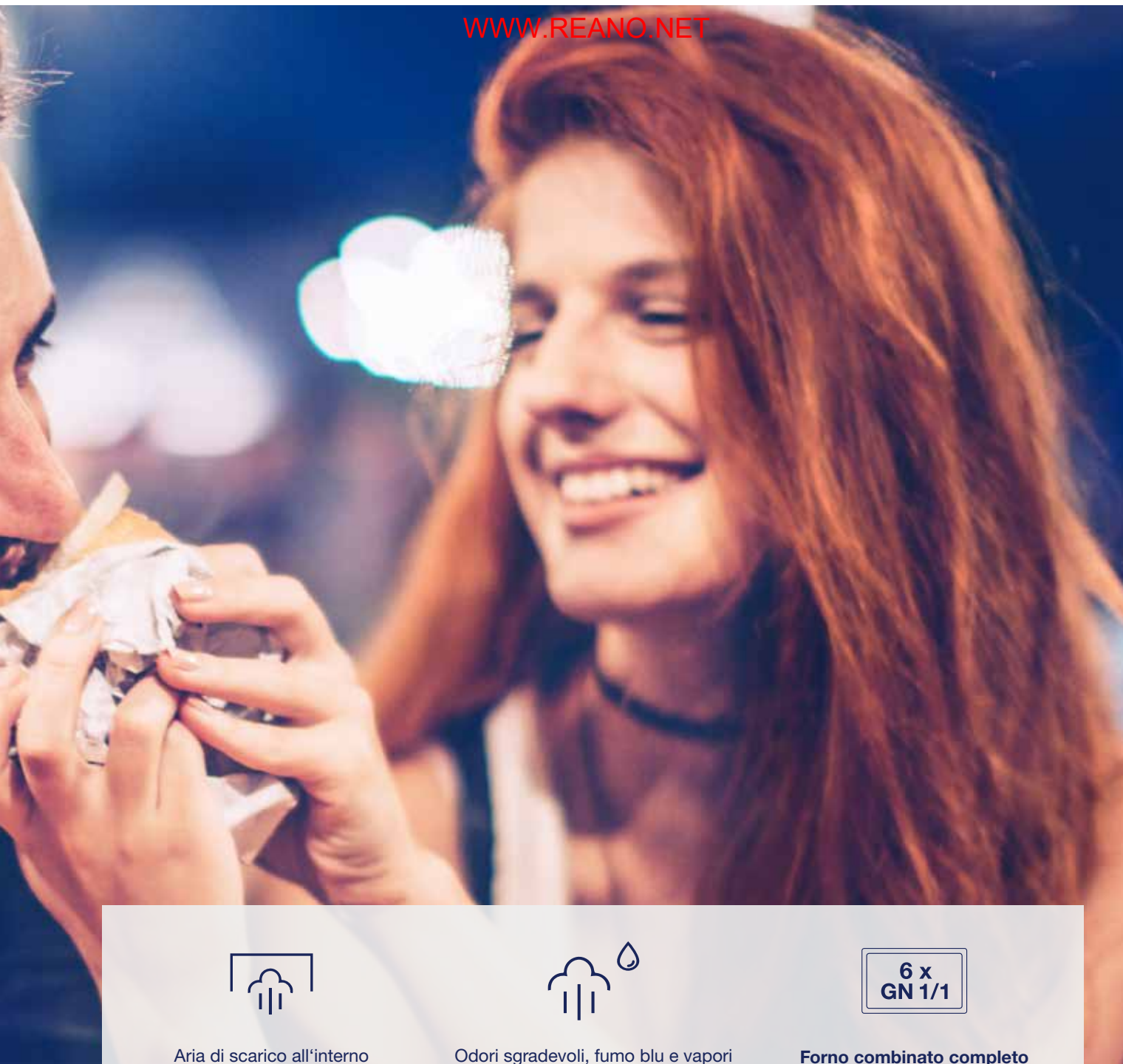
**Possibilità
illimitate.** Anche
in formato compatto.

HoodIn
ALL'INTERNO

▶ **55**
cm ◀



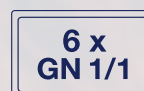
SpaceCombi
magic hood



Aria di scarico all'interno dell'unità
(non è necessaria aria di scarico esterna)



Odori sgradevoli, fumo blu e vapori vengono neutralizzati e il vapore viene condensato



Forno combinato completo
con 6 teglie GN1/1 in una larghezza di soli 55cm

Mangiare è un'esperienza che coinvolge tutti i sensi. Nuovi concetti alimentari vengono sempre più presi in considerazione in generale, nella ristorazione. Cucina e ospiti si avvicinano, il cibo viene presentato in modo accattivante, la cucina a vista non è più una rarità.

MKN ha progettato SpaceCombi® Magic Hood proprio per queste nuove esigenze del front cooking.

Non solo è piccolo e compatto, ma garantisce anche un buon clima ambientale – non importa se state cuocendo al forno o state grigliando. Attraverso un filtro a più stadi vengono rimossi i vari fumi ed odori in modo sicuro ed efficace.

Il forno combinato aspira anche vapori in modo affidabile. Senza aria di scarico in loco, potrete sempre offrire ai vostri ospiti un'atmosfera piacevole.

Qualità del cibo sempre uguale garantito!

MagicPilot

Il nostro concetto operativo – semplice ed intuitivo come il vostro smartphone.



MKN SpaceCombi® assicura che possiate offrire ai vostri ospiti una qualità affidabile e di alto livello – piatto dopo piatto.

Semplici concetti di comando, istruzioni passo-passo e altre funzioni di supporto rendono I forni combinati MKN il partner perfetto nella vita quotidiana in cucina.



Guided Cooking

Guida gli utenti attraverso il processo di cottura

Molte funzioni utili caratterizzano il nuovo concetto di cucina guidata MKN. Grazie a questa filosofia del dispositivo e all'elevata intelligenza tecnica anche l'utente inesperto può raggiungere l'eccellenza culinaria.



autoChef®

Il know-how di cucina incluso grazie ai processi di cottura automatici. La qualità del cibo diventa veloce e riproducibile in modo affidabile.



ChefsHelp

Fasi informative come istruzioni e aiuto per l'utente; possono essere integrate anche foto.



QualityControl

Riconoscimento automatico della quantità, qualità automaticamente costante, senza sonda al cuore.



BarcodeScan

Scansione del codice a barre e avvio del processo di cottura.



Favourites

I processi di cottura preferiti vengono visualizzati direttamente sul display nella schermata di avvio. Per una qualità alimentare riproducibile.



VideoAssist

Consigli operativi in formato video – Assistenza 365 giorni all'anno.

Igienizzare

Con il Sistema di pulizia automatica **WaveClean®**



Pulizia automatica con cartuccia two-in-one

WaveClean® (opzionale) si occupa della pulizia automatica. Lavora in modo estremamente efficiente, igienico e sicuro. Con un' unica cartuccia sigillata "two-in-one" per lavare e sgrassare ed alla fine brillantare ed asciugare.

Completamente in automatico, fino nell'ultimo angolo pulito in modo impeccabile – con un consumo d'acqua di soli lt.19.

Sistema di protezione a vita

La pulizia manuale è ormai un ricordo del passato. Riduciamo inoltre i costi del 40%*. Con una sola cartuccia sigillata "two-in-one", comprendente detergente e brillantante, il vostro SpaceCombi® diviene perfettamente pulito in poco tempo. Così potrete concentrarvi sull'essenziale: i punti culinari verso i vostri ospiti.

* Rispetto alla pulizia manuale



Inserire una
cartuccia, fatto!



Pulizia interna completa senza pulizia
manuale della porta del forno, che è a triplo
vetro-camera, completamente isolato.

Installazione e manutenzione resa facile.



Installazione e manutenzione – più facile che mai. Il nuovo SpaceCombi® Team ed il Magic Team hanno tutta la tecnologia dentro un cassetto. Questo può essere accessibile facilmente frontalmente. Tutto questo da un unico tecnico di servizio.



IGIENE SEMPLICE
perché non ci sono lacune



ACQUA / ACQUE REFLUE
centrale un solo collegamento



**ARIA DI SCARICO ALL'INTERNO
DEL DISPOSITIVO**
Non è richiesta aria di
scarico esterna*

* non con il SpaceCombi® Team

Connettività – nuovi modi di comunicazione*

Con la tecnologia intelligente, i dispositivi possono essere collegati in rete. La soluzione cloud MKN „Connected Kitchen“ crea nuovi modi di comunicare nella cucina professionale. Naturalmente con connessione internet.



* Non possibile in ogni stato!

- Installazione semplice
- Facile accesso frontalmente
- Assistenza tecnica eseguibile da un unico tecnico
- Impianto elettrico completo in un unico cassetto



▶ **55**
cm ◀

**PIÙ STRETTO*
E INSERIBILE IN COLONNA**

* in confronto al kit di accatastamento MKN

Vista posteriore di due
SpaceCombi® con kit di
impilamento

Facile installazione e
superfici lisce con lo
SpaceCombi® Magic Team

- Massima sicurezza dei dati attraverso un partner affidabile-Telekom
- Soluzione completa autartica per tutta la cucina
- I processi di cottura possono essere controllati centralmente ed a tempo
- Monitoraggio / gestione dei dati HACCP e dell'utilizzo
- SSL criptato – i dispositivi MKN non sono accesibili via internet

Connected Kitchen.

Dati tecnici

	SpaceCombi®	SpaceCombi® Classic
L x P x A (mm)	550 x 787 x 784	550 x 787 x 784
Assorbimento elettrico (kW)	7,8	7,8
Voltaggio (V)	380 – 415, 3 NPE AC	380 – 415, 3 NPE AC
Capacità	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1
WaveClean®	opzionale	opzionale
MagicHood	opzionale	no
HoodIn®	opzionale	opzionale
Ethernet	opzionale	no

	SpaceCombi® Magic Team	SpaceCombi® Team
L x P x A (mm)	550 x 860 x 1910	550 x 780 x 1815
Assorbimento elettrico (kW)	2 x 7,8 (15,6*)	2 x 7,8 (15,6*)
Voltaggio (V)	380 - 415, 3 NPE AC	380 - 415, 3 NPE AC
Capacità	12 x GN 1/1	12 x GN 1/1
WaveClean®	sì	sì
MagicHood incluso	sì	no
HoodIn®	sì	opzionale
Ethernet	sì	sì

* Carico totale collegato a 400 V

MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstaedter Strasse 2a
38300 Wolfenbuettel/Germania
Telefon +49 (0) 5331 89-0
Fax +49 (0) 5331 89-280
export@mkn.de

