



## Nouveau venu dans l'équipe MKN : FlexiCombi Team : deux combi steamers en un



Le nouveau four mixte MKN FlexiCombi Team dispose de deux enceintes de cuisson dans un seul et unique appareil. L'utilisateur peut ainsi travailler de façon flexible avec deux modes de cuisson en même temps dans un seul appareil : cuire des viennoiseries dans l'enceinte inférieure et cuire des légumes à la vapeur dans l'enceinte supérieure en même temps est maintenant possible grâce au FlexiCombi Team de MKN.

La gestion des deux chambres de cuissons est effectuée à l'aide de la commande intuitive MagicPilot Touch. Les deux tableaux de commande sont regroupés dans un seul écran tactile positionné à hauteur des yeux. Ce positionnement est particulièrement ergonomique et confortable pour le chef.

Pour une utilisation pratique la poignée inférieure est inversée et permet une ouverture aisée de la porte.

Enfin, le nettoyage extérieur de l'appareil est rendu particulièrement facile par le panneau de commande à fleur de l'habillage frontal et par l'absence de joints.

Le FlexiCombi Team est disponible dans différentes versions et comporte des fonctionnalités éprouvées comme le nettoyage automatique WaveClean ou le concept FlexiRack pour le placement des plaques de cuisson dans le sens longitudinal ou latéral.

Les différentes combinaisons possibles sont :

6 GN 1/1 + 6 GN 1/1  
6 GN 1/1 + 6 GN 2/1  
6 GN 2/1 + 6 GN 2/1  
6 GN 1/1 + 10 GN 1/1  
6 GN 1/1 + 10 GN 2/1  
6 GN 2/1 + 10 GN 1/1  
6 GN 2/1 + 10 GN 2/1

N'hésitez pas à nous contacter pour toute information complémentaire à l'adresse [info@sabemaf.be](mailto:info@sabemaf.be) ou au 010 47 12 12.