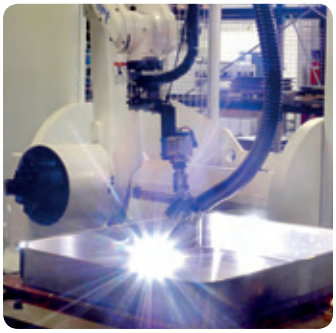
Modulare Premium Kochtechnik in der Gastronomie

Modulare Premium Kochtechnik | **Gastronomie**

MKN – Profikochtechnik

Täglich Premium. Weltweit.

Ob in Top-Hotels und Restaurants, in der Gemeinschaftsverpflegung, in der Sterne- oder Systemgastronomie – MKN ist in den besten Küchen der Welt zu Hause. Von Berlin bis Dubai, von Paris bis Saigon. Der deutsche Premiumhersteller für ProfiKochtechnik setzt neue Maßstäbe. Mit innovativen Produkten, deren Praxistauglichkeit in der Profiküche herausragend ist. Und die sich darüber hinaus durch besondere Langlebigkeit und hohe Wirtschaftlichkeit auszeichnen. Das MKN-Erfolgsrezept: Mehr als 65 Jahre Erfahrung, Kompetenz und die intensive Zusammenarbeit mit Profiköchen.



Höchster Qualitätsstandard mit moderner Robotertechnik

Kompetenz auf 80.000 m²

MKN ist offizieller Partner der internationalen Olympiade der Köche 2012 (IKA)

Qualität aus Tradition.

Die MKN-Erfolgsstory begann 1946 im norddeutschen Wolfenbüttel. Mit nur drei Angestellten gründete der Ingenieur Kurt Neubauer die MKN Maschinenfabrik. Auch heute noch ist das Unternehmen in Familienbesitz. Am Standort Wolfenbüttel entsteht rund um die Uhr ProfiKochtechnik der Spitzenklasse. Auf 80.000 m² und mit modernsten Technologien. Über 450 Mitarbeiter, davon 42 Auszubildende, lassen sich dabei von nur einem Gedanken leiten: Profiköche in aller Welt mit Premium-Qualität zu begeistern.

„Was mich begeistert? Täglich hochfunktionelle ProfiKochtechnik zu fertigen, die weltweit so begehrt und erfolgreich ist.“

Besonders praxistauglich.

MKN Produkte sind hervorragend verarbeitet und überzeugen durch ihre anspruchsvolle Ästhetik. Das exzellente Design folgt dabei der Funktion. Mit MKN entscheiden sich Profiköche für hohe Praxistauglichkeit in ihrer schönsten und auch mehrfach ausgezeichneten Form. Awards für fortschrittliche Technik, Wirtschaftlichkeit und Design bestätigen MKN als ein weltweit herausragendes Unternehmen für thermische ProfiKochtechnik.

PREMIUM
QUALITÄT

FlexiChef®

Modulare Kochtechnik in der Gastronomie

Premium Speisenqualität durch Premium Kochtechnik

Unzählige Möglichkeiten. Eine nur für Sie.

Nur für Sie gemacht: Multifunktionale Profikochtechnik, die exakt auf die individuellen Bedürfnisse von Gastronomie und Restaurants zugeschnitten ist. Zuverlässig, praxisorientiert, anpassungsfähig, hygienisch und wirtschaftlich. Top Lösungen als Qualitätsversprechen.

Ihnen stehen nahezu unbegrenzte Kombinationsmöglichkeiten zur Verfügung. Ganz gleich, ob Sie beim Kochen die Gas- oder Elektrotechnologie bevorzugen. Modernste Beheizungssysteme stellen sicher, dass Sie Energie umweltschonend, effizient und deshalb auch kostensparend nutzen. Premium produzieren mit PremiumKochtechnik. So präsentiert sich Ihre Gastronomie auf Dauer in Bestform.

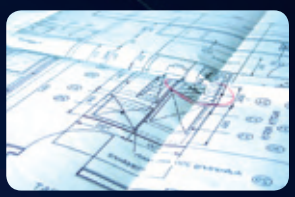
Sofort einsatzbereit.

Ihren Wunsch an individuelle ProfiKochtechnik erfüllt MKN mit modularen Seriengeräten der Spitzenklasse. Alles passt. Selbst auf kleinstem Raum oder schwierigen Grundrissen. Worauf Sie sich noch freuen dürfen: den meisterhaft intuitiven Bedienkomfort. Jeder Handgriff sitzt sofort.

Vieles kocht parallel, wie von selbst – und in besonderer Qualität. Ihrer Kreativität werden alle Freiräume gegeben, die Sie benötigen.

Individuelle Lösungskonzepte
für den nachhaltigen Geschäftserfolg.

Multifunktionalität und Flexibilität ist bei MKN Standard



Tiefgezogene, doppelwandige Schnellkochkessel verhelfen zu Top-Ergebnisssen in kürzester Zeit

Täglich überzeugend.

Entdecken Sie Modularität mit System:
Die MKN-Serienlinie Optima setzt in der täglichen Praxis Maßstäbe durch Top-Leistung und Zuverlässigkeit. Vor allem in ihrer extremen Variabilität spiegelt sich die Besonderheit des Systems wider. Ein weiterer Vorteil ist die hohe Kompatibilität sämtlicher Geräte untereinander.

Alle Komponenten fügen sich sofort nahtlos ein. Aus einer Vielzahl unterschiedlicher Einbau- und Ausstattungsmöglichkeiten entwickeln die erfahrenen Profis auch für Ihre Küche eine maßgeschneiderte Lösung.

OptimaMeister

Spitzenklasse für die Spitzengastronomie

Designprämiert. Solide. Von allerhöchster Güte. Der OptimaMeister ist auf die Anorderungen in der Top Gastronomie abgestimmt.

„Der MKN OptimaMeister empfiehlt sich für meine Küche mit gehobenem Anspruch, denn für meine Gäste hat die Speisenqualität erste Priorität.“

Schnell. Variantenreich. Gastfreundlich.

Dieser Individualist weiß, worauf es Ihnen ankommt. Schnell und einfach Top-Speisenqualitäten produzieren. Maßgeschneidertes Front-Cooking. Mehr Zeit für Ihre Gäste. Im **OptimaMeister** steckt die optimale Kombination Ihrer Wünsche. Alle Block-Varianten sind möglich: Freistehend und von beiden Seiten bedienbar. Platziert an der Wand. Mit offenem oder durch Flügeltüren geschlossenem Unterbau, Schubladen, beheizte Unterbauten u.v.m.

Top in Hygiene und Design

Die durchgehende, 3 mm starke Hygienedeckplatte aus Chromnickelstahl verleiht der Gerätekombination ihr ausgezeichnetes Design. Dabei ist der **OptimaMeister** sehr hygienisch und reini-gungsfreundlich: zum Beispiel durch Tropfnasen an der Deckplatte oder die Eckradien der optional integrierbaren Hygiene Unterbauten.

Nahezu 500 Elektro- und Gasgeräte der MKN-Linien **Optima 700 und Optima 850** stehen zur Auswahl. Frei kombinierbare ProfiKochtechnik, die sich fugenlos einfügt.

Maßgeschneidert für den besonderen Anspruch.

Individuelle Power mit Seriencharakter.

OptimaMeister

Grundvarianten

- **Freistehend** mit allseitigem Überstand, auf Wunsch beidseitig bedienbar (optional)
- **Wandstehend** oder zweizeilig mit frontseitigem Überstand und hinterer Aufkantung
- **Wandstehend** mit dreiseitigem Überstand und hinterer Aufkantung
- **Zweizeilig** mit front- oder allseitigem Überstand und mittlerer Aufkantung

Highlights & Zusatzausstattungen:

Durchgehende 3 mm starke Hygienedeckplatte

Praktische Stauraumbox

Geräteeinheiten fugenlos eingeschweißt

Optima 700/850

Speisenqualität für jeden Tag

Wie viel Tiefgang braucht Ihre Profiküche?

Das entscheiden Sie! Die sehr soliden MKN-Seriengeräte-Linien **Optima 700** und **850** aus hochwertigem Chromnickelstahl bieten Ihnen immer eine passgenaue Lösung. Und diese im wörtlichen Sinn: Denn zwischen **Optima 700** und **Optima 850** gibt es nur einen wesentlichen Unterschied: die jeweilige Korpustiefe.

Zur Auswahl stehen kompakte 700 mm und die tiefere 850 mm-Variante.

Große Produkt-Vielfalt, frei kombinierbar

Entdecken Sie eine große Produkt-Vielfalt: Mehr als 160 verschiedene Elektro- und Gas-Geräte lassen sich bei **Optima 700** in modularer Bauweise uneingeschränkt frei und individuell kombinieren. Ideal selbst für kleinste Küchen. **Optima 850** ermögicht sogar Kombinationen von mehr als 250 Geräten und ist für unterschiedlichste Einsatzbereiche geeignet.

Die Planung der MKN-Linien ist durch das feste Längenraster erfreulich leicht und erfolgt immer unter bestmögicher Ausnutzung des Raums. Optima – das ist einfach optimal.

Beispielhaft ergonomisch und hygienisch

Top-Leistung gepaart mit Zuverlässigkeit: So punkten **Optima 700 und 850** in der täglichen Praxis. Niveaugleiche Verbindungstechnik ermöglicht leichtes Ziehen und Schieben von Töpfen. Beispielhaft für höchste Ergonomie- und Hygieneansprüche sind flächenbündig in die dicht verschweißten Deckplatten eingesetzte Kochfelder sowie große, reinigungsfreundliche Radien und seitliche Ablaufrinnen. Überdurchschnittliche Schutzarten gewährleisten die permanente Geräte- und Betriebssicherheit.

Deckplattenbündig eingelassene Kochfelder ermöglichen einfaches Reinigen und komfortables Bewegen des Kochgeschirrs

Mit Flügeltüren verschlossen (Sonderausstatung)

Konzeption à la carte

Bewusst konzipiert für Ihr à-la-Carte-Geschäft: Die Seriengeräte der **Optima 700 und 850** sorgen jederzeit für reibungslose Abläufe. Zuverlässige Hightech, die sich vor allem auch dann bewährt, wenn vieles gleichzeitig perfekt gelingen muss. Zum Beispiel durch:

- Prozessgesteuerte Temperaturregelung EcoControl mit Soft-Cook-Funktion (optional)
- MKN-VAPRO, das Schnellkochkessel-Dampferzeuger-System
- MKN Induktionstechnik
- MKN-SUPRA, das Flächenbeheizungssystem

Ausgezeichnet in Design und Funktionalität.
Kombinationsfreude neu definiert.

Optima 700/850

Weitere Ausstattungen:

- Braisiéren MAGNUM
- Kippbratpfannen
- Druckgarbraisiéren
- Schnellkochkessel
- Kipp-Schnellkochkessel
- Druckkochkessel

Kochmarie und Nudelkocher

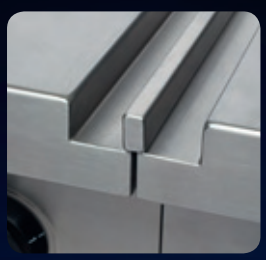
Herde
- mit Großkochfeld
- VITRO mit Ceran®-Kochfeld
- Induktion mit Ceran®-Kochfeld
- Glühplattenherd
- Massekochplatten
- Gas-Herd

Bainmaries

Griddleplatten und Griddlepfannen

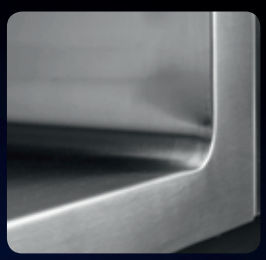
Fritteusen

Highlights & Zusatzausstattungen:



Patentiertes, arbeitsflächenbündiges Optima-Verbindungs-system

Gezogene Kochmulden für leichtes Reinigen. Erhöhte Brennerköpfe verhindern Eindringen von Wasser



Reinigungsfreundliche Hygieneunterbauten

Steckdosen zur Arbeitserleichterung

Wasserversorgung genau dort wo sie benötigt wird

Große Modellvielfalt in 700 und 850 mm Korpustiefe

700/850

Optima

Hotline

Das Profit-Center.
Für die kleinere und mittlere Gastronomie.

Erweist sich sofort als effizienter Praktiker für den besonders harten Profiküchen-Alltag: Die MKN-Standgerätelinie HotLine überzeugt bei vergleichsweise niedrigen Investitionskosten durch hohe Leistung. Und das bei geringem Energie-Einsatz.

Einzeln. Als Block. Und als Wandzeile.

Ob Einzellösung oder Blockaufstellung – **HotLine** nutzt den vorhandenen Raum optimal aus und bietet Variationsmöglichkeiten ohne Ende. Sogar als Wandzeile lässt sich die Linie einsetzen.

Die Premium-Merkmale der **HotLine** zeigen sich auch in ihren Hygiene-Qualitäten und der Ergonomie an den Arbeitsplätzen: Mehr als 70 frei kombinierbare Elektro- und Gasgeräte verschmelzen durch die patentierte MKN-Geräteverbindung zu einer kompakten, hygienischen Einheit.

Mobilisierender Zusatznutzen

Immer eine zuverlässige Größe, wenn Sie sich im Catering- und FrontCooking-Bereich profilieren: Damit werden Ihre anspruchsvollen Wege gleich zum Ziel. Und die Bewunderung Ihrer Gäste ist Ihnen sicher.

Der allround Spezialist.

Effiziente Höchstleistung rund um die Uhr.

Hotline

Bainmaries
Kochmarie und
Nudelkocher

Griddleplatten und
Griddlepfannen

Fritteusen

Weitere
Ausstattungen:

- Infra-Grill
- Glühsteingrill
- Rostbratgerät
- Infra-Warmhalte-wanne

Herde
VITRO mit Ceran®-Kochfeld
INDUKTION mit Ceran®-Kochfeld

Highlights & Zusatzausstattungen:

Patentiertes
Verbindungssystem

Eine saubere Sache –
das Entleersystem für
Griddlepfannen und
Kochmaries

Gas- oder Elektrogeräte,
beides ist möglich

CounterSL

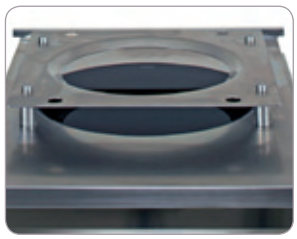
Für Bistro, Imbiss und Fast Food

Überall da, wo es drauf ankommt, schnell hochwertige Speisen zuzubereiten: Die MKN-Linie CounterSL ist bei Snack- und Fast-Food-Betrieben ebenso gesetzt wie bei Selbstbedienungsbüffets.

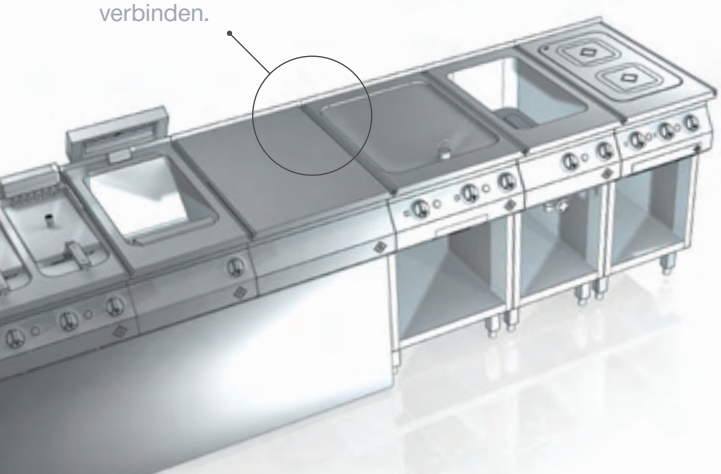
„Auf kleinstem Raum ein Multitalent. In CounterSL stecken alle Premium-Qualitäten. Und extrem reinigungsfreundlich sind die Geräte auch.“

Erfolgreich durch Teamwork mit Profis

Ihren außergewöhnlichen Erfolg verdankt die **CounterSL-Linie** der frühzeitigen Einbindung von Köchen, Restaurantbesitzern und Fast-Food-Spezialisten in die Entwicklungsarbeit. Das technische Basiskonzept der MKN-CounterSL gibt es in den Ausführungen **CounterSL** und **Counter Vario.**



Dank patentierter Verbindungstechnik lassen sich **CounterSL** und **Hotline** flächenbündig verbinden.



Flexibel. Ergonomisch. Hygienisch.

CounterSL ist wunderbar unkompliziert und spart Platz. Hervorzuheben sind die geringe Gerätehöhe und der große Stauraum in frei planbaren Unterbauten. Die Basislinie gibt es mit über 35 Elektro- und Gasgeräten: auch als Block und in Reihe.

Besonders praktisch: die Gerätehöhe von 270 mm. Besonders beeindruckend: die patentierte Verbindungstechnik zwischen den reinigungsfreundlichen Einzelmodulen. So bleibt alles immer schön sauber! **CounterSL** ist auch der ideale Spezialist für Catering und Front-Cooking.

Kraftpaket für Front-Cooking.
Beeindruckt kompakt und flexibel.

Counter SL

Kocher

Kocher VITRO
Kocher INDUKTION
Gas-Kocher
WOK-Induktion

Weitere Ausstattungen:

- Infra-Grill
- Glühsteingrill
- Rostbratgerät
- Bainmarie
- neutrale Arbeitstische (auch mit Schublade)

Highlights & Zusatzausstattungen:

Patentiertes Verbindungssystem

VITRO- oder modernste Induktionstechnologie – Sie haben die Wahl

Wandabschluß

Counter Vario

Die flexible Lösung für den Frontbereich

Flexibles Front-Cooking

CounterVario – das ist die platzsparende und flexible Lösung für den unkomplizierten Einsatz im Frontbereich. Mit äußerst geringen Maßen sorgt sie für großartige Ergebnisse vor allem im Front-Cooking- und Außer-Haus-Geschäft.
Die Linie überzeugt durch einen sehr ergonomischen Bedienkomfort, hohe Leistungsstärke, Multifunktionalität und ihre Reinigungsfreundlichkeit.

Kleine Maße, große Wirkungsweise

Bezogen auf die Aufstellfläche gibt es **CounterVario** in den Längen 380, 480, 580, 780 mm und in Breiten von nur 620 mm oder 480 mm. Ihre niedrige Gerätehöhe von 200 mm ermöglicht eine verbesserte Integration der Serie. Deshalb ist sie auch als Einzel- oder Tischgerät geeignet.

Top 10 zur Auswahl

- **Elektro-Kocher VITRO 1+2 mit Ceran-Kochfeld**
- **Induktions-WOK**
- **Insel- und 2er-Induktion**
- **Griddleplatten**
- **Griddlepfannen 3/4**
- **Bainmarie und Kochmarie 1/1 GN**
- **Grill**

Alle Induktionskocher verfügen über modernste MKN-Induktionstechnologie. Griddleplatten und -pfannen sind mit den Heizsystemen MKN-PowerBlock und MKN-Supra ausgestattet. Die Ablasseinrichtungen in Griddlepfanne, -platte und Kochmarie sind im Gehäuse – und somit optimal im Front-Cooking-Bereich zu integrieren.

Platzsparend und unkompliziert.

Mit niedriger Gerätehöhe besser integrierbar.

Highlights &
Zusatzausstattungen:

Ablassschublade

Ceran Kochfeld

Flache Bauweise

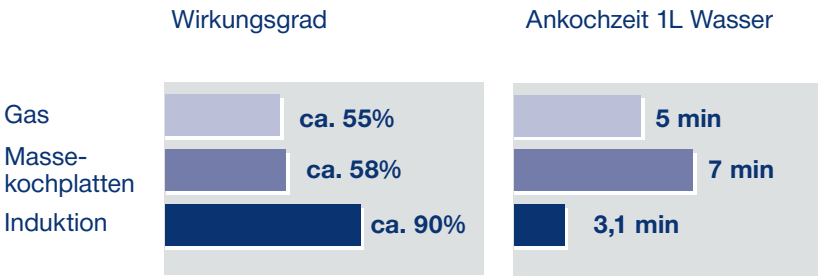
MKN-Induktionstechnologie –
Gezielt Energie sparen.

Mit dieser zukunftsweisenden MKN-Technologie sparen Sie enorm Energie, denn Wärme wird ausschließlich dem Topf zugeführt. Damit reduziert sich auch die Wärmeabgabe in den Raum. Aufgrund der direkten Wirkungsweise verringern sich die Ankochzeiten.

Und auch die Reaktionszeiten beim punktgenauen Regeln der Leistung! Insbesondere der Zubereitung von sehr empfindlichen Speisen kommt diese intelligente Technologie zugute. Einfach ist auch die Reinigung: Die flächenmäßig integrierten Kochfelder auf Arbeitsflächenniveau können einfach gereinigt werden.

INDUKTION

- Schnelle Amortisation
- Geringer Energiebedarf
- Geringe Raumbelastung
- Kurze Ankoch- und Reaktionszeiten
- Hervorragend für empfindliche Speisen
- Einfache Reinigung



Die Palette der original MKN-Induktionskompetenz ist riesig: Flächen-Induktion, Insel-Flächen-Induktion (400 x 400mm) und Punkt-Induktion. Alle Produkte verbindet eine sehr lange Lebensdauer mit hoher Wirtschaftlichkeit

„Kurze Ankoch- und Reaktionszeiten, geringer Energiebedarf und leicht zu reinigen. Perfekte Induktionstechnologie!“

Innovative MKN-Technologien

Hightech im Team – PowerBlock und SUPRA

Der MKN-PowerBlock überzeugt in allen MKN-Elektro-Bratgeräten, wie Griddleplatten und -pfannen, Kippbratpfannen, Braisièren und vielen mehr. Das Spezial-Sandwichmaterial ist extrem leistungsstark, robust und hochwertig kombiniert.

Optimale Wärmeübertragung

Beheizt wird der MKN-PowerBlock vom MKN-SUPRA-System, das die Energie durch eine 15 mm dicke Aluminiumschicht besonders effektiv abgibt. Als ausgezeichneter Wärmeleiter versorgt das Aluminium den darüber gelegenen 12 mm hochwärmefesten Spezialstahl ständig mit Energie. Das macht ihn zum idealen Wärmespeicher und auch zur Kraftreserve.

Zwischen den Bratgängen sind die Wiederaufheizzeiten besonders kurz. Die Hitze wird auch beim Garen sehr großer oder kalter Mengen gehalten – beim Braten oder Grillen entsteht kaum Temperaturabfall. Weil die Hitze ausschließlich ans Gargut abgegeben wird, profitieren Sie von einem angenehmen Arbeitsklima in der Küche.

HIGHLIGHTS:

- Robuste Oberfläche
- Hoher Wärmespeicher
- Große Leistungsreserven
- Gleichmäßige Wärmeverteilung
- Schnelle Aufheizzeiten
- Optimale Wärmeübertragung
- Hohe Servicefreundlichkeit
- Lange Lebensdauer
- geringe Wärmeabstrahlung = besseres Arbeitsklima
- keine Verfärbung von hellen Soßen, wie z.B. bei Stahlbratplatten

Widerstandsfähig mit langer Lebensdauer

Selbst bei starker Beanspruchung glänzt die Bratfläche aus hochwertigem 3-mm-Chromnickelstahl durch ihre hervorragenden Eigenschaften und die sehr lange Lebensdauer. Auch kritische Produkte lassen sich mühelos zubereiten. Dank der feingeschliffenen glatten Oberfläche können die Speisen leicht von der Bratfläche gelöst und gewendet werden. Weitere Pluspunkte: Sie brauchen wenig Fett, Gargut-Rückstände verbrennen nicht, und die Reinigung ist besonders einfach.

Ihre neue Effizienzstrategie

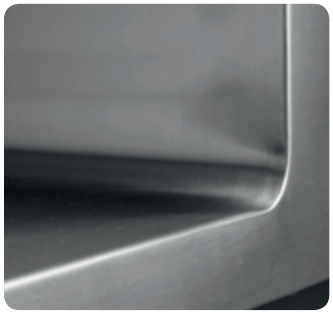
Wirtschaftlichkeit plus hohe Qualität – serienmäßig vereint in modularer MKN ProfiKochtechnik. Denn auch das gehört zur Kategorie Premium: dass die hochwertigen Materialien und Komponenten aller Geräte eine lange Lebensdauer gewährleisten. Und wenn wirklich einmal etwas sein sollte, sichern wir eine Ersatzteilverfügbarkeit über viele Jahre zu. So überzeugt ist MKN von seinen Technologien.

Wirtschaftlichkeit und Qualität

Hochwertig mit langer Lebensdauer

Tropfnasen

Hochwertige V4A-Oberfläachen



Hygieneecken

Und die Wartung der Geräte?

Ist vollkommen unkompliziert und spart deshalb Kosten. Bei fast allen Komponenten lässt sich der Service von vorn durchführen – ohne dass die Geräte abgerückt werden müssen.

Nie wieder viel Zeit fürs Reinigen investieren:

Die großen Radien aller Komponenten machen aus Ihren Wünschen einfach Wirklichkeit. Und noch besser: Sie sparen dabei nicht nur Zeit, sondern auch Geld. Darüber hinaus punkten die einzelnen Gerätelinien noch mit weiteren Top-Eigenschaften:

Die Serien **CounterSL**, **HotLine** und **Optima** ermöglichen eine perfekte Aufstellung der einzelnen Geräte dank ihres sauberen, absolut dichten Verbindungssystems.

Doppelwandige Deckel, große Radien

Erhöhte Reiningngsfreundlichkeit durch fugenlos eingeschweißtre Funltionsmodule

Flüssigkeiten haben keine Chance, zwischen die Geräte zu geraten Das bedeutet: keine Reinigung, keine Servicearbeiten und keine Beschädigung der Komponenten. Dafür aber: eine höhere Hygiene in der Küche und wunderbar ebene Arbeitsflächen.

Zu den herausragenden Fähigkeiten des **Optima Meister** zählen hygienisch fugenlos eingeschweißte Funktionsmodule. Die sehen nicht nur gut aus, sondern verbessern enorm die Reinigungsfreundlichkeit und Lebens-dauer der Anlage. Planen Sie also in Zukunft ruhig etwas mehr Freizeit für sich ein.

Verantwortung übernehmen mit modernen Technologien

Nachhaltiges Denken

Anforderungen an die Umwelt werden bei der Entwicklung von MKN-ProfiKochtechnik systematisch ermittelt und bewertet: sowohl Aspekte, die direkt als auch indirekt beeinflussbar sind. Auf dieser Grundlage erfolgt eine Beurteilung, welche wesentlichen Faktoren sich auf die Umwelt auswirken (können). In Übereinstimmung mit der MKN-Unternehmenspolitik erfolgt die Definition verantwortungsvoller Umweltziele und Maßnahmen, die zur Nachhaltigkeit beitragen.

MKN save earth
Erfolgreiche Zertifizierung nach ISO 14001

Das MKN GreenTeam hat sich schon frühzeitig für Umweltschutz und Nachhaltigkeit engagiert. Mit der erfolgreichen Zertifizierung nach ISO 14001 vom TÜV SÜD unterstreicht MKN seine weltweite Position als Hersteller von innovativen und gleichzeitig effizienten Technologien. So wurden durch das MKN-Umweltmanagement konkrete Maßnahmen zum verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt und ihren Ressourcen definiert und in die täglichen Arbeitsabläufe eingebunden.

Unter geringem Einsatz von Wasser und Energie werden bei MKN Höchstleistungen durch umweltschonende Technologien angestrebt.

Mit energieeffizienten Geräten wird darüber hinaus ein größtmöglicher Kundennutzen erzielt. Das „grüne“ Bewusstsein wird intern in alle MKN-Betriebsabläufe getragen. Nach außen wirkt es direkt in den Profiküchen der Unternehmenskunden.

MKN-Technologien sparen Wasser und Energie.

MKN - Vapro

MKN - Induktion

MKN - SpaceClean

save water

MKN Technologie spart wertvolles Wasser und belastet es weniger mit Chemie.

- DynaSteam regelt bei HansDampf Kombidämpfern dynamisch den Wassereinsatz. Dadurch kann sich der Verbrauch um bis zu 40% reduzieren.

save resources

MKN Technologie ist grundsätzlich darauf ausgerichtet, Materialeinsatz, Energie- und Ressourcenverbrauch zu reduzieren.

- Maximale Recyclingrate durch strikte Mülltrennung.
- MKN-Gebläsebrennertechnik: der optimierte Gasverbrauch schont die Ressourcen und kann gleichzeitig Emmissionen und Energiekosten reduzieren.
- MKN-Vapro: Der integrierte Dampferzeuger bei Schnellkochkesseln kann Wasser und Energie einsparen.

save energy

MKN Technologie optimiert den Energieverbrauch und schont Ressourcen.

- MKN nutzt zu 100% Ökostrom aus Wasserkraft.
- MKN-Induktion: Der hohe Wirkungsgrad reduziert den Stromverbrauch um bis zu 2/3 im Vergleich zu konventionellen Beheizungssystemen.

save climate

MKN Technologie reduziert den CO^2-Ausstoß.

- Über 1.000 qm Photovoltaikanlagen sorgen für saubere Energie.
- MKN-Induktion: Der hohe Wirkungsgrad verringert die Abgabe schädlicher Treibhausgase.

Angaben im Vergleich zu MKN Vorgängersystemen

Master of Performance

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co.
Halberstädter Straße
D-38300 Wolfenbüttel / Germany

Telefon +49 (0) 5331 89-0
Fax +49 (0) 5331 89-280

www.mkn.eu
www.hansdampf.eu