

Flexibel platzsparen



Master of Performance

CounterSL



Flexibel und kostenoptimiert: CounterSL ist die unkomplizierte MKN-Produktlinie für Imbiss, Kleingastronomie oder A-la-carte-Küchen. Als Teil des MKN-CateringCargoConcept eignet sich CounterSL auch ideal für Catering und Front-Cooking.

Das technische CounterSL-Basiskonzept zeichnet sich durch **geringe Gerätehöhe** und großen Stauraum **in frei planbaren Unterbauten** aus. Innerhalb dieser MKN-Produktlinie ergibt sich eine immense Anzahl an **individuell gestaltbaren Kombinationsmöglichkeiten**. Alle **CounterSL-Geräteeinheiten** überzeugen durch Leistungsstärke, höchste Ergonomie-Ansprüche und durch hohe Reinigungsfreundlichkeit.



CounterSL, die Basislinie mit über 35 Elektro- und Gasgeräten in der **praktischen Gerätehöhe 270 mm**, beeindruckt mit der einzigartigen, patentierten Verbindungstechnik zwischen den Einzelmodulen. So bleibt alles schön sauber!



Frontcooking jetzt flexibler



Master of Performance

Counter vario

MKN präsentiert die **CounterVario** Linie –
Noch kompakter und noch besser integrierbar!

CounterVario – das ist die platzsparende, flexible Lösung für den unkomplizierten Einsatz im Frontbereich. In den Breiten 380/480/580/780 mm und nur noch 620 mm oder 480 mm tief (bezogen auf die Aufstellfläche): Mit diesen geringen Maßen beeindruckt die neue Linie **CounterVario** aus dem Hause MKN, Wolfenbüttel. Mit der niedrigen Gerätehöhe von 200 mm noch besser integrierbar – eignet sich diese Serie ausgezeichnet als Einzel- oder Tischgerät und somit perfekt für den Frontcooking- und Ausgabe-Bereich.

Sie können unter **10 verschiedenen Geräten** wählen: Elektro-Kocher VITRO (mit Ceran-Kochfeld), Induktions-WOK, Insel- und 2er Induktion, Griddleplatten, Griddlepfannen 3/4, Bainmarie und Kochmarie 1/1 GN (sie kann – optional – mit Nudelkochkörben zum Kochen von Pasta geliefert werden). Alle Induktionskocher verfügen über MKN-Induktionstechnologie, die Griddleplatten und -pfannen sind mit den innovativen Heizsystemen **MKN-PowerBlock** und **MKN-Supra** ausgestattet.

Die **CounterVario** Linie überzeugt durch ihre flachen Geräte mit einer sehr ergonomischen Anordnung der Bedienelemente, einer hohen Leistungsstärke, der original MKN-Induktion, **MKN-PowerBlock** und ihrer Multifunktionalität. Alle Geräte haben eine neue Hygieneabdeckung und sind daher leicht zu reinigen. Das Besondere: Die Ablaßeinrichtungen in Griddlepfanne, -platte und Kochmarie sind im Gehäuse und dadurch optimal im Frontcooking-Bereich integrierbar!

Jedes Gerät dieser Serie wird steckerfertig geliefert.

Perfekt für Frontcooking:
Die Gerätelinie **CounterVario** von MKN

