

FlexiCombi

Classic



Enjoy **Cooking!**



Qualität

3fach isolierverglaste Tür,
Wärmetauscher inklusive.



Speisenqualität

Erstklassige Speisen.



Bedienkomfort

Einfach, klar, präzise.



MKN steht seit über 70 Jahren für überzeugende ProfiKochtechnik der Spitzenklasse. Im Mittelpunkt ist immer der Koch. So entstehen Technologien mit großem Kundennutzen. Erleben Sie den FlexiCombi Classic.

FlexiCombi
Classic



Abgebildete Handbrause ist Option
im FlexiCombi Classic

Enjoy **Cooking!**

Handling

Der QuerCombi:
Sicher und komfortabel.

Energieeffizienz

Optimiert Betriebskosten.*

Kapazität

Garkapazität und
Fläche optimal nutzen.

Hygiene

Automatisches Reinigungssystem mit two-in-one-Kartusche.

(Optional)



* im Vergleich zur MKN Vorgängertechnologie HansDampf silver

Easy Load

Praktisches und sicheres Handling!



Sicher und komfortabel im Handling:

Mit dem Quereinschub haben Sie selbst schwere Bleche oder Behälter jederzeit fest im Griff. Ohne umzugreifen und Sie haben dabei immer alles gut im Blick.



Abgebildete Handbrause ist Option im FlexiCombi Classic

Kapazität

Mehr Garkapazität* - leicht gemacht mit FlexiRack®. Das smarte Garraumkonzept nutzt den gesamten Garraum optimal aus.

Vorteil für Sie: ein sattes Kapazitätsplus – und damit höhere Produktivität. Die Abläufe in der Profiküche werden insgesamt beschleunigt. Und Sie sparen nicht nur Arbeitszeit, sondern auch wertvolle Energie.*



GN 1/1 Quereinschub



FlexiRack®

IHR MEHRWERT



Combidämpfer 10.1 mit 1/1 GN

Combidämpfer 10.1 mit FlexiRack

Ihr Mehrwert*

24 Hähnchen/Charge

36 Hähnchen/Charge

50% mehr*

80 Schnitzel/Charge

120 Schnitzel/Charge

50% mehr*

* im Vergleich zu MKN Kombidämpfern im Format 1/1 GN und bei einer ggf. notwendigen Durchführung von 2 Garvorgängen für die gleiche Produktionsmenge.

Enjoy Cooking!



**Kreativität
reproduzieren:**

100 Speicherplätze für
eigene Kochprogramme



Bedienkomfort

Der FlexiCombi Classic bietet Ihnen die Freiheit
Koch zu sein.

Das klassische manuelle Bedienkonzept für Küchen-
profis ist auf den ersten Blick rundum anwenderfreund-
lich: Klar und übersichtlich. Einfach und präzise im
Handling. Ganz nach Ihren individuellen Wünschen
einstellbar. Und das im Handumdrehen.



✓ **Intuitiv einstellbar:**

6 Gararten: von SoftDämpfen über Dämpfen, Express Dämpfen, Heißluft, CombiDämpfen bis Perfection (Regenerieren)

✓ **Maßgeschneidert:**

5 Lüfterradgeschwindigkeiten

✓ **Intelligent:**

ClimaSelect für ein passendes, produktspezifisches Garraum-Klima



Schritt für Schritt zum optimalen Ergebnis:

die **StepMatic®** Funktion für freies Kombinieren der Grund-Gararten



FlexiCombi

Classic





ClimaSelect

Jederzeit das passende Garraumklima

Individuell steuerbar: ClimaSelect gewährleistet eine Feuchte- und Temperaturmessung im Garraum. Die Feuchte lässt sich produktspezifisch in 25-Prozentschritten einstellen. Resultat: Zuverlässige Speisenqualität.



2nd GENERATION
WaveClean

Automatisch reinigen: mit der two-in-one Kartusche

WaveClean* übernimmt die automatische Reinigung. Und arbeitet enorm effizient, hygienisch und sicher. Mit nur einer versiegelten two-in-one Kartusche für Reiniger und Klarspüler wird bis in die kleinste Ecke automatisch alles blitzsauber – bei nur ca. 35 L Wasserverbrauch (Modell 6 und 10). **Damit ist der Wasserverbrauch um 36% reduziert.****

* optional
** im Vergleich zur MKN Vorgängertechnologie Hans Dampf



5 Lüfterradgeschwindigkeiten

sorgen für eine sehr gute Feinjustiermöglichkeit und Gleichmäßigkeit und damit sehr gute Qualität.

PREMIUM
QUALITY

MKN Premium-Qualität

Ihr Vorteil:

Der FlexiCombi bietet Ihnen die Möglichkeit der Optimierung* Ihrer Arbeitsabläufe im Profiküchenalltag durch:

- integrierter Wärmetauscher
- Hygiene-Garraumtür mit 3fach-Isolierverglasung

* im Vergleich zu MKN Technologie ohne die genannten Features



100 Speicherplätze

Sie können bis zu 100 Garprogramme in bis zu 6 Schritten abspeichern. Das sorgt für Top Qualität als Standard.



DynaSteam²

Qualität bei niedrigem Wasserverbrauch

Begeisternd: Die jeweils benötigte Dampfmenge wird automatisch an die Gargutmenge angepasst. Kein Zuviel und kein Zuwenig. Das beschleunigt den Kochprozess* und gewährleistet eine hervorragende Speisenqualität, bei gleichzeitig möglichst geringem Energieverbrauch.

* im Vergleich zu MKN Technik mit DynaSteam

FlexiCombi Varianten:



- Größe 6.1 Elektro
- Größe 6.1 Gas
- Größe 6.2 MAXI Elektro
- Größe 6.2 MAXI Gas



- Größe 10.1 Elektro
- Größe 10.1 Gas
- Größe 10.2 MAXI Elektro
- Größe 10.2 MAXI Gas



- Größe 20.1 Elektro
- Größe 20.1 Gas
- Größe 20.2 MAXI Elektro
- Größe 20.2 MAXI Gas

Serienausstattung:

- EasyLoad Quereinschub
- FlexiRack®
- KlimaSelect
- 5 Lüfterdrehgeschwindigkeiten
- 100 Garprogramme in bis zu 6 Schritten speicherbar
- Integrierter Wärmetauscher
- Manuelles Reinigungsprogramm
- interner Kerntemperaturfühler
- PHI®eco DynaSteam 2
- USB Schnittstelle
- Hygiene-Garraumtür mit 3fach-Isolierverglasung

Optionen/Zubehör:

- WaveClean® Reinigung neue Generation
- MKN CombiConnect Software
- Zusätzlicher, externer Mehrpunktkerntemperaturfühler
- Zusätzlicher, externer Sous-Vide-Kerntemperaturfühler
- Untergestelle und Unterschränke
- Stapelkit für Tischgeräte
- FlexiRack®-Einhängegestelle für Backmaß 400 x 600 mm
- Regenerier- und Tellerbankett-Systeme, Thermo-Isolierhauben
- FlexiRack®-Spezial: Grillroste, Sudpfannen, Backbleche granitemailliert oder antihafbeschichtet, Hähnchensteckgestelle, Fettaufangwannen, Körbe
- GN-Behälter, GN-Roste und Spezial-Back- und Bratbleche
- Spezial-Reiniger, Spezial-Entkalker und Handdruck-Sprühpistole für manuelle Reinigung
- integrierte Schlauchbrause
- Two-in-one Reinigungskartuschen für WaveClean
- FlexiCombi Air Dampf-Kondensations-Haube
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- Tür mit Linksanschlag (nur für Tischgeräte)
- Zweistufiger Sicherheitstürverschluss
- Schiffsausführung, Sonderspannung (Elektrogeräte)
- GN-Längseinschub
- IPX 6 Strahlwasserschutz (Elektrogeräte)

Technische Daten:

FlexiCombi	6.1 Elektro	6.1 Gas	10.1 Elektro	10.1 Gas	20.1 Elektro	20.1 Gas
MKN-Bestell-Nr.	FKECOD615C	FKGCOD615C	FKECOD115C	FKGCOD115C	FKECOD215C	FKGCOD215C
Außenmaße	997 x 799 x 790 mm	1020 x 799 x 790 mm	997 x 799 x 1060 mm	1020 x 799 x 1060 mm	1075 x 813 x 1960 mm	1075 x 813 x 1960 mm
E-Anschlusswert	10,4 kW	0,6 kW	15,9 kW	0,6 kW	31,7 kW	1 kW
Spannung	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V
Absicherung	3 x 16 A	1 x 16 A	3 x 25 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A
Nennwärmebelastung		11 kW		18 kW		36 kW
Gasarten		Erdgas (E und LL) 20 mbar Flüssiggas 3B/P 29-50 mbar		Erdgas (E und LL) 20 mbar Flüssiggas 3B/P 29-50 mbar		Erdgas (E und LL) 20 mbar Flüssiggas 3B/P 29-50 mbar
FlexiRack (530 x 570 mm)	6 x FlexiRack±10,5 GN 1/1	6 x FlexiRack±10,5 GN 1/1	10 x FlexiRack±17,5 GN 1/1	10 x FlexiRack±17,5 GN 1/1	20 x FlexiRack±35 GN 1/1	20 x FlexiRack±35 GN 1/1
Gastronorm (65 mm tief)	6 x 1/1 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN
Backmaß	5 x Backmaß	5 x Backmaß	8 x Backmaß	8 x Backmaß	16 x Backmaß	16 x Backmaß

FlexiCombi	6.2 MAXI Elektro	6.2 MAXI Gas	10.2 MAXI Elektro	10.2 MAXI Gas	20.2 MAXI Elektro	20.2 MAXI Gas
MKN-Bestell-Nr.	FKECOD621C	FKGCOD621C	FKECOD121C	FKGCOD121C	FKECOD221C	FKGCOD221C
Außenmaße	997 x 799 x 790 mm	1020 x 799 x 790 mm	997 x 799 x 1060 mm	1020 x 799 x 1060 mm	1115 x 999 x 1960 mm	1115 x 999 x 1960 mm
E-Anschlusswert	20,9 kW	0,6 kW	30,5 kW	0,6 kW	60,9 kW	1 kW
Spannung	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V
Absicherung	3 x 35 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A	3 x 100 A	1 x 16 A
Nennwärmebelastung		17 kW		26 kW		52 kW
Gasarten		Erdgas (E und LL) 20 mbar Flüssiggas 3B/P 29-50 mbar		Erdgas (E und LL) 20 mbar Flüssiggas 3B/P 29-50 mbar		Erdgas (E und LL) 20 mbar Flüssiggas 3B/P 29-50 mbar
Gastronorm (65 mm tief)	6 x 2/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 2/1 GN	20 x 2/1 GN

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
 Halberstädter Straße 2a
 38300 Wolfenbüttel/Germany
 Telefon +49 (0) 5331 89-0
 Fax +49 (0) 5331 89-280

www.mkn.com

