



world of cooking

MKN PRESSEMITTEILUNG

Die neue MKN OPTIMA – Eine Ikone erfindet sich neu

Einfach, flexibel und innovativ für die Profiküche

Wolfenbüttel, März 2025 – MKN, einer der führenden Hersteller der thermischen Premium-Großküchentechnik, hebt mit der Einführung der neuen OPTIMA-Linie die Standards der Branche auf ein neues Niveau. Die OPTIMA, eine Ikone der professionellen Küche, präsentiert sich neu und vereint dabei technologische Innovation mit bewährter Qualität und gewohnt einfacher Bedienbarkeit. Sie ist mehr als nur eine Produktlinie – sie ist die Vision für die Zukunft der Großküchentechnik.

Eine maßgeschneiderte Lösung für jede Küche

Die neue OPTIMA steht für Beständigkeit, Flexibilität und Anpassungsfähigkeit, um Küchen noch individueller und modularer zu gestalten – passgenau auf die jeweiligen Anforderungen zugeschnitten. MKN bringt jahrzehntelange Erfahrung und kontinuierliche Weiterentwicklung in diese Produktlinie ein, die den steigenden Anforderungen der Mitarbeitenden in Gastronomie, Hotellerie, Marine und Gemeinschaftsverpflegung gerecht wird.

Ein strategischer Meilenstein für die Zukunft

„Die neue OPTIMA ist weit mehr als eine Weiterentwicklung – sie ist der Inbegriff unserer Innovationskraft und zeigt, wie wir uns den Herausforderungen der modernen Großküche stellen. Mit dieser Produktlinie haben wir einen strategischen Meilenstein erreicht, der nicht nur unsere technologische Expertise widerspiegelt, sondern auch unser Ziel, die Zukunft der Branche aktiv mitzugestalten“, so Georg Weber, CEO der MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG.

Die neue OPTIMA ist der Beginn einer neuen Ära in der Großküchentechnik – durch ihre Vielseitigkeit, ihr fortschrittliches Design und ihre leistungsstarken Funktionen wird sie zur unverzichtbaren Lösung für Profis in der gesamten Branche.



world of cooking

MKN PRESSEMITTEILUNG

Die neuen Highlights der OPTIMA-Linie:

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

- MKN Multi Safe Connect
 - Sicherheit: Arbeitssicherheit durch Medientrennung,
 - einfaches Verschieben von Kochgeschirr
 - Hygiene: Wasser- und schmutzdicht, angepasste Tropfkante,
 - leichte Reinigung
 - Einfache Installation und Ausrichtung

- OPTIMA Control – das Bedien- und Designkonzept
 - Intuitiv, digital-manuell mit OPTIMA Control, Edelstahl-Premiumknebel und Display

- OPTIMA Pilot
 - Mit umfangreichen neuen Gerätefunktionen
 - Autom. 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 hält

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



world of cooking

MKN PRESSEMITTEILUNG

- Neuer Hygiene- und Wasserschutzstandard
 - IPX6 serienmäßiger Schutz gegen „starkes Strahlwasser“
 - H2 Hygieneschrankräume serienmäßig und damit leichte Reinigung durch besonders große Radien (R20)
 - Keine Schrauben im Sichtbereich
 - Lasergeschweißte, geschlossene Fugen
 - Geprägte Einschübe mit Kippschutz* (*optional)
- Kerntemperaturfühler* (*optional)
 - Verfügbar als Mehrpunkt- Sous Vide- oder Heavy Duty
 - Fühler für Kochkessel, Griddleplatten/pfannen, Braisieren,
 - Induktionsherde, Vitroherde, Bainmaries, Infragrills (HD)
- Ergonomie - next Level
 - Neue Korpus Höhe von 750 mm für mehr Platz im Schrankraum
 - Perfekte Kompatibilität mit dem MKN FlexiChef®
- 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.
- Nachhaltigkeit: Nachhaltigkeit ist ein zentrales Thema der neuen OPTIMA. Mit dem Erwerb der MKN SteelPlus Option verspricht MKN, CO₂e reduzierten Edelstahl entsprechend Ihrer Bestellung in seiner Produktion zu verarbeiten. Dabei wird das bestellte Gerät nicht unmittelbar mit CO₂e reduziertem Edelstahl hergestellt. Mit dem Kauf der Option erhöht sich jedoch der Anteil an CO₂e reduziertem Edelstahl in der MKN-Gesamtproduktion um den erworbenen Anteil. Die durch den Kauf eingesparte CO₂e Menge von ca. 0,83 kg ** CO₂e pro kg Geräteedelstahleinsatz (Scope 1, 2, 3 - Option) wird Ihnen bestätigt.

Der von MKN unter anderem verwendete CO₂e reduzierte Edelstahl wird durch sein spezielles Herstellungsverfahren mit mind. 40% reduziertem CO₂e -Fußabdruck im Vergleich zum europäischen Standard erzeugt. Gegenüber dem weltweiten Mittelwert (6,82t CO₂e je t Edelstahl ***) liegt die CO₂e Reduktion bei mehr als 80%, bzw. über 85% wenn der Edelstahl in China (8,52t CO₂ je t Edelstahl ****) produziert wurde.

Der niedrige CO₂e -Fußabdruck des verwendeten Edelstahls wird durch einen besonders hohen Recyclinganteil von ca. 98% und unter der Verwendung von CO₂e armem Strom zur Herstellung erzielt.

Launch: Ab März 2025 verfügbar



world of cooking

MKN PRESSEMITTEILUNG

Kontakt:

Andrea Ostheer
Head of Global Communications
MKN GmbH & Co. KG
Telefon: +49 151/16790879
E-Mail: ora@mkn.de
www.mkn.com

Über MKN

Exzellente nachhaltige Profikochtechnik für bestmögliche Performance weltweit – all das schätzen Köchinnen und Köche an der Premium-Kochtechnik von MKN, dem global Player mit 600 Mitarbeitenden aus dem niedersächsischen Wolfenbüttel. Hochwertig, innovativ und multifunktional sorgt die hochwertige Profikochtechnik für mehr Effizienz und Leistung sowie den größtmöglichen Kundennutzen. Clevere, individuelle Lösungen optimieren den gesamten Küchenprozess.

Moderne Produktion, meisterhaftes Handwerk und innovatives Design garantieren Premiumqualität „Made in Germany“ und stehen für die Langlebigkeit und Nachhaltigkeit der Produkte. Der „Hidden Champion“ MKN setzt auf langfristige und zuverlässige Partnerschaften und bietet die gesamte Bandbreite multifunktionaler Kochtechnik aus einer Hand.

All dies verkörpert der internationale Premium-Hersteller MKN, dessen ausgezeichnete Reputation sich in mehr als 100 Märkten weltweit widerspiegelt.