

# Schülermenü



**Verpflegung**  
in Schulen und Kitas

Jahreskompendium 2017/2018



Schnell und effizient mit Technik von MKN

## Profitechnik für Profi-Schülermenüs

**Verpflegungsverantwortliche in Schulen** stehen vor der sehr komplexen Aufgabe, ein gesundes, ausgewogenes, von Schülern akzeptiertes und natürlich leckeres Speisenangebot zu einem günstigen Preis anzubieten. Die ausgegebenen Speisen müssen zudem hygienisch in einwandfreier Qualität sein. Doch wie bekommt man das hin? Dazu braucht es ein individuell auf die jeweiligen Anforderungen zugeschnittenes Konzept aus einem Guss, das alles berücksichtigt: Die Gestaltung der Mensa und des Speiseplans, Lebensmittel, Hygiene, das Budget und nicht zuletzt die professionelle Küchentechnik.

MKN bietet ein umfangreiches Produktsortiment, welches den gesamten thermischen Prozess in der Profiküche abdeckt und eine auf die jeweilige Situation angepasste Lösung bietet. Ausgerichtet auf eine anwenderorientierte Optimierung der Küchenabläufe überzeugt die MKN Profikochtech-

nik durch kompromisslose Qualität, Langlebigkeit und eine hohe Wirtschaftlichkeit. Insbesondere moderne Multifunktionsgeräte wie die MKN Kombidämpfer sowie der FlexiChef bieten flexible Lösungen für die Schulverpflegung. Zu den neuesten Geräten aus den genannten Produktlinien gehören der FlexiCombi Team und der kompakte SpaceCombi:

raum Brötchen backen und zur gleichen Zeit im oberen Gemüse dämpfen, das ist mit dem MKN FlexiCombi Team möglich. Die Flexibilität des FlexiCombi Team ermöglicht zum Beispiel auch die Zubereitung eines vollständigen Menüs parallel in einem Kombidämpfer: So kann oben die Rinderroulade bei Combidampf saftig schmoren, während unten parallel die Salzkartoffeln und der Rosenkohl mit Dampf gegart werden.

### SERVICE

**MKN Maschinenfabrik  
Kurt Neubauer GmbH & Co. KG**  
Halberstädter Straße 2a  
38300 Wolfenbüttel · Deutschland  
Tel. +49 (0) 5331 89-0  
Fax +49 (0) 5331 89-280  
www.mkn.de · Email: info@mkn.de

### Der Teamplayer von MKN FlexiCombi Team: Zwei Gararten parallel in einem Kombidämpfer

Der MKN Kombidämpfer FlexiCombi Team verfügt über zwei Garräume in nur einem Gerät. Der Anwender kann so ganz flexibel mit zwei Gararten gleichzeitig in einem Kombidämpfer arbeiten. Im unteren Gar-

Die Bedienung erfolgt über die intuitive MagicPilot Touch Steuerung. Die Touch Screens für beide Garräume sind im oberen Bereich des Gerätes auf Augenhöhe platziert. Die komfortable Höhe macht die Bedienung des MKN Kombidämpfers besonders ergonomisch. Für ein einfaches Handling ist auch der untere Türgriff um 180° gedreht.



Einfach ist auch die Reinigung. Fugenlose Bedienblende und Seitenwände bieten hohe Qualitätsstandards für kompromisslose Hygiene.

Der FlexiCombi Team ist in verschiedenen Ausführungsvarianten erhältlich und kommt mit bewährten Features wie der automatischen Reinigung WaveClean oder dem Flexi-Rack Kapazitätskonzept.

### **Der SpaceCombi von MKN: Enjoy Space! Viel „Combi“ auf kleiner Fläche**

Viele Profiköche schätzen die Multifunktionalität und den Bedienkomfort eines modernen Kombidämpfers. Manche haben aber in ihrer Küche zu wenig Platz oder brauchen den Kombidämpfer an Stellen wie Front-cooking- und Ausgabestationen, wo jeder Zentimeter zählt. Mit den platzsparenden SpaceCombi Modellen bietet MKN eine Profilösung, die genau auf diese Fälle zugeschnitten ist.

Denn der SpaceCombi ist nur 55 cm breit und trotzdem ausgestattet wie ein „Großer“. Die moderne MagicPilot Touch & Slide Steuerung mit Infoschritten und Favoriten, das automatische Reinigungssystem WaveClean und die Verbrauchsanzeige GreenInside sind nur einige Beispiele der anwenderorientierten Features, die den



SpaceCombi zum leistungsstarken Profipartner machen. Zudem bietet er trotz seiner geringen Breite erstaunlich viel Kapazität: 6 x 1/1GN im SpaceCombi Compact und 6 x 2/3 GN im SpaceCombi Junior.

Analog zum FlexiCombi gibt es auch den SpaceCombi als MagicPilot und als Classic Version. So kann jeder Anwender selbst entscheiden, ob er seinen Kombidämpfer wie ein Smartphone mit einfachen Touch- & Wischgesten bedienen möchte oder eine klassische Steuerung bevorzugt.

### **Zu MKN**

Enjoy Cooking heißt es mit MKN. Die Maschinenfabrik Kurt Neubauer ist deutscher Spezialist für die Entwicklung, Herstellung und den weltweiten Vertrieb thermischer Premium Profikochtechnik. Ingenieur Kurt Neubauer gründete MKN im Jahr 1946 und auch heute ist das mittelständische Unternehmen noch im Besitz seiner Familie. Exportfähige Geräteinnovationen führten im Laufe der letzten Jahre zu einer starken Internationalisierung.