

ТОПЛА КУХНЯ

Уреди Snack line

ВИСОКОМОЩНИ МИКРОВЪЛНОВИ ФУРНИ INOX it

с неръждаем корпус и голям литраж. Произведени в Германия.

Код	Описание	Д/Ш/В мм	Микровълнова мощност, ел. kW/V	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
CM 1000	Микровълнова фурна с обем 29 литра. Съвместима с GN 2/3 (325/354 mm). 1 магнетрон. Механично управление. Иноксов корпус и дръжка. Вътрешни размери на камерата 350 x 230 x 357. Таймер до 10 минути. Регулиране на нагряването - 5 нива на нагряване. Керамично дъно. Функция за размразяване.	540/330/425	1kW/230V	560.00	672.00
CMP 1800	Микровълнова фурна с обем 27 литра. Съвместима с GN 2/3 (325/354 mm). 2 магнетрона. Програмируема - запаметяване до 20 програми. Дигитален дисплей. Вътрешни размери на камерата 371 x 199 x 372. Таймер до 60 минути. Регулиране на нагряването - 5 нива на нагряване. Керамично дъно. Вътрешно осветление. Quickstart. Функция за размразяване.	465/370/595	1.8kW/ 230V	1240.00	1488.00



INOX it



ИНДУКЦИОНЕН КОТЛОН INOX it

с неръждаем корпус. Произведен в Германия.

Код	Описание	Д/Ш/В мм	Мощност KW	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
PRO 3500	Индукционен котлон с една плоча с индукционно нагряване. Таймер от 1 до 180 минути. Регулиране на нагряването - 10 нива на нагряване. Поддържана температура - 60 °C - 240 °C. Дигитален дисплей. Иноксов корпус.	355/120/440	3.5kW/ 230V	560.00	672.00

PRO 3500



INOX it

ГАЗОВИ КОТЛОНИ

Регулиране силата на пламъка. Защита против изтичане на газ. Неръждаем корпус. Тавичка за мазнината.

Код	Описание	Д/Ш/В мм	Мощност KW	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
FL 12	Газов котлон с една високомощна горелка	390/500/265	7.5	475.00	570.00
FL 24	Газов котлон с две високомощни горелки	740/600/250	15	690.00	828.00
FL 36	Газов котлон с три високомощни горелки	1090/600/250	22.5	950.00	1140.00

FL 24

FL 12



ГАЗОВИ КОТЛОНИ

Регулиране силата на пламъка. Защита против изтичане на газ. Неръждаем корпус.

Код	Описание	Д/Ш/В мм	Мощност KW	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
FB/01.4 O.P	Настолен високомощен газов котлон с една горелка - пилотен пламък	400/400/425	15	830.00	996.00
FB/01.5 O.P		500/500/425	22.5	1245.00	1494.00

FB/01.40.P / FB/01.50.P



ЛАВА ГРИЛ СКАРА ГАЗОВА С ВУЛКАНИЧНИ КАМЪНИ

Пиезо запалване. Регулиране силата на пламъка. Защита против изтичане на газ. Неръждаем корпус. Тавичка за мазнината.

Код	Описание	Д/Ш/В мм	Мощност KW	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
GL 30 GL	Една зона - 4 KW	330 x 600 x 290	4	820.00	984.00
GL 30 GLS	Една зона - 6.5 KW		6.5	900.00	1080.00
GL 60 GL	Две отделни зони 2 x 4 KW	660 x 600 x 290	8	1490.00	1788.00
GL 60 GLS	Две отделни зони 2 x 6.5 KW		13	1690.00	2028.00

GL 30 GL / GL 30 GLS

GL 60 GL / GL 60 GLS



СОФИЯ: 0897/999704, БУРГАС: 0897/999701, СТАРА ЗАГОРА: 0897/999702, РУСЕ: 0879/977101

www.bisbg.com



www.inoxit.com

ПРОФЕСИОНАЛНО КУХНЕНСКО
ОБОРУДВАНЕ

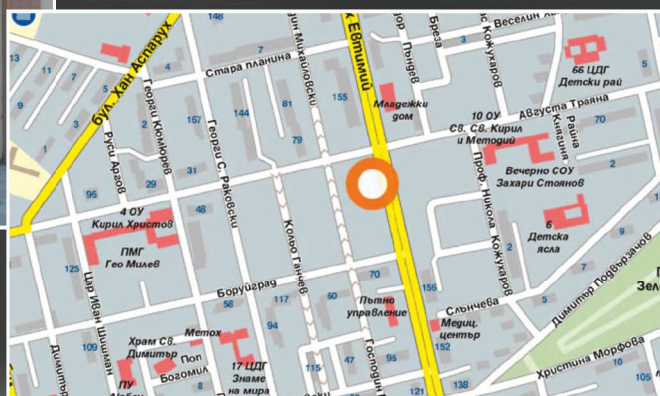
ШОУРУМ МАГАЗИН СТАРА ЗАГОРА



Адрес: гр. Стара Загора
бул. „Св. Св. Патриарх Евтимий“ №149
GSM: 0897 999 702; 0899 144004
e-mail: starazagora@bisbg.com



GPS координати:
Latitude : 42°25'58.1"N | Longitude : 25°37'55.9"E



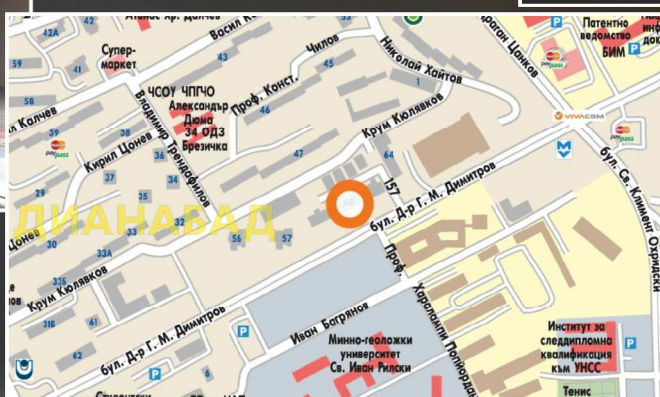
ШОУРУМ МАГАЗИН СОФИЯ



Адрес: гр. София,
бул. "Д-р Г.М. Димитров", бл. 60, магазин 9
GSM: 0897 999 704
e-mail: sofia@bisbg.com; sales@bisbg.com



GPS координати:
Latitude : 42°39'44.0"N | Longitude : 23°21'12.7"E





- *МKN – най-висок клас професионално кухненско оборудване, произведено в Германия.*
- *Перфектно качество на изработката дори и за най-малкия детайл.*
- *Над 70 години опит в производството (стартира през далечната 1946г.), 80 000кв.м. площ на фабриката във Wolfenbuettel.*
- *Портфолио от клиенти, сред които някои от най-взискателните в света.*
- *Изборът на МKN означава избор без компромиси по отношение на качеството и функционалността!*



**Когато трябва да разчиташ само на себе си,
а кухнята работи денонощно – изборът е**



СОФИЯ: 0897/999704, БУРГАС: 0897/999701, СТАРА ЗАГОРА: 0897/999702, РУСЕ: 0879/977101

ТОПЛА КУХНЯ



High-end professional cooking technology

С над 70 години опит, повече от 450 висококвалифицирани служители и 80 000 кв.м. фабрика оборудвана с най-съвременни машини и съоръжения MKN произвежда технологично оборудване от най-висок клас, покриващо всички термични процеси в съвременната професионална кухня!

KüchenMeister



Островните кухни се проектират по специално задание на клиента. Всеки блок е уникален изработен според най-високите изисквания за качество и функционалност

Combi steamers

MKN произвежда конвектомати от 2003г. За тези 14г. много бройки се продадоха по целия свят. За да се стигне до това днес конвектоматите MKN да са едни от тези, които определят стандартите в този вид оборудване.



FlexiChef

През 2012 година MKN представи изцяло нов вид уред за професионалната кухня. На практика това е първият в света обръщателен тиган със система за самоизмиване.



Modular cooking

MKN Optima са уреди, които Ви гарантират ежедневно представяне на най-високо ниво. С голямото си разнообразие те позволяват както комбинации за оборудване на цели кухни, така и възможността да се възползвате от високото качество дори и на един уред.



ЕДНА МАЛКА ЧАСТ ОТ КЛИЕНТИТЕ НА MKN ПО СВЕТА:



Английски парламент



Queen Mary 2



Ritz - Bahrain



Main Ship



LSG Sky Chefs - Frankfurt



Norwegian Jewel



Flughafen - München



Costa Diadema



Anthem of the Seas - Royal Caribbean



Heathrow - London



Impiana KLCC Малайзия



Volkswagen Arena

СОФИЯ: 0897/999704, БУРГАС: 0897/999701, СТАРА ЗАГОРА: 0897/999702, РУСЕ: 0879/977101



Combi cooking technology

ТОП КЛАС КОНВЕКТОМАТИ

MagicPilot Капацитивен цветен антирефлекторен тъчскрийн дисплей, защитен със закалено стъкло, предпазващо го от нараняване и позволяващо лесно почистване. Изключително лесен за управление СЕГА И НА БЪЛГАРСКИ ЕЗИК!!!

Easy Load Да държите тавите по късата страна е доста по-удобно отколкото по дългата. Ето защо MKN Flexi Combi 1/1 стандартно предлага именно този начин за зареждане на тавите.

VideoAssist

Обяснение за работа с конвектомата и използването на функциите му в реален видеофилм – с отлично онагледяване на работния процес. Функцията е изключително полезна при назначаване на нов персонал и е незаменима при самообучението!

Touch me!

MagicPilot

VideoAssist

Favourites

CombiDoctor

ChefsHelp

GreenInside

Favourites

Подобно на Вашия компютър тази група е персонализирана директно на старт менюто – за супер бърз достъп. В нея можете да съхраните до 27 от най-често използваните от Вас рецепти.

CombiDoctor

Програма за самодиагностика – ако имате проблем и не знаете дали Ви е бъркато или е възникнала техническа неизправност, винаги можете чрез тази програма да "попитате" Вашия конвектомат дали всичко с него е наред.

ChefsHelp

ChefsHelp – информация за стъпките (каква тава да се използва, кога да се добавят подправки, как да се сервира (в каква чиния, студено или топло и др.)) и инструкции в помощ на потребителя.

GreenInside

Вашият MKN Flexi Combi Magic Pilot е със "зелено сърце". Той е проектиран и изпълнен така, че максимално да оползотворява постъпващата към него енергия. Ето защо в края на всяка програма можете да визуализирате на дисплея количествата енергия (електричество или газ) и вода, които са използвани за изпълнението и.

QualityControl

Автоматичен контрол на количеството заредена храна за приготвяне.

Системата работи без сонда и променя параметрите на програмата така, че резултатът винаги да е еднакъв, независимо дали сте заредили една или максималния брой тави!

FamilyMix

Тази функция може винаги да Ви даде съвет дали група различни продукти са подходящи за приготвяне заедно, независимо дали се приготвят за еднакво или изискват различно време. Функцията е активна както при ръчно настройване, така и в Auto chef.

Easy Load

QualityControl

FamilyMix

Flexi Rack

PerfectHOLD

WaveClean

Flexi Rack

FlexiRack готварска камера с концепцията за интелигентно използване за моделите 1/1GN – възможност за зареждане на тавите надлъжно или напречно.

PerfectHOLD

Функция за бързо охлаждане на камерата в края на цикъла за пресичане процеса на готвене, но задържане на температурата в граници 50-100°C, за да бъде храната в перфектно за сервиране състояние достатъчно дълго време. Може да се използва и в комбинация с втори конвектомат MKN.

WaveClean

WaveClean автоматична програма за почистване и дезинфекция - ново поколение без използване на туби препарати или таблетки. Почиства и дезинфектира! Предпазва ръцете и дихателната система и гарантира перфектен резултат. Сертифицирана по HACCP. Изключително икономична – 35л вода на цикъл за 6.1 и 10.1.

Flexi Rack

FlexiRack готварска камера с концепцията за интелигентно използване за моделите FlexiCombi 1/1GN – възможност за зареждане на тавите надлъжно или напречно. Камерата е по-голяма от тези на другите 1/1 конвектомати и може да зарежда тави с размер 530/570 (вместо 530/325 (1/1)) или 12 пилета на ред вместо 6 – 8. Това означава, че конвектоматът Ви е с поне 50% по-голям капацитет!

FlexiCombi 6.1 (6 нива) = 10 нива 1/1 друг конвектомат!!!

СОФИЯ: 0897/999704, БУРГАС: 0897/999701, СТАРА ЗАГОРА: 0897/999702, РУСЕ: 0879/977101

Combi cooking technology

**Конвектоматите MKN се произвеждат в две различни концепции:
- според външните си размери**

класическо електронно управление -
100 програми до 6 стъпки всяка



www.inoxit.com



Combi cooking technology

ТОП КЛАС КОНВЕКТОМАТИ



Оперативни характеристики		1	2	3	4
	Сканиране на баркод. Сканирате и стартирате – останалото е работа на конвектомата (изключително удобно особено пък при наличие на повече от един доставчик за определен продукт (примерно замразен хляб, зеленчуци и др.))	o		o	
*	Функция за директно импортване на рецепти	x		x	
Качество					
	ClimaSelect plus – контрол на климата със стъпка 10%	x		x	
	ClimaSelect – контрол на климата със стъпка 25%		x		x
	PHleco DynaSteam2 патентована от MKN система за генериране на пара, включваща топлообменници и прецизен контрол на температурата, осигуряваща още по-голяма динамика на пароподаването и в същото време значителна икономия на енергия (съответно и на средства).	x	x	x	x
	Запаметяване на над 350 програми за готвене с до 20 стъпки всяка (+USB вход)	x		x	
	Запаметяване на 100 програми за готвене с до 6 стъпки (+USB вход)	x	x	x	x
	Готварска камера от по-висок клас неръждаема стомана - AISI 316 (AISI 316 по принцип се използва за медицински цели!!!)	x	x		
	IPX 6 защита. Изглежда Ви невероятно, но вече можете да поръчате Вашия конвектомат така произведен, че да може да се мие директно с маркуч дори и отвън!!!	o	o		
Енергийна ефективност					
	Врата на готварската камера изолирана с троен стъклопакет	x	o	x	x
	Топлообменник – отделената енергия от изхвърляната гореща отпадна вода и от охлаждането на камерата се използва в системата за генериране на пара!!!	x	x		
	GreenInside – дисплей за консумацията (енергия & вода) след всеки процес на готвене (само за електрическите модели)	x		x	
	Връзка за система за оптимизиране консумацията на енергия	o	o	o	o
	Еко режим, stand-by функция за ниски емисии на Co2	x		x	
	Динамично регулиране на количеството на парата в съответствие с процеса и изискванията при готвенето	x	x	x	x
Сигурност					
	SES – система за изпускане на парата преди отварянето на вратата в края на цикъла	x		x	
	CombiDoctor – програма за автодиагностика	x		x	
Хигиена					
	WaveClean автоматична програма за почистване - ново поколение без използване на туби препарати или таблетки. Почиства и дезинфектира! Предпазва ръцете и дихателната система, и гарантира перфектен резултат.	x	o	o	o
	Програма за ръчно почистване	x	x	x	x
	Интегриран ръчен душ	x	o	x	x
*	Възможност за лесно почистване на дисплея	x		x	
Допълнителни характеристики					
	Защита на програмата за готвене срещу неправомерно изтриване или модифициране	x	x	x	x
	Perfection – прецизна регенерация от 30 – 180° C	x	x	x	x
	Ready2Cook прехийтинг /предварително загряване/ или предварително охлаждане + подготовка на идеален климат без отваряне на вратите	x	x	x	x
	RackControl 2 – отделни таймери за всяко ниво	x		x	

СОФИЯ: 0897/999704, БУРГАС: 0897/999701, СТАРА ЗАГОРА: 0897/999702, РУСЕ: 0879/977101

ТОПЛА КУХНЯ



Combi cooking technology

ТОП КЛАС КОНВЕКТОМАТИ



x – стандартно налично
o – опция

Оперативни характеристики		1	2	3	4
 2 core temperature probes = 2 core temperatures	Ръчно регулиране на влажността	x	x	x	x
	Програмируемо овлажняване, период на почивка, сигнал за стъпка	x		x	
	Многоточкова сонда за измерване на температурата в сърцевината на продукта	x	o	x	o
	Възможност за паралелно използване на втора многоточкова сонда, като двете сонди могат да се настроят на различни температури	o			
	Едноточкова сонда за измерване на температурата в сърцевината на продукта		x		x
	Допълнителна външна многоточкова сонда за измерване на температурата в сърцевината на продукта	o	o		
	Допълнителна външна sous vide сонда за измерване на температурата в сърцевината на продукта, позволяваща приготвяне на вакуумирани продукти по метода "су ви" (нискотемпературно готвене)	o	o		
	Комплект температурни сонди (multipoint and sous vide) за измерване на температурата в сърцевината на продукта	o	o		
	Измерване на температурата в сърцевината на продукта до 99 °C	x	x	x	x
*	Турбина автоматично обръщаща посоката на въртене	x	x	x	x
*	5 скорости на турбината (2 скорости за SpaceCombi) + импулс	x	x	x	x
*	Програмиране на циклите на турбината	x		x	
*	Защита на мотора от претоварване	x	x	x	x
*	Интегрирана система за отделяне мазнини без филтър	x	x		
*	Редуцирана мощност на нагревателната система (само за електрически модели)	o	o		
AISI 304 – Cr/Ni	Корпус изцяло от неръждаема стомана AISI 304	x	x	x	x
*	Безконтактна защита на вратата от отваряне по време на цикъл	x	x	x	x
*	Врата с ляво отваряне за настолни уреди	o	o	o	o
*	Вентилирана отвътре врата на готварската камера с двойно стъкло		x		
*	Едностепенна ръкохватка за отваряне	x	x	x	x
*	Вана с постоянен дренаж под вратата	x	x	x	x
*	Двустепенна ръкохватка за отваряне при настолните уреди	o	o	o	o
USB	USB интерфейс	x	x	x	x
НАССР	Интегрирана система за запаметяване на данните по НАССР	x		x	
PC	Софтуер позволяващ визуализация, съхранение и дори принтиране на данните по НАССР	x		x	
E	Ethernet интерфейс	o		o	
*	Отложен старт в реално време	x		x	
*	Отложен старт		x		x
*	EasyIn гаск количка с височинна компенсация за стоящите уреди на пода (стандартна екипировка на уредите MAXI)	o	o		
*	Термо мост за избягване загуба на енергия при PREHEATING за конвектоматите работещи с колички	x	x		
*	Преден обслужващ панел за лесен достъп	x	x	x	x
*	СЕ маркировка	x	x	x	x
*	Дигитално контролирана турбинна горелка за газовите версии	x	x		
*	Регулируеми във височина неръждаеми крака	x	x		
*	Халогенно осветление в камерата за готвене	x	x	x	x
*	Специални напрежения	o	o	o	o
*	Версия "Prison" – Версия за затвори и други места, изискващи по-високи нива на сигурност	o	o		
*	Възможност за използване като опушвачка	o			

СОФИЯ: 0897/999704, БУРГАС: 0897/999701, СТАРА ЗАГОРА: 0897/999702, РУСЕ: 0879/977101



FlexiCombi 1/1 и 530/570

Magic Pilot 6.1	Classic 6.1	Параметри	⚡	🔥
		външни размери в мм. ш/д/в	997/799/970	1020/799/970
		мощност	10,4kW/400V	11kW газ; 0,6kW ел
		захранване	3N/400V	LPG/NG; 1N/230V
		тави 1/1/65	6	6
		тави 400/600мм. h85мм	5	5
		тави 530/570/65 (+75%)	6	6
		чинии ф28 в/у решетки (+100%)	24	24
		чинии ф32 с количка (+50%)	22	22
		тегло празен кг	140	140
код ел: FKE061R_MP	код ел: FKE061R_CL	За цена за определен модел можете да отправите запитване директно на нашия сайт: http://www.bisbg.com/bg/mkn или да се обадите в най-близкия до Вас офис на БИС ООД		
код газ: FKG061R_MP	код газ: FKG061R_C			



* в проценти е дадена с колко по-голяма е вместимостта от стандартен 1/1 конвектомат от друг производител!

Magic Pilot 10.1	Classic 10.1	Параметри	⚡	🔥
		външни размери в мм. ш/д/в	997/799/1060	1020/799/1060
		мощност	15,9kW/400V	18kW газ; 0,6kW ел
		захранване	3N/400V	LPG/NG; 1N/230V
		тави 1/1/65	10	10
		тави 400/600мм. h85мм	8	8
		тави 530/570/65 (+75%)	10	10
		чинии ф28 в/у решетки (+100%)	40	40
		чинии ф32 с количка (+50%)	40	40
		тегло празен кг	160	160
код ел: FKE101R_MP	код ел: FKE101R_CL	За цена за определен модел можете да отправите запитване директно на нашия сайт: http://www.bisbg.com/bg/mkn или да се обадите в най-близкия до Вас офис на БИС ООД		
код газ: FKG101R_MP	код газ: FKG101R_C			



* в проценти е дадена с колко по-голяма е вместимостта от стандартен 1/1 конвектомат от друг производител!

Magic Pilot 20.1	Classic 20.1	Параметри	⚡	🔥
		външни размери в мм. ш/д/в	1075/813/1960	1075/813/1960
		мощност	31,7kW/400V	36kW газ; 1,0kW ел
		захранване	3N/400V	LPG/NG; 1N/230V
		тави 1/1/65	20	20
		тави 400/600мм. h85мм	16	16
		тави 530/570/65 (+75%)	20	20
		чинии ф28 в/у решетки (+100%)	80	80
		чинии ф32 с количка (+50%)	80	80
		тегло празен кг	355	355
код ел: FKE201R_MP	код ел: FKE201R_CL	За цена за определен модел можете да отправите запитване директно на нашия сайт: http://www.bisbg.com/bg/mkn или да се обадите в най-близкия до Вас офис на БИС ООД		
код газ: FKG201R_MP	код газ: FKG201R_C			



* в проценти е дадена с колко по-голяма е вместимостта от стандартен 1/1 конвектомат от друг производител!

СОФИЯ: 0897/999704, БУРГАС: 0897/999701, СТАРА ЗАГОРА: 0897/999702, РУСЕ: 0879/977101

ТОПЛА КУХНЯ



FlexiCombi 2/1



Magic Pilot 6.2	Classic 6.2	Параметри	⚡	🔥
		външни размери в мм. ш/д/в	997/799/970	1020/799/970
		мощност	20,9kW/400V	17kW газ; 0,6kW ел
		захранване	3N/400V	LPG/NG; 1N/230V
		тави 2/1/65	6	6
		тави 1/1/65	12	12
		тави 400/600 мм h85мм	5	5
		чини ф28 в/у решетки	24	24
		чини ф32 с количка	22	22
		тегло празен кг	140	140
код ел: FKE062R_MP	код ел: FKE062R_CL	За цена за определен модел можете да отправите запитване директно на нашия сайт: http://www.bisbg.com/bg/mkn или да се обадите в най-близкия до Вас офис на БИС ООД		
код газ: FKG062R_MP	код газ: FKG062R_C			



Magic Pilot 10.2	Classic 10.2	Параметри	⚡	🔥
		външни размери в мм. ш/д/в	997/799/1060	1020/799/1060
		мощност	30,5kW/400V	26kW газ; 0,6kW ел
		захранване	3N/400V	LPG/NG; 1N/230V
		тави 2/1/65	10	10
		тави 1/1/65	20	20
		тави 400/600 мм h85мм	8	8
		чини ф28 в/у решетки	40	40
		чини ф32 с количка	40	40
		тегло празен кг	160	160
код ел: FKE102R_MP	код ел: FKE102R_CL	За цена за определен модел можете да отправите запитване директно на нашия сайт: http://www.bisbg.com/bg/mkn или да се обадите в най-близкия до Вас офис на БИС ООД		
код газ: FKG102R_MP	код газ: FKG102R_C			



Magic Pilot 20.1	Classic 20.1	Параметри	⚡	🔥
		външни размери в мм. ш/д/в	1075/813/1960	1075/813/1960
		мощност	31,7kW/400V	36kW газ; 1,0kW ел
		захранване	3N/400V	LPG/NG; 1N/230V
		тави 2/1/65	20	20
		тави 1/1/65	40	40
		тави 400/600 мм h85мм	16	16
		чини ф28 в/у решетки	120	120
		чини ф32 с количка	80	80
		тегло празен кг	355	355
код ел: FKE202R_MP	код ел: FKE202R_CL	За цена за определен модел можете да отправите запитване директно на нашия сайт: http://www.bisbg.com/bg/mkn или да се обадите в най-близкия до Вас офис на БИС ООД		
код газ: FKG202R_MP	код газ: FKG202R_C			





FlexiCombi опции

Опции за модели Magic Pilot и Classic

Опция	цена	Опция	Цена
IPX6 – версия, позволяваща директно миене с маркуч отвън	280.00 без ДДС 336.00 с ДДС 330 без ДДС / 396 с ДДС (20.1 и 20.2)	Допълнителна външна многоточкова сонда	470.00 без ДДС 564.00 с ДДС
Версия за затвори	1450.00 без ДДС 1740.00 с ДДС	Допълнителна външна sous vide сонда	780.00 без ДДС 936.00 с ДДС
Версия за кораби – работа с нестандартно напрежение.		Комплект многоточкова сонда и sous vide	980.00 без ДДС 1176.00 с ДДС
Easy in – система, преодоляваща неравностите по пода за колички (стандартно налична за 20.2)		Ляво отваряема врата за 6 и 10 нива	
Двустепенно отваряема врата (стандартно налична за 20 нива)	120.00 без ДДС 144.00 с ДДС	Връзка към система за енергийна оптимизация	95.00 без ДДС 114.00 с ДДС
Парокондензиращ чадър, свързващ се директно (няма нужда от чиста вода и канал), работи в tandem с конвектомата		Стойка за конвектомат с комплект водачи за тави	
Количка + гаск за зареждане с тави или чинии за 6.1; 6.2; 10.1 или 10.2		Стойка с водачи за 20 GN съда или за 16 тави 400/600 за 20.1 или 20.2	
Количка за 80 или за 120 чинии		Термоизолиран калъф за количка	

Опции само за модели Magic Pilot

Опция	цена	Опция	Цена
Баркод скенер	600.00 без ДДС 720.00 с ДДС	Ethernet интерфейс	90.00 без ДДС 108.00 с ДДС
SmokeInside – превръща камерата в опушвачка – само за електрически версии 6 и 10 с дясно отваряне. Може да комбинира опушването и с готварски програми, като всичко това се прави под НАССР!			

Опции само за модели Classic

Опция	цена	Опция	Цена
Wave clean -автоматична самоизмиваща система		Врата с троен стъклопакет	90.00 без ДДС 108.00 с ДДС
Вътрешна многоточкова сонда	160.00 без ДДС 192.00 с ДДС	Вграден душ за измиване	

СОФИЯ: 0897/999704, БУРГАС: 0897/999701, СТАРА ЗАГОРА: 0897/999702, РУСЕ: 0879/977101

ТОПЛА КУХНЯ



FlexiCombi® Team

Flexi Combi Team е система, позволяваща в едно тяло да имате два уреда. Системата е незаменима при натоварени кухни с ограничено пространство. Позволява комбиниране на два конвектомата от серията 6 или един серия 6 и един серия 10 нива (10 винаги е отдолу). Уникалното тук е, че можете да комбинирате конвектомат 1/1 с конвектомат 2/1. Управлението Magic Pilot позволява пълна независимост на двете камери и реално те работят като два абсолютно отделни конвектомата! Функция, приложима само за електрически **Flexi Combi Magic Pilot**.

Flexi Combi Team Magic Pilot		версия	мощност	захранване	размери (мм)
 6+6	 10+6	6.1+6.1	20,8kW	3N/400V	997/799/1700
		6.1+6.2	31,3kW	3N/400V	997/799/1700
		6.2+6.1	31,3kW	3N/400V	997/799/1700
		6.2+6.2	41,8kW	3N/400V	997/799/1700
		6.1+10.1	26,3kW	3N/400V	997/799/1900
		6.2+10.1	36,8kW	3N/400V	997/799/1900
		6.1+10.2	40,9kW	3N/400V	997/799/1900
		6.2+10.2	51,4kW	3N/400V	997/799/1900
Първо е посочен горният модел в конфигурацията					
За цена за определен модел можете да отправите запитване директно на нашия сайт: http://www.bisbg.com/bg/mkn или да се обадите в най-близкия до Вас офис на БИС					
					



SpaceCombi



Space Combi с компактна си конструкция е идеалното решение за Вашия малък бизнес или за случаите, когато мястото в кухнята е много ограничено. С ширина едва 550мм, **Space Combi** едновременно пести място, но Ви дава и предимството да имате конвектомат от най-висок клас за перфектни резултати при готвенето. Можете да се спрете на две възможности **Compact** (до 6 тави 1/1) или **Junior** (до 6 тави 2/3). Предлагаат се само електрически версии!

Magic Pilot	Classic	Параметри	Compact	Junior
Touch screen – дисплей		външни размери в мм. ш/д/в	550/783/758	550/783/758
		мощност	7,8kW/400V	5,2kW/400V
		захранване	3N/400V	1N(3N)/230(400V)
		тави 1/1/65	5	
		тави 1/1/60	6	
		тави 2/3/65	5	5
		тави 2/3/60	6	6
		чинии ф28 в/у решетки	12	6
		чинии ф32 в/у решетки	6	6
		тегло празен кг	67	57
код ел: SKE061R_MP	код ел: SKE061R_CL	За цена за определен модел можете да отправите запитване директно на нашия сайт: http://www.bisbg.com/bg/mkn или да се обадите в най-близкия до Вас офис на БИС ООД		
код газ: SKE623R_MP	код газ: SKE623R_CL			



Опции само за Space Combi Compact/Junior

Опция	Цена	Опция	Цена
 изцяло вграден парокондензиращ чадър	600.00 без ДДС 720.00 с ДДС	 версия за вграждане – предвид спецификата на условията на експлоатация заадължително се предлага заедно с Hood In	
 MagicHood – ново поколение аспираторен чадър изцяло неутрализиращ дори и дима и миризмите, изключително решение за помещения без възможност за вентилация или за монтаж директно на щанда. Приложим само за Space Combi Magic Pilot			

СОФИЯ: 0897/999704, БУРГАС: 0897/999701, СТАРА ЗАГОРА: 0897/999702, РУСЕ: 0879/977101



ТАВИ И АКСЕСОАРИ ЗА ПЕЧЕНЕ И ГОТВЕНЕ

Визуализация	Описание	Размери, в които е налична				
		FlexiRack	GN 1/1	GN 2/1	GN 2/3	Тава за печене
		530/570 мм	530/325 мм	530/650 мм	354/325 мм	600/400 мм
	Решетка за печене и пържене	x	x		x	
	Гранитна емайлирана тава за печене и готвене - дълбочина в мм	20 x	20 x	20 x	20 x	20 x
		50 x	65 x	65 x	65 x	65 x
	Тава неръждаема за готвене - дълбочина в мм	65 x				
	Тава със специално незалепващо покритие					
	Неперфорирана		x	x	x	x
	Перфорирана	x	x	x	x	x
	Неръждаема решетка	x	x	x	x	
	Неръждаема FlexiRack тава за отпадни мазнини	x				
	Решетка за пилета	2 x 1/2 FlexiRack за 6 бр. = 12 бр. пилета	За 8 бр. пилета	2 x 1/2 за 6 бр. = 12 бр. пилета	За 4 бр. пилета	
	Оребрена тава за печене и готвене		x		x	
	Алуминиева грил тава с незалепващо покритие за стекове и риба		x			
	Тава за приготвяне на панирани продукти	x				
	Тава с незалепващо покритие за яйца и омлети	x	x			

За цена за определен модел можете да отправите запитване директно на нашия сайт: <http://www.bisbg.com/bg/mkn> или да се обадите в най-близкия до Вас офис на БИС



ТОПЛА КУХНЯ



FlexiChef®

МНОГОФУНКЦИОНАЛЕН, МОЩЕН, ЕДНА КОНЦЕПЦИЯ НА ИСТИНА ОТ БЪДЕЩЕТО!!!



Flexi Chef е иновативен продукт с нова философия за кухнята. Съчетава в себе си изцяло или отчасти уникалните възможности за готвене на няколко уреда едновременно:

1. Flexi Chef е 100% обръщателен тиган (пържолник). Добре позната обръщаща се ваната в която можете да готвите или пържите. В случая тя е изцяло от висококачествена неръждаема стомана AISI 316, така че дори и готвене на ястия с висока киселинност не е проблем.

2. Flexi Chef е 100% парен казан (автоклав). Капакът на ваната е изработен така, че може да се затваря херметично и да се готви или вари под налягане. Спестявате време, а обръщането на ваната Ви дава и предимство, защото няма опасност от запущване на източващ кран! Не само това,

имате пет нива на регулиране на налягането, което Ви дава възможност да избирате между температури на варене от 103 до 117°C.

3. Flexi Chef е 100% гладка скара (плоча). Дъното е с голяма дебелина и в комбинация със силовия блок на MKN (нагреватели интегрирани в многослойна метална плоча) е перфектно за използване като гладка скара. Позволява нагряване до 300°C, и не само това – според размера на съоръжението можете да имате до четири отделни нагревателни зони.

4. Flexi Chef е 100% Sous Vide (soft cooking). Възможност за нискотемпературно готвене (30 – 95°C). Реално ваната може да се използва като огромно Sous Vide.

5. Flexi Chef е 100% Фритюрник. Не само можете да пържите във ваната, но и като опция можете да получите кошници за по-голямо удобство в процеса на пържене и за да имате възможност да зареждате на партиди! Освен това разполагате и с електронно управление, можете да задавате температурата на пържене и времето, а на всичко отгоре това може да се разделя и на зони вътре във ваната!

6. Flexi Chef е 100% Паста кукър. Със специалните кошници за варене можете да използвате Вашия уред и като паста кукър. Да варите паста, ориз и други варива!

7. Flexi Chef е до голяма степени и конвектомат. Имате на разположение и следните функции:

- **готвене на пара** - системата за окачване на гастронорми 1/1 позволява да задушавате на пара или от чиста вода, или пък направо от готвещото се отдолу ястие за което зеленчуците ще са гарнитура!!!

- **делта Т готвене** – познатият от конвектоматите метод на готвене (печене) със сонда в температурен диапазон от 20 до 100 градуса.



Magic Pilot управление с всички технически характеристики познати Ви от конвектоматите MKN Flexi Combi. Включително и повечето от софтуерните възможности като:

- Auto chef (за инфо виж стр. 59)
- Над 100 предварително зададени програми с възможност за запаметяване на още поне 1000
- Запаметяване на данните по HACCP (до 2 год. назад!!!) с възможност за свалянето им и много други.



Нагревателните елементи под дъното на ваната не са просто прикрепени към него. Те буквално са интегрирани в дъното, като под тях има и дебел слой изолация. Дъното е много пластово и в него има вградени и чувствителни сензори. Цялата тази концепция позволява супер бързо загряване, разделяне на дъното на до 4 нагревателни зони, можещи да се включват или изключват абсолютно независимо. Като всичко това води освен до възможност за гъвкаво използване и до значителна икономия на енергия!

СОФИЯ: 0897/999704, БУРГАС: 0897/999701, СТАРА ЗАГОРА: 0897/999702, РУСЕ: 0879/977101



Space Clean – първата в света самоизмиваща система за оборудване от този тип



Flexi Zone Ви позволява когато използвате дъното на ваната като плоча за печене да задавате от 2 до 4 (според размера на ваната) температурни зони. Същото е приложимо и при пържене в кошници



Системата **FlexiChef® Team** позволява монтаж на две вани в един уред. Така можете да спестите ценно място в кухнята.



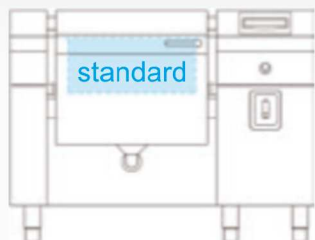
Вашият Flexi Chef е стандартно с IPX6 защита – можете да го миете директно с маркуч!!

FlexiChef® стандартно оборудване и опции: (стандартно налично (x); налично като опция (o))

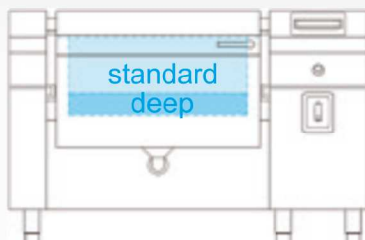
Magic Pilot управление (за подробности виж стр. 59)	x
Auto chef (за подробности виж стр. 59)	x
Manuel cooking (за подробности виж стр. 59)	x
Flexi Zone	x
IPX 6 – ВЪЗМОЖНОСТ ЗА МИЕНЕ С МАРКУЧ ОТВЪН	x
USB вход на челния панел	x
Turbo Power Block	x
Space Clean – самоизмиваща система	o
Система за окачване на кошници за пържене или варене във ваната	o
Система за поставяне на GN1/1 съдове във ваната отгоре	o
Кошници за пържене или варене	o
Перфорирана подложка за дъното	o
Количка за транспорт на дълбоки GN 1/1 съдове, пълни със супа	o

СОФИЯ: 0897/999704, БУРГАС: 0897/999701, СТАРА ЗАГОРА: 0897/999702, РУСЕ: 0879/977101

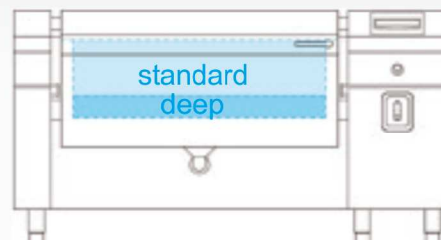
ТОПЛА КУХНЯ



FC1



FC2/ FC2DEEP



FC3/FC3DEEP

модел	размер външен/мм	използваем размер вана/мм	вана бруто обем/л	вана нето обем/л	мощност kW	тегло кг
FC1	1250/895/955	523/563/165	68	50	13.2	280
FC2	1450/895/955	723/563/180	92	75	17.5	325
FC2DEEP	1450/895/955	723/563/240	100	130	17.5	330
FC3	1750/895/955	1023/563/171	100	130	26.1	393
FC3DEEP	1750/895/955	1023/563/256	183	150	26.1	400

FlexiChef® Team комбинации и дължини в мм

FC1+FC1 2100мм
FC2+ FC2 2500мм

FC1+FC2 2300мм
Fc2 + FC3 2800мм

FC1+FC3 2600мм
Fc3 + FC3 3100мм

За цена за определен модел можете да отправите запитване директно на нашия сайт:
<http://www.bisbg.com/bg/mkn>
 или да се обадите в най-близкия до Вас офис на БИС



СОФИЯ: 0897/999704, БУРГАС: 0897/999701, СТАРА ЗАГОРА: 0897/999702, РУСЕ: 0879/977101



ПРОМОЦИЯ

FlexiCombi Magic Pilot 6.1

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ КОНВЕКТОМАТ НА 6 НИВА ЗА ТАВИ 1/1GN И ЗА ТАВИ 530/570мм

Модел:
FKE061R_MP

Параметри	
външни размери в мм. ш/д/в	997/799/970
мощност	10,4kW/400V
захранване	3N/400V
тави 1/1/65	6
тави 400/600мм. H85мм*	5
тави 530/570 мм (+75%)	6
пилета (+50% / +100%)	24
чинии ф28 в/у решетки (+100%)	24
чинии ф32 с количка (+50%)	22
тегло празен	140

в червено е показано с колко процента е по-голяма вместимостта на зареждане при MKN 6.1 от стандартен 1/1 конвектомат от друг производител при ползване на определени тави, при зареждане директно с чинии или при печене на пилета!

Не забравяйте, че MKN 1/1 конвектоматите са с размер на камерата 600/700 мм и позволяват зареждане на тави много по-големи от конвектоматите 1/1, от който и да е друг производител. При използване на предлаганите от MKN тави 530/570/65 капацитетът за готвене се повишава с 50 до 75%, което означава, че в много случаи:

MKN 6.1 = друг конвектомат 10 нива 1/1GN

Сега: 12490,00 лв. без ДДС / 14988,00 лв. с ДДС

цената включва:

- всички стандартно налични опции и системи за модела (виж графа N3 от таблицата на стр. 59,60, 61)
- ethernet (позволява on line връзка с конвектомата от всяка точка на света (вкл. и за диагностика)
- 24 месеца гаранция
- доставка и монтаж до всяка точка на страната
- инструктаж на персонала за работа с конвектомата



Освен заради всички други предимства MKN е правилен избор и защото е изключително щадящ околната среда. С тройния си изолиран стъклопакет на вратата, системата от топлообменни колектори (топлината, която напуска уреда, се използва за подгряване на водата за парогенератора), енергопестящият инвенторен мотор, перфектната изолация, изключително икономичната миеща система (35л на цикъл). Това е уредът, който ще пести пари от икономии на енергия и вода във Вашата кухня!

Не случайно системата **GreenInside** Ви дава информация за консумацията на електричество и вода след всеки цикъл. А това е най-добрият начин да пресметнете точната себестойност на всяко ястие!!!

* тави 400/600 се използват с допълнителен комплект водачи, а 530/570 се използват с наличните стандартно водачи.

промоцията важи до 20.12.2017 г.

СОФИЯ: 0897/999704, БУРГАС: 0897/999701, СТАРА ЗАГОРА: 0897/999702, РУСЕ: 0879/977101

ТОПЛА КУХНЯ



Combi cooking technology

ЦЯЛОСТЕН ПРОЕКТ ЗА РЕАЛИЗИРАНЕ НА ВАШИТЕ ИДЕИ ОТ MKN

Когато не желаете да правите компромиси с качеството и функционалността на Вашата кухня, имате възможност да се доверите на професионалистите от MKN за цялостен проект и за реализиране на Вашите идеи.



Екип на MKN ще изготви цялостен технологичен проект за Вашия обект – хотел, ресторант, бар, сладкарница, магазин, цех за производство или друг тип заведение за обществено хранене. Съобразявайки се с типа на помещението и Вашите изисквания и предпочитания, ще бъде изготвен цялостно завършен технологичен проект.



Технологичният проект е съобразен с целия процес на работа в една професионална кухня и включва:

- изготвяне на цялостна концепция за оборудване на обекта – вземайки се предвид типа му, предлагания асортимент, капацитета му, зареждането и съхранението на продукти и цялата технологична последователност
- изготвяне на технологичен чертеж с необходимото оборудване и спецификация към него - предвиден за повишаване качеството на работния процес
- пълноценното използване на наличното пространство и ефективното разположение на функционалните зони
- максимално оптимизиране на пространството и функционалното му обособяване
- подбор на оборудване и разположението му
- ноухау за използване и поддръжка

Изграждането на цялостен проект съвместно с MKN не би повлияло отрицателно на природната среда благодарение на новите технологии



MKN технологията оптимизира енергийното потребление и опазва ресурсите.



MKN технологията намалява емисиите на Co2.



MKN технологията спестява вода и замърсява по-малко използвана такава.



Като цяло, MKN технологията е предназначена за намаляване на потреблението на материали, енергия и ресурси.

Малка част от добре познати фирми и брандове, доверили се на MKN в изграждането на кухненските си блокове:



Brittany Ferries

Carnival
The Fun ShipsCelebrity
X CruisesCosta
CROCIERECRYSTAL
CRUISES

CUNARD

Disney
CRUISE LINEMSC
CRUISESNCL
Norwegian Cruise LineOCEANIA CRUISES
Your World Your Way

P&O

PRINCESS CRUISES
cruises completelyRenaissance
CRUISESRegent
Worldwide CruisesRoyal Caribbean
CRUISE LINES

SEABOARD

SILVERSEA
Silver and Grand Voyages

STAR CLIPPERS



СОФИЯ: 0897/999704, БУРГАС: 0897/999701, СТАРА ЗАГОРА: 0897/999702, РУСЕ: 0879/977101