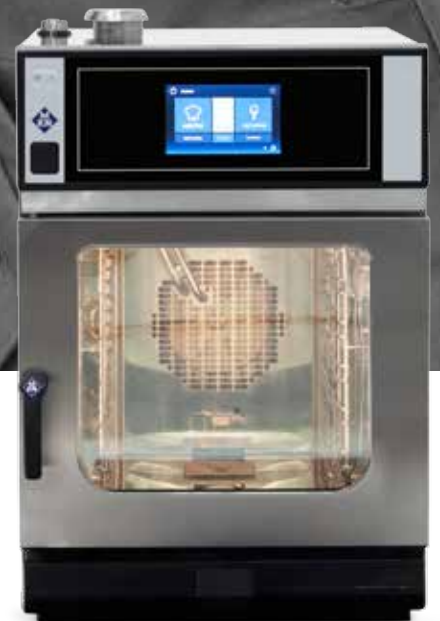
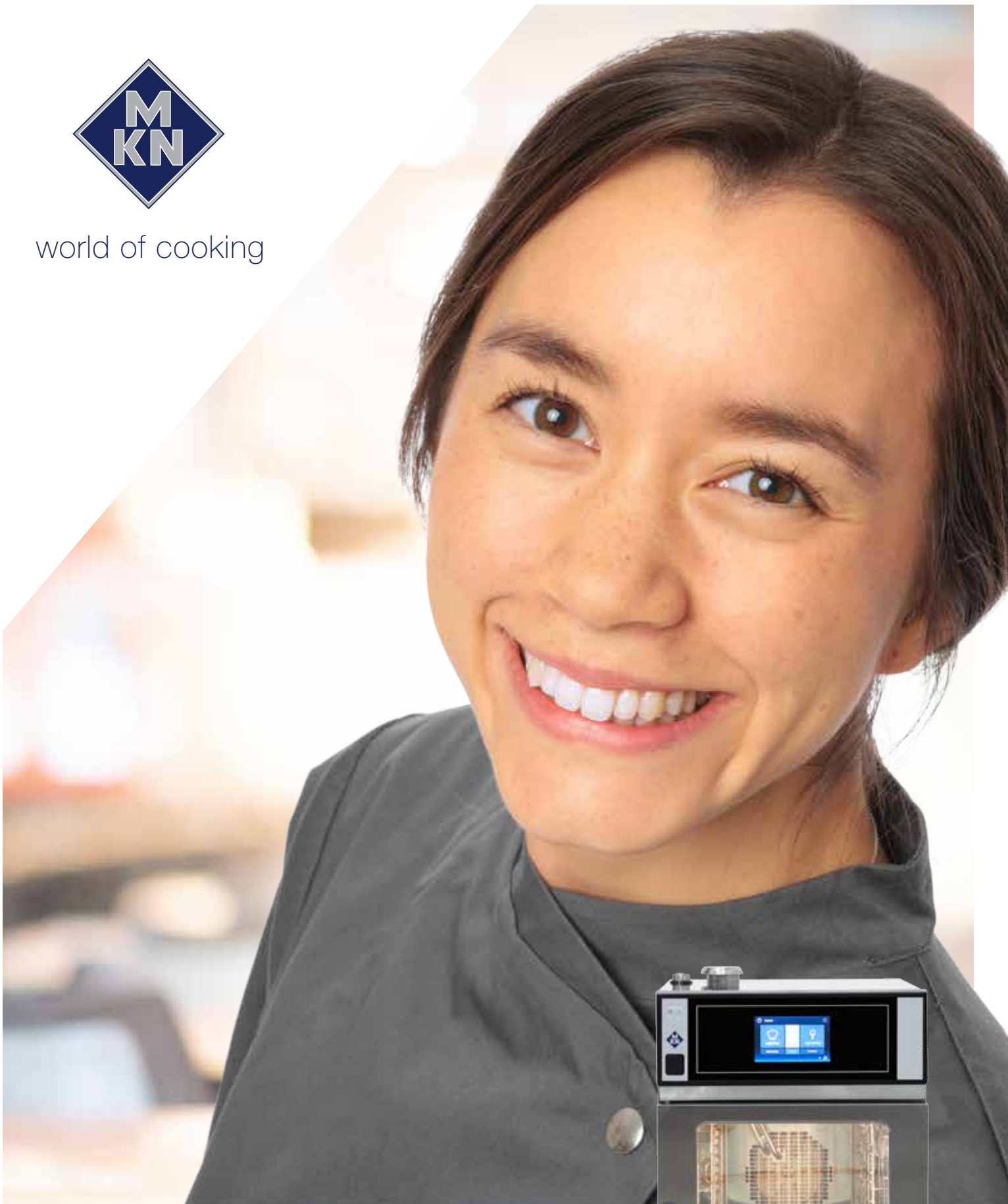




world of cooking



MKN **Junior**

So groß kann klein sein.



Raum wunder

MKN Junior

Klein, leistungsstark und vielseitig einsetzbar

Außen klein – innen groß: Beim täglichen Einsatz in der Profiküche beweist der Junior, der kleinste Kombidämpfer von MKN, seine wahre Größe. Mit einer Kapazität von 6 x 2/3 GN, seinen leistungsstarken Funktionen sowie praxisingerechten Anwenderlösungen, ist der Junior ein absoluter Profi. Dabei ist er bestens geeignet für eine professionelle und flexible Produktion kleinerer Chargen in erstklassiger Speisenqualität. Als enorm leistungsfähiger Profikombidämpfer ist der Junior das optimale Postengerät in allen Küchen. Ob Top-Gastronomie oder Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Systemgastronomie oder Frontcooking – der MKN Junior hat Platz in jeder Küche* und ist die optimale Ergänzung für jeden Profikoch.

* unter Berücksichtigung der bauseitigen Vorgaben

▶ **55
cm** ◀

▶ **55
cm** ◀



**6 x
GN 2/3**

Junior

Junior
classic



HoodIn
INSIDE

55
cm

MKN Junior MagicHood

Kochen einfach überall*

Der MKN Junior MagicHood ist besonders für den Einsatz im Front-Bereichen entwickelt worden, wo unangenehmer Qualm und Gerüche z.B. durch braten und grillen stören.

Der Junior ist nicht nur klein und kompakt, sondern sorgt auch für ein gutes Raumklima – ganz gleich, ob Sie gerade backen oder grillen. Neben der Kondensation von Dampf und Wrasen werden in Kombination mit der MagicHood auch lästiger Blaurauch, Fett und unangenehme Gerüche neutralisiert. Dafür sorgt ein 4-stufiges Filterkonzept.

Ohne bauseitige Abluft* ist das System flexibel einsetzbar und es bewirkt ein frisches Raumklima und eine angenehme Atmosphäre für Ihre Gäste.

* Unter Beachtung der örtlichen Raumluftvorschriften

Junior
magic hood

Einbau fähig

Optimal integrierbar

Design und Ästhetik sind besonders wichtig, wenn die Frontcooking-Station fest in den Gastraum integriert ist. Um so wichtiger, dass sich Kochtechnik nahtlos in die Küche integrieren lässt und damit ein einheitliches Küchenbild gewährleistet.

Eine Anforderung, die der MKN Junior spielend erfüllt! Durch seine kleinen Abmessungen ist der Junior ein echtes Platzwunder und lässt sich optimal in den Produktionsablauf integrieren.

Details, die den kleinen Unterschied ausmachen



Klein & kompakt

Mit seiner Breite von nur 55 cm ist der Junior ein echtes Raumwunder.



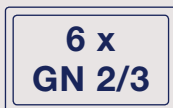
MagicHood

Unangenehme Gerüche, Blaurauch und Wrasen werden neutralisiert und Dampf kondensiert.*



HoodIn® – die integrierte Dampfkondensation

Kondensiert etwa 80% der entstehenden Dämpfe.*



Passt in jede Küche

Mit 6 Einschüben GN 2/3 auf nur 55 cm Breite.



LED Beleuchtung

Für eine optimale Ausleuchtung aller Einschübe.



Hygiene-Garraumtür

Mit geschlossener 3-fach Verglasung.

MagicPilot

Unser Bedienkonzept –
so einfach und intuitiv
wie Ihr Smartphone

Brillant in der Darstellung, mit vollem Blickwinkel von allen Seiten: das MagicPilot® Bediensystem macht einfach Spaß. Wie ein Smartphone oder Tablet PC lässt sich das robuste Display durch einfaches Touch & Slide sofort intuitiv und präzise steuern.

Das einfache Bedienkonzept MagicPilot®, verschiedene Schritt-für-Schritt-Anleitungen und andere Unterstützungsfunktionen machen den MKN Junior zum idealen Partner in Ihrem Küchenalltag und sorgen dafür, dass Sie Kunden und Gästen verlässliche Top-Qualität bieten können – Gericht für Gericht.



Alles können

Guided Cooking

Ihr Navigationssystem im Junior

Wechselndes Personal, Fachkräftemangel, wenig Zeit und trotzdem jeden Tag die gleiche Speisenqualität gewährleisten – das sind Herausforderungen, die uns nur allzu gut bekannt sind. Und dafür haben wir die Lösung: Das MKN Guided Cooking Konzept im Junior, das den noch so ungeübten Anwender sicher und zuverlässig durch den Kochprozess führt. Mit vielen Unterstützungsfunktionen, ganz viel Koch-Know-How und einem hohen Automatisierungsgrad ist gleichbleibende Speisenqualität garantiert. Und das Tag für Tag.



autoChef

Koch-Know-How inklusive dank automatischer Garprozesse. Speisenqualität wird schnell und sicher reproduzierbar.



ChefsHelp

Infoschritte als Anleitung und Hilfe für den Anwender; auch Fotos integrierbar.



QualityControl

Automatische Mengenerkennung, automatisch konstante Qualität, ohne Kerntemperaturfühler.



BarcodeScan

Barcode scannen und Garprozess starten.



Favourites

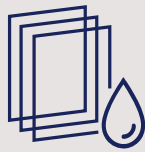
Favoriten Garprozesse werden direkt auf dem Startdisplay angezeigt, für reproduzierbare Speisenqualität.



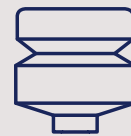
VideoAssist

Bedienungstipps im Videoformat – Hilfestellung 365 Tage im Jahr.

Glanz leistung



Komplette Innenreinigung ohne händisches Nachreinigen der Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung.



Einfach sicher!
Eine Kartusche einsetzen, fertig!

Die händische Reinigung gehört damit der Vergangenheit an. Sie können darüber hinaus Ihre Kosten um 40 Prozent* senken. Mit nur einer versiegelten two-in-one-Kartusche für Reiniger und Klarspüler ist Ihr Junior im Nu blitzblank sauber. Damit Sie sich um das Wesentliche kümmern können: kulinarische Highlights für Ihre Gäste.

WaveClean

Life Time Protection System

Automatisch reinigen mit der two-in-one-Kartusche

WaveClean® (Option) übernimmt die automatische Reinigung und arbeitet enorm effizient, hygienisch und sicher.

Mit nur einer versiegelten two-in-one-Kartusche für Reiniger und Klarspüler wird bis in die kleinste Ecke automatisch alles blitzsauber – bei nur ca. 19 L Wasserverbrauch.



Ihre **Abo-Vorteile:**

Bis zu 13 % sparen

Keine Versandkosten

Monatlich kündbar

Jetzt Reinigungskartuschen online bestellen und Abo abschließen.

**Jetzt scannen
und Abo-Vorteile
sichern!**



MKN Connected Kitchen®

Neue Wege der Kommunikation

Mit intelligenter Technik können Geräte vernetzt werden. Die MKN Connected Kitchen® Cloud Lösung schafft neue Wege der Kommunikation in der Profiküche. Selbstverständlich mit Internetanbindung.*



- Hohe Datensicherheit durch den verlässlichen Partner – die Telekom
- Autarke Komplettlösung für die gesamte Küche
- SSL verschlüsselt – MKN Geräte sind nicht über das Internet erreichbar
- Garprozesse können zentral und zeitgesteuert eingespielt werden
- HACCP Daten monitoren bzw. managen

Kraft paket

Der MKN Junior

Alle Highlights im Überblick



Platzwunder

Mit einer Kapazität von 6 x 2/3 GN, auf nur 55 cm Breite!



Integrierbar

Durch seine kleinen Abmessungen ist der Junior optimal integrierbar.



WaveClean®

automatische Reinigung mit two-in-one-Kartusche.*



Guided Cooking

Gleichbleibende Speisenqualität – und das jeden Tag, durch zahlreiche Unterstützungsfunktionen.



MagicPilot®

Einfache und intuitive Bedienung – wie bei einem Smartphone!



MagicHood

unangenehme Gerüche, Blaurauch und Wrasen werden neutralisiert und Dampf kondensiert.*

* Option im Junior

Technische Daten

	Junior	Junior classic
L x B x H (mm)	550 x 611 x 784	550 x 611 x 784
Anschlusswert (kW)	5,2 (3,5)	5,2 (3,5)
Spannung (V)	380 – 415; 3 NPE AC (220 – 240; 1 NPE AC)	380 – 415; 3 NPE AC (220 – 240; 1 NPE AC)
Kapazität	6 x GN 2/3	6 x GN 2/3
WaveClean®	Optional	Optional
MagicHood	Optional	Nein
HoodIn®	Optional	Optional
Ethernet	Optional	Nein

MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstädter Straße 2a
38300 Wolfenbüttel / Germany
Telefon +49 (0) 5331 89-0
Fax +49 (0) 5331 89-280
info@mkn.de

www.mkn.com

