

MESSEN & EVENTS

MKN-Innovationen in Stuttgart



Die MKN SpaceCombi-Range wird unter anderem auf der Intergastra zu sehen sein / Foto: MKN

Die Besucher der Intergastra 2020 können sich am Stand von MKN auf gleich zwei Produktneuheiten freuen ? den FlexiChef 2.0 und den SpaceCombi als die erste Profi-Kompaktklasse der Kombidämpfer.

Der FlexiChef 2.0 wurde umfassend weiter optimiert und in fast allen Bereichen schneller. Er präsentiert sich für Profiküchen und Köche als der Optimierer für Zeit, Platz, Effizienz, Qualität, Wirtschaftlichkeit und Motivation. Besonders mit dem neuen Guided Cooking Konzept, welches den Anwender unterstützend durch den Kochprozess leitet oder mit SpaceClean, dem weiterhin einzigen automatischen Reinigungssystem für Tiegel.

Die MKN SpaceCombi Kombidämpfer sind platzsparend und einfach zu bedienen, zugleich energieeffizient und leicht zu reinigen. Trotz ihrer geringen Breite von 55 Zentimeter sind sie vollwertige Kombidämpfer mit 1/1 GN Profikapazität ? und das ohne Abstriche bei den vielen technischen Funktionen. Mit den neuen MKN SpaceCombi Modellen sind Anwender so flexibel wie die Trends am Markt. Sie bieten innovative Lösungen für neue Herausforderungen und Raum für unterschiedliche Gastronomiekonzepte an zahlreichen Orten. Der SpaceCombi Team verfügt über zwei separate Garräume in einem Gerät und bietet somit große Vielfalt auf kleiner Fläche. Und der SpaceCombi Magic Team mit integrierter Ablufthaube eignet sich für die Speisenzubereitung auch an Standorten, wo häufig die technische Infrastruktur fehlt, zum Beispiel an Tankstellen oder auf dem Wochenmarkt.

MKN auf der Intergastra: Halle 3, Stand D51