



## De nieuwe Teamplayer van MKN FlexiCombi Team : Twee apparaten in één combisteamer



De nieuwe combisteamer FlexiCombi Team beschikt over twee ovenruimte in slechts één apparaat. De gebruiker is daarom in staat om met één combisteamer twee totaal verschillende bereidingswijzen toe te passen en is daarmee uitermate flexibel.

In de onderste ovenruimte broodjes bakken en in de bovenste ovenruimte groente stomen, dat is met de MKN FlexiCombi TEAM vanaf nu mogelijk. De flexibiliteit van de FlexiCombi TEAM maakt het bijvoorbeeld ook mogelijk om de bereiding van een volledig menu tegelijkertijd te bereiden: zo kan de runderollade middels combistomen sappig bereid worden terwijl in de onderste ovenruimte de aardappelen en de rode kook met stoom bereid worden.

De bediening geschiedt middels de intuïtieve MagicPilot Touch besturing. De Touch Screens zijn voor beide ovenruimtes op ooghoogte geplaatst: hierdoor is de bediening van de nieuwe combisteamer van MKN bijzonder ergonomisch.

Voor een eenvoudige handling van de onderste ovenruimte is de deurgreep 180° gedraaid. Eenvoudig is ook de reiniging: het bedieningspaneel is geheel naadloos en de zijwanden voldoen aan de hoogste kwaliteitsnormen voor compromisloze hygiëne.

De FlexiCombi is in verschillende uitvoeringsvarianten te verkrijgen en is uiteraard uitgerust met de inmiddels bewezen innovatieve features zoals het geheel automatische reinigingssysteem WaveClean of het capaciteitsconcept FlexiRack.

De uitvoeringsvarianten zijn :

- 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

Aarzel niet om ons te contacteren indien u nog vragen heeft : [info@sabemaf.be](mailto:info@sabemaf.be)