

MASTERLINE

à la carte

Spitzenklasse





MASTERLINE

à la carte





MASTERLINE

à la carte

Spitzenklasse für
die Spitzengastronomie



Solide, stark und individuell

Die MKN MasterLine à la carte ist meisterhaft auf die Anforderungen der Top-Gastronomie und -Hotellerie abgestimmt.

Ein Individualist, der weiß, worauf es tagtäglich ankommt: Schnell und einfach Top-Speisenqualität produzieren. Und dabei spitze in Hygiene und Design.

**MKN Qualität -
made in Germany.**



Ganz nach Wunsch

360 MKN Elektro- und Gas-Gerätevariationen können unter einer gemeinsamen Abdeckung frei positioniert werden.

Einzeilig oder doppelzeilig kombiniert. Aufgestellt auf bauseitigem Sockel, auf Füßen oder auf einem Edelstahlsockel*.

Stark bis ins Detail



fettdicht eingeschweißte Geräte



Integration von Großgeräten wie Kippbratpfannen, Kochkesseln oder Magnumpfannen möglich



Fritteusen, Nudelkocher und Kochmarie auf fugenlos gekantetem Podest



Hygieneeinsätze* in H2



fugenlose Verschweißung von Brat- und/oder Kochmodulen



Handläufe* in runder oder eckiger Ausführung vollverschweißt



Tropfkante bei Deckplattenüberständen



ergonomischer Edelstahlknebel* mit Knebelprägung als Wasserschutz

Top kombiniert



Tellerbord mit herausnehmbaren Rosten

im Bord integrierte Mischbatterien* und Steckdosen*

fett dicht eingeschweißte Geräte

runde Steher auf gezogenen Abdeckungskragen

Seitenverblendung*

ergonomischer Edelstahl-Knebel*

Eckenradius R25*

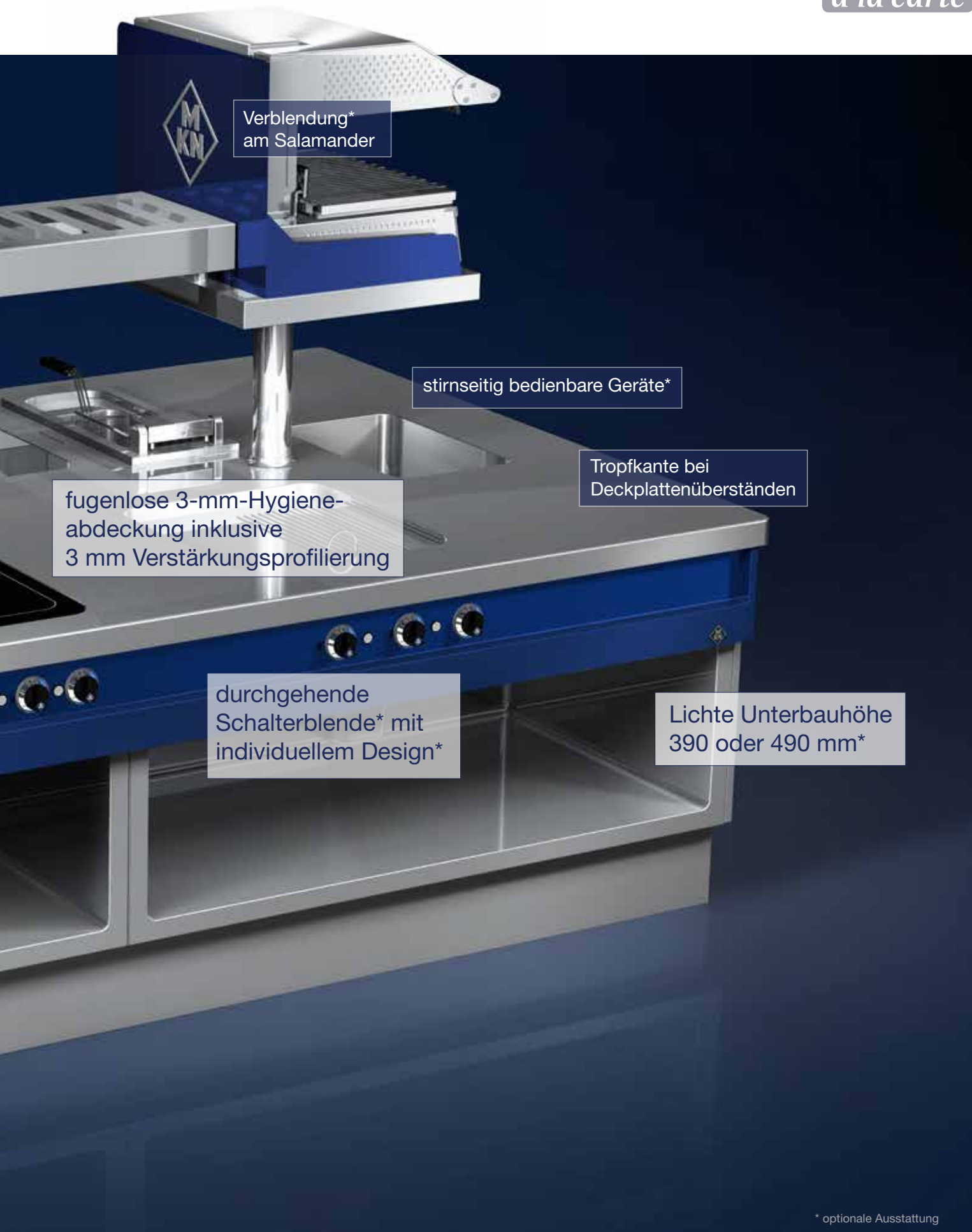
Knebelprägungen als Wasserschutz

gemeinsame Unterbauten*, auf Wunsch mit Hygiene-einsätzen*, unter mehreren Funktionsmodulen



MASTERLINE

à la carte



Verblendung*
am Salamander

stirnseitig bedienbare Geräte*

Tropfkante bei
Deckplattenüberständen

fugenlose 3-mm-Hygiene-
abdeckung inklusive
3 mm Verstärkungsprofilierung

durchgehende
Schalterblende* mit
individuellem Design*

Lichte Unterbauhöhe
390 oder 490 mm*

* optionale Ausstattung



Integrierbare Geräte

- Elektro-Induktionsherd
- Elektro-Induktionswok
- Elektro-Vitroherd
- Elektro-Großkochfeld
- Elektro-Plattenherd
- Elektro-Fritteuse
- Elektro-Infra-Warmhaltewanne
- Elektro-Griddleplatte
- Elektro-Griddlepfanne
- Elektro-Bainmarie
- Elektro-Kochmarie
- Elektro-Nudelkocher
- Elektro-Infra-Grill
- Elektro-Kippbratpfanne
- Elektro-Braisière Magnum
- Elektro-Schnellkochkessel rund
- Elektro-Schnellkochkessel eckig
- Elektro-Backofen
- Gas-Herd
- Gas-Glühplattenherd
- Gas-Griddleplatte
- Gas-Glühsteingrill Argentina
- Gas-Kippbratpfanne
- Gas-Schnellkochkessel
- Gas-Backofen

Kochblockausführung

- Einzeiliger Kochblock
- Einzeiliger Kochblock mit beidseitiger Bedienung
- Zweizeiliger Kochblock
- Stirnseitige Funktionsmodule
- Aufkantungen
- Abkantungen
- Vorbereitungen für Steck- oder Schweißnaht
- Abdeckungsverbreiterungen
- Aufstellung auf Füßen
- Aufstellung auf bauseitigem Sockel
- Aufstellung auf MKN Edelstahlsockel
- Tellerbord mit runden Steher
- abgesenktes Salamanderbord
- Kellenstangen am Bord
- Mixerhalter am Bord
- Handlauf in runder Ausführung
- Handlauf in eckiger Ausführung

Optionen

- Eckenausführung R25
- durchgehende Schalterblende
- farbige durchgehende Schalterblende
- ergonomische Edelstahlknebel
- Integration von Steckdosen
- Integration von Mischbatterien
- Erhöhter freier Unterbau um 100 mm
- Seitenverblendungen
- farbige Seitenverblendungen
- Zusammenfassung von Unterbauten
- Hygieneeinsätze H2
- durchgehender Hygieneeinsatz bei einzeiligem Block
- Zentraler Klemmen- oder Sicherungskasten



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.

Der deutsche Premiumhersteller für ProfiKochtechnik setzt Maßstäbe. Mit innovativen Produkten, deren Praxistauglichkeit, Langlebigkeit und Wirtschaftlichkeit in der Profiküche herausragend sind.

Das MKN-Erfolgsrezept: Mehr als 70 Jahre Erfahrung, Kompetenz und intensive Zusammenarbeit mit Profiköchen.