

# PURE MKN

## inside & outside

### Die neue MKN MasterLine. Pure MKN.

Die neue MKN MasterLine vereint alles, was professionelle Kochtechnik heute leisten muss. Als ganzheitliche Lösung sind Technik, Funktion und Design konsequent aufeinander abgestimmt – ergänzt durch digitale Intelligenz, die den Küchenalltag zuverlässig unterstützt und höchste Ansprüche erfüllt.

100 % made by MKN ist dabei kein Versprechen, sondern gelebte Praxis. Entwicklung, Fertigung und Qualität liegen vollständig in MKN-Hand. Im eigenen Werk entsteht Kochtechnik der Spitzenklasse – getragen von erfahrenen, hochqualifizierten Mitarbeitenden, die ihr Know-how über viele Jahre aufgebaut haben und professionelle Küchen aus der Praxis heraus weiterdenken. Von der intelligenten, digital unterstützten Technik im Inneren über klare, intuitive Bedienkonzepte bis hin zu Materialität, Verarbeitung und Gestaltung nach außen stammt alles aus einer Hand.

Die MasterLine verbindet solide, fugenlose Konstruktion, digitale Assistenz und innovative technologische Möglichkeiten sowie langlebige Materialien zu einer Premium-Herdanlage, die im Küchenalltag verlässlich Leistung bringt. Präzise Temperaturführung, robuste Bauweise und durchdachte Bedienung sorgen für gleichbleibende Ergebnisse – auch unter hoher Auslastung.

Gleichzeitig steht die neue MKN MasterLine für Individualität und Weiterentwicklung. Jede Anlage wird flexibel geplant, an unterschiedliche Küchenprozesse angepasst und ist bereit für digitale Erweiterungen – als Lösung, die mit den Anforderungen moderner Profiküchen wächst.

Qualität, Vertrauen und echte MKN DNA – dafür steht die MKN MasterLine. Entwickelt und gefertigt für Profis mit höchsten Ansprüchen an Leistung, Nachhaltigkeit und Herkunft.

### Volle Transparenz in der Kochtechnik

- Überblick aller verbundenen Geräte und Standorte in MKN Connected Kitchen®
- Managen von Garprozessen, Betriebskostenerfassung, Softwareupdates
- Monitoring des Energieverbrauchs, HACCP Datenüberwachung uvm.
- Einrichtung und Anmeldung der Geräte ganz einfach mit der MKNConnect App
- Optionale OPTIMA WLAN-Geräteausstattung erforderlich



Hier gibt es mehr  
Informationen:



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](http://www.mkn.com)



Die mit einem ®-Zeichen versehenen Marken sind deutschlandweit und größtenteils europaweit geschützt. Für genauere Infos kontaktieren Sie uns gerne.

Version: 03/2025



world of cooking



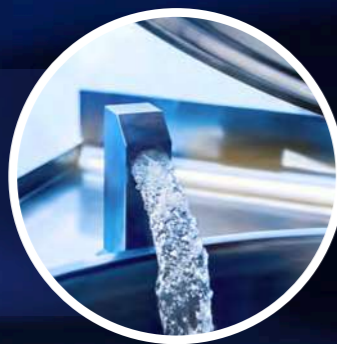
Die neue  
**MasterLine**  
Pure MKN. Pure Excellence.

# Die neue MasterLine

Pure MKN. Pure Excellence.

## Automatische Wasserbefüllung

- Automatische elektronische Wasserbefüllung
- Litergenau
- Serienmäßig bei Kesseln und Braisiere Magnum
- Kalt, warm, Mischwasser



## Tropfkante bei Abdeckungsüberständen

Bietet den Vorteil, dass Flüssigkeiten effektiv abgeleitet werden. Sauberkeit und Hygiene werden verbessert und die Rutschgefahr durch verschüttete Flüssigkeiten minimiert.

## Automatisierung

- Easy Lift Funktion bei Fritteusen: prozesssicher mit automatischer Hubfunktion
- Automatisierte Garprozesse mittels Timerfunktion



## Individuelle Farb- und Designauswahl

Persönliche Gestaltung der Küchenausstattung durch die individuelle Farbauswahl der durchgehenden Schalterblende und der **Auswahl zwischen zwei Schliffbildern der MasterLine – Hochglanz, für strahlende Eleganz oder der Vibrationsschliff für moderne Solidität.**

## Eingeschweißte Funktionsgeräte

Deutlich verbesserte Hygiene und Langlebigkeit durch fett dicht eingeschweißte Geräte in eine fugenlose 3 mm Hygienedeckplatte plus 3 mm Verstärkungsprofilierung.



## Optional mit individuellem Medienboard

Die MasterLine ist optional mit Medienboard konfigurierbar. Je nach Wunsch sind die Zusammenstellung von Steckdosen, Mischbatterien und Mixerhalter möglich.

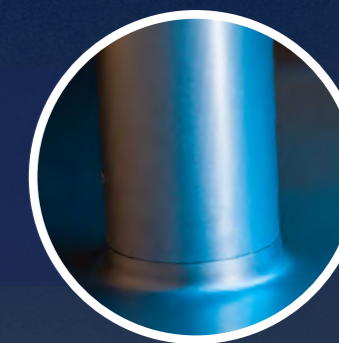
## Lifetime Top Plate

Maximale Hygiene, kraftvolle Präsenz und nachhaltige Qualität. 3 mm Edelstahl plus 3 mm Profilierung sorgen für Stabilität und Langlebigkeit.



## Bordsteher auf gezogenem Kragen

Runde Bordsteher auf nahtlos, hochgezogenem Abdeckungskragen sorgen für maximale Hygiene auf der Herdabdeckungsplatte.



## OPTIMA Control – das Bedien- und Designkonzept

Intuitiv und digital- manuell mit OPTIMA Control, Edelstahl-Premiumknebel und Display

### OPTIMA Pilot

Mit umfangreichen neuen Gerätefunktionen

- Automatische Wasserbefüllung
- Kerntemperaturfühler
- Programmerstellung über APP
- Timer
- Etc.

### OPTIMA Display

Sorgt für Sichtbarkeit und Kontrolle aus jedem Blickwinkel von nah und fern und setzt damit neue Maßstäbe im Bedienkomfort

- Große Anzeige mit 6mm Sicherheitsglas
- Ideale Platzierung im Sicht- und Bedienbereich für ergonomisches Arbeiten
- Hitzebeständigkeit über 100°C und Wasserschutzklasse beim Display IPX8

### OPTIMA Edelstahl-Premiumknebel

Qualität die man täglich in den Händen hat



## Sicherheits-Podeste mit gekanteten Radien

Für mehr Sicherheit, Funktionalität und Design, die den Arbeitsalltag in professionellen Küchen erleichtert und effizienter gestaltet.



## Vielfältige Kombination von Gas- & Elektromodulen

Integration von Großgeräten wie Kippbratpfannen, Kochkesseln oder Magnumpfannen möglich

## Easy Handling System

- Leichtgängiges und präzises Deckel-Drehgelenk mit stufenloser Positionierung des Deckels
- Doppelwandiger Deckel, verschleißfrei ohne Dichtung mit Edelstahl-Rundrohr-Griff / Bügelgriff.
- Hygienesicherheit und einfache Reinigung durch fugenlose Oberflächen.



## Neuer Hygiene- und Wasserschutzstandard

- IPX6 serienmäßiger Schutz gegen „starkes Strahlwasser“\*\*\*\*
- H2 Hygieneschrankräume für eine leichte Reinigung durch besonders große Radien\*\*
- Keine Schrauben im Sichtbereich
- Lasergeschweißte, geschlossene Fugen
- Geprägte Einschübe mit Kippenschutz\*

\* Option \*\*Option. H2 serienmäßig. \*\*\*Gasgeräte, Großkochfeld und Backofen mit IPX5

**H2**  
Hygieneschrankraum

**IPX6**  
starker Strahlwasserschutz\*\*\*

