



FlexiChef®

Flessibile. Potente. Il Futuro.

Flessibile. Potente. Il Futuro.



Master of Performance

WWW.REANO.NET



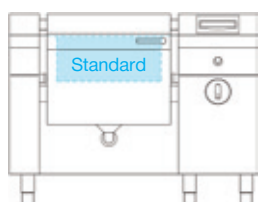
Alte prestazioni.
Bassa potenza
allacciata.

Moderno metodo di comando.
La qualità sott'occhio.

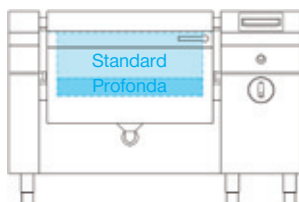
Know-how incluso.
Sempre la ricetta giusta.

Processi di cottura definiti.
Qualità costante dei cibi.

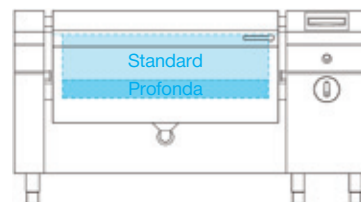
Varianti FlexiChef®:



- **Grandezza 1** standard (50 l)
- Solo con ReadyXpress
- Con o senza SpaceClean*
- Inclinalabile o non inclinalabile
- Elemento di comando, a scelta, a sinistra o a destra



- **Grandezza 2** standard (75 l)
- **Grandezza 2** profondo (100 l)
- Con o senza ReadyXpress
- Con o senza SpaceClean*
- Inclinalabile o non inclinalabile
- Elemento di comando, scelta dx o sx



- **Grandezza 3** standard (100 l)
- **Grandezza 3** profondo (150 l)
- Con o senza ReadyXpress
- Con o senza SpaceClean*
- Inclinalabile o non inclinalabile
- Elemento di comando, scelta dx o sx

* Opzionale. In FlexiChef Team entrambe la vasche di cottura inclinalabili o non e nell'esecuzione con SpaceClean in entrambi i contesti.

Equipaggiamento di serie:

- MagicPilot
- AutoChef®
- Cotture manuali
- FlexiZone
- Turbo PowerBlock
- Doccione a mano
- ReadyXpress (in apparecchi con funzione di cottura a pressione)
- OpenXpress (in apparecchi con funzione di cottura a pressione)

Opzioni/accessori:

- Funzione di pulizia SpaceClean (con FlexiChef Team possibile solo in entrambi i contenitori di cottura)
- Collegamento in linea a Optima850 (a destra, a sinistra o su entrambi i lati)
- Collegamento in linea tra FlexiChef®-FlexiChef®
- Guida di sostegno per contenitori GN
- Supporto per contenitori GN
- Cesto di frittura, cest o di cottura
- Spatola per svuotare e rivoltare, ramaiolo non forato, ramaiolo forato
- Ripiano interno forato

Dati tecnici:

FlexiChef®	Dimensione 1 (Standard)	Dimensione 2 (Standard)	Dimensione 2 (Profonda)	Dimensione 3 (Standard)	Dimensione 3 (Profonda)	
Capacità nominale (litri)	56	77	115	108	161	
Capacità utile secondo DIN 18857 (litri):	50	75	100	100	150	
Lunghezza (mm):	1250	1450	1450	1750	1750	
Larghezza (mm):	850	850	850	850	850	
Altezza (mm):	700	700	700	700	700	
Peso con ReadyXpress (kg):	280	325	330	393	400	
Peso, depressurizzato (kg):	-	280	275	323	330	
Potenza elettrica allacciata (kW): Tilslutningsværdi, el (kW):	13,2 13,2	17,5 17,5	17,5 17,5	26,1 26,1	26,1 26,1	
FlexiChef® Team	Dim. 1 + Dim. 1	Dim. 2 + Dim. 2	Dim. 3 + Dim. 3	Dim. 1 + Dim. 2	Dim. 1 + Dim. 3	Dim. 2 + Dim. 3
Larghezza (mm):	2100	2500	3100	2300	2600	2800
Potenza elettrica allacciata (kW): Tilslutningsværdi, el (kW):	26,3 26,3	34,9 34,9	52,1 52,1	30,6 30,6	39,2 39,2	43,5 43,5

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstaedter Straße 2a
38300 Wolfenbuettel/Germany
Telefon +49 (0) 5331 89-0
Fax +49 (0) 5331 89-280





FlexiChef®



Flessibilità per la cucina del professionista

FlexiChef è un'apparecchio di cottura multifunzionale di MKN, ideato per la tecnica di cottura orrizontale



Grazie alle sue caratteristiche tecniche, FlexiChef® è in grado di ottimizzare i processi in cucina e di aumentarne l'efficienza.

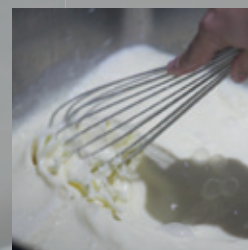


Flessibile e veloce. Oltre a queste proprietà, FlexiChef® è caratterizzato da un'impostazione dei comandi facile ed intuitiva. Dal primo sistema di lavaggio automatico della vasca di cottura e da una gestione intelligente dell'energia.

Il risultato dell'insieme è un'alta produttività e la massima qualità dei cibi.



WWW.REANO.NET



Flessibile e

FlexiChef
Team

Il modello adatto per ogni azienda. Combinazioni individuali di grandezze e profondità, ognuna con un solo sistema di comando "MagicPilot" al centro.



FlexiChef® – alta flessibilità. Grandezze e profondità diverse, pannello di comando a destra o a sinistra.



Risultati di cottura e qualità dei cibi eccellenti grazie alla preparazione delicata

WWW.REANO.NET

veloce.



Magic Pilot



Operazioni facili con il Magic Pilot

Con questo sistema di comando, FlexiChef® può essere utilizzato in modo facile ed intuitivo.

Touch&Slide 8" ed i processi di cottura si avviano, utilizzabile come un Tablet PC o uno Smartphone, visualizza immagini brillanti con grande angolo di visuale da tutti i lati. Combinato con robusta tecnica touch&slide per il lavoro quotidiano in cucina.



Veloci e sicuri con AutoChef®

Touch&Slide ed i processi di cottura si avviano automaticamente – in 10 categorie di cottura diverse. Risultati di cottura eccellenti e costanti, riproducibili in qualsiasi momento.



Aumento dell'efficienza del 20%* ed il 50% di efficienza in più per rosolatura*.

Intelligente e veloce – il nuovo Turbo Power Block indirizza la sua potenza esattamente nei punti in cui è necessaria. Per più efficienza e meno consumo di energia.*

* Rispetto al sistema MKN precedente



SpaceClean* - il primo sistema di pulizia automatica per contenitori di cottura

Una pulizia intermedia automatica in soli 2 minuti** e senza chimica.

* Opzione

** Più il tempo di preparazione

ReadyXpress



Highspeed nel processo di produzione

Veloce nelle prestazioni - il processo di cottura a pressione **ReadyXpress** assicura un'alta produttività e processi ottimizzati in cucina – per la massima qualità dei cibi e maggiori rese.

Comando manuale



Comando manuale

Cucinare individualmente con nove tipi di cottura diversi nel MagicPilot – in modo semplice ed intuitivo ma con la libertà di essere cuochi e di poter preparare i piatti più diversi secondo le proprie idee.

FlexiZone

* Rispetto ai sistemi MKN precedenti



Multifunzionalità portata alla perfezione

È possibile preparare contemporaneamente un intero menù in un solo contenitore di cottura. Arrostiture, bollire o friggere in fino a 4 zone. Con controllo individuale della temperatura e del tempo per ogni zona durante rosolatura o controllo individuale del tempo per ogni zona durante la brasatura o la frittura.

FlexiZone fa risparmiare spazio, tempo ed energia*.

OpenXpress

La depressurizzazione avviene già a partire da 1 minuto circa – in modo delicato per i cibi e rendendo il processo di cottura veloce e flessibile. OpenXpress consente di accedere rapidamente al prodotto pronto.



La salvaguardia delle risorse e dell'ambiente è un approccio olistico di MKN. Ne fa parte, tra l'altro, il conferimento della certificazione secondo DIN ISO 14001.



Pulizia automatica.
Un piacere per il cuoco.

Cottura highspeed.
Cottura delicata e sana.

Salvaguardia le risorse.
Responsabilità per l'ambiente.

Multifunzionalità in un unico
apparecchio.
Versatilità in ogni cucina.

FlexiChef®