



world of cooking

MKN FlexiCombi[®]

Discover the difference!



MKN FlexiCombi®

Nicht irgendein Kombidämpfer.



FlexiCombi®
magic pilot team 6.1 + 6.1

FlexiCombi®
magic pilot 6.1



Mehrfach ausgezeichnet.

FlexiCombi®
magic pilot 20.1



FlexiCombi®
magic pilot 10.1

Jetzt scannen
und online Film
ansehen!



In den besten Küchen zu Hause

der MKN **FlexiCombi**[®]

Das Top-Ziel in der Gastronomie ist die Zufriedenheit der Gäste. Frische, Vielfalt und Qualität der Speisen müssen stimmen. Ob in der Kantine, im Bistro oder im Restaurant. Schnell zubereitet, frisch und abwechslungsreich soll das Angebot sein. Das ist aber nur möglich mit einem eingespielten Team, hocheffizienten Abläufen und Profikochtechnik, die all Ihre Anforderungen mit jedem einzelnen Feature perfekt unterstützt.

Vergessen Sie alles, was Sie bisher über Kombidämpfer wussten! Und denken Sie neu. So wie MKN. Wir haben auf diese Weise innovative Kombidämpfer geschaffen, die neue und intelligente Wege des Kochens ermöglichen. Kompromisslose Qualität, innovative Features und ein schlagkräftiges Nutzenpaket. Dabei steht immer der Koch im Mittelpunkt. Etwa beim intuitiven Bedienkonzept, der sicheren automatischen Reinigung oder dem Quereinschub und der deutlich höheren Kapazität als bei GN 1/1 beim FlexiCombi[®].



Studentenwerk Hannover

1.500 Essen am Tag

Maik Noack, Küchenleiter, Campus Linden:

„Das MKN Multifunktionsgerät FlexiCombi[®] hilft dem Küchenteam bei der Umsetzung des "Natürlich Frisch" Konzeptes, welches vitamin- und nährstoffreiche, sowie fett-, salz- und zuckerreduzierte Gerichte vorsieht.

Dussmann Service Betriebsgastronomie

2.600-3.000 Essen pro Tag

Simon Larske, Küchenchef:

„Seit ich hier bin, habe ich noch nie irgendwelche Probleme mit diesen Geräten gehabt. Ich stelle das Gerät ein und es läuft.



flexibel



Hotel & Restaurant Strandleben

30 Zimmer, 120 Plätze in der Gastronomie

Maximilian Thoben, Küchenchef:



Auf den MKN Kombidämpfer möchte ich nicht mehr verzichten, weil er so vielseitig ist. Er ist jeden Tag im Dauerbetrieb und für jeden Bereich in der Küche zuständig.



Ihr Plus an Menge und Komfort FlexiRack®

Die Bewältigung von Events und sich häufig ändernde Auslastung gehören zu Ihrem Arbeitsalltag? Mit FlexiRack® können Sie Ihre Kapazität im Handumdrehen erhöhen! Und dabei ist es auch noch smart, denn Sie nutzen den gesamten Garraum optimal aus. So werden die Abläufe in der Profiküche insgesamt beschleunigt. Dadurch sparen Sie nicht nur Arbeitszeit sondern auch wertvolle Energie im Vergleich zu GN 1/1.



iziient

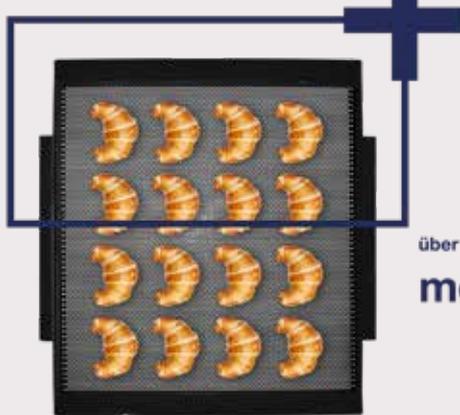


Die Entscheidung liegt bei Ihnen...

GN 1/1



FlexiRack®



über **50%**
mehr Kapazität

EasyLoad®

Der Quereinschub.

Einfach logisch! 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. Einfaches und sicheres Handling zu jeder Zeit.





So einfach wie Ihr Smartphone - unser intuitives Bedienkonzept MagicPilot



Die MKN FlexiCombi® sorgen dafür, dass Sie Kunden und Gästen verlässliche Top-Qualität bieten können – Gericht für Gericht.

Einfache Bedienkonzepte, Schritt-für-Schritt-Anleitungen und andere Unterstützungsfunktionen machen die MKN Kombidämpfer zum perfekten Partner im Küchenalltag.

ntu intuitiv

Guided Cooking

Leitet die Anwender durch den Kochprozess

Viele hilfreiche Funktionen zeichnen das neue MKN Konzept Guided Cooking aus. Dank dieser Gerätephilosophie sowie hoher technischer Intelligenz kann auch der ungeübte Anwender kulinarische Bestleistungen erbringen.



autoChef

Koch-Know-How inklusive dank automatischer Garprozesse; Speisenqualität wird schnell und sicher reproduzierbar



ChefsHelp

Infoschritte als Anleitung und Hilfe für den Anwender; auch Fotos integrierbar



QualityControl

Automatische Mengenerkennung, automatisch konstante Qualität, ohne Kerntemperaturfühler



BarcodeScan

Barcode scannen und Garprozess starten



Favourites

Favoriten Garprozesse werden direkt auf dem Startdisplay angezeigt, für reproduzierbare Speisenqualität



VideoAssist

Bedienungstipps im Videoformat – Hilfestellung 365 Tage im Jahr

präzīs



FlexiCombi®
classic 6.1

Manuell einstellbar

6 Gararten: von SoftDämpfen über Dämpfen, EypressDämpfen, Heißluft, CombiDämpfen bis Regenerieren

Maßgeschneidert

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

100 Speicherplätze

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



Anwenderfreundlich – unser manuelles Bedienkonzept

FlexiCombi® classic – einfach, klar präzise



Der FlexiCombi® Classic bietet Ihnen die Freiheit Koch zu sein.

Das klassische, manuelle Bedienkonzept für Küchenprofis ist rundum anwenderfreundlich: Klar und übersichtlich.

Einfach und präzise im Handling. Ganz nach Ihren individuellen Wünschen einstellbar. Und das im Handumdrehen.

”

Gäste erwarten exzellente Speisenqualität. Der **FlexiCombi®** unterstützt Sie jeden Tag Höchstleistungen zu vollbringen.



FlexiCombi® magic pilot 20.1



QualityControl

Automatische Mengenerkennung. Automatisch konstante Qualität. Ohne Kerntemperaturfühler. Der FlexiCombi erkennt von selbst das Beschickungsvolumen und aktiviert QualityControl von alleine. Die jeweiligen Garparameter im autoChef Prozess werden angepasst und sorgen für eine konstant erstklassige Qualität.

Perfekte Ergebnisse durch Qualitätssicherheit

dank automatischer Kontrollfunktionen

Stressfrei und sicher mit dem FlexiCombi®

Die Qualität der Speisen ist neben einem aufmerksamen Service das, was den Gästen in Erinnerung bleibt. Denken Sie etwa an Gemüse mit angenehmem Biss, auf den Punkt gegart oder Fleisch, das auf der Zunge zergeht. Der FlexiCombi® hält Funktionen bereit, die Sie aktiv unterstützen, er erkennt das Beschickungsvolumen, passt die Garparameter darauf an und hält die Qualität der Speisen auf der perfekten Genussqualität. So werden aus Gästen begeisterte Gäste, die Sie aktiv weiterempfehlen, ganz einfach automatisch mit dem FlexiCombi®.



PerfectHold

Qualitätssicherung bis zur Ausgabe – durch einen intelligenten Garprozess: Nach dem Garen Ihres Produktes beginnt die Phase des Aktiven Abkühlens mit Smart-CoolDown. Im Anschluss sorgt PerfectHold dafür, dass die Temperatur konstant gehalten wird bis zum Servieren.



Kerntemperaturfühler (Option)

Zwei Kerntemperaturen messen, separat und präzise. Somit können sowohl zwei Temperaturfühler mit gleicher, als auch mit unterschiedlicher Zieltemperatur eingesetzt werden, zum Beispiel für das Garen eines Garproduktes mit unterschiedlichem Volumen, als auch zum Garen verschiedener Produkte.



intelligente

FlexiCombi®
magic pilot 10.1





SES

Verhindert Dampfaustritt bei Türöffnung. Dafür sorgt die automatische Sicherheitsdampfabsaugung am Ende des autoChef® Garprozesses. Die Tür lässt sich gefahrlos öffnen, ohne dass heißer Dampf austritt und das Küchenklima wird entlastet.



DynaSteam

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 Speisequalität, bei gleichzeitig möglichst geringem Energieverbrauch.



ClimaSelect®

Jederzeit das passende Garraumklima. Individuell steuerbar: ClimaSelect plus gewährleistet eine Feuchte- und Temperaturmessung im Garraum. Die Feuchte lässt sich produktspezifisch in 10-Prozent-Schritten einstellen – immer mit der jeweils dazu gehörenden Bezeichnung.

Maximale Speisequalität – minimaler Verbrauch

Jederzeit das passende Garraumklima.

Die ideale Dampfmenge ist das A und O beim Garen, um möglichst rasch eine hervorragende Speisenqualität zu erzielen. Der FlexiCombi® sorgt für die notwendige Feuchtigkeit damit die Speisen nicht austrocknen und achtet gleichzeitig darauf, dass der Energieverbrauch so gering wie möglich gehalten wird. Am Ende des Garprozesses wird der überschüssige Dampf automatisch abgeführt, sodass Sie die Tür gefahrlos öffnen können ohne das Küchenklima zu belasten.

Einzigartiger Räuchergeschmack

Ihre ganz individuelle Räuchernote
mit **SmokeInside***

Die vollständige Bedienung der Räucherfunktion erfolgt einfach über die MagicPilot-Steuerung. SmokeInside verwandelt den Garraum Ihres FlexiCombi® im Handumdrehen in eine Räucherkammer und verleiht Ihren Produkten die individuelle Note.

Das Räuchern ist in Kombination mit anderen Gararten programmierbar und sorgt somit für eine Prozess-Sicherheit inklusive HACCP-Dokumentation. Die Räuchereinheit ist auf dem Kombidämpfer fixiert und ermöglicht die leichte Beschickung mit Holzspänen oder Gewürzen über eine ausziehbare Schublade. Ein Handling der heißen Räuchereinheit entfällt.

Die vier verschiedenen Intensitätsstufen der Räucherfunktion garantieren den flexiblen und einzigartigen Räucher-Geschmack Ihrer Produkte. Egal ob Fleisch, Fisch, Gemüse, ... mit SmokeInside sind Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Warmräuchern

Bei dieser milden Räuchervariante bewegen sich die Temperaturen zwischen 25 bis 50°C. Ein typisches Produkt, das warm geräuchert wird, ist das Frankfurter Würstchen.

Heißräuchern

Rohes Fleisch oder roher Frisch werden über wenige Stunden hinweg bei einer Temperatur von 50 bis 85°C gegart und konserviert. Dabei gerinnt das Eiweiß. Heiß geräucherte Lebensmittel sind nur wenige Tage haltbar und daher für den baldigen Verzehr gedacht.

Räuchen

Räuchern ist ein Verfahren zur Aromatisierung und Konservierung von Lebensmitteln wie Fisch oder Fleisch. Räuchern lassen sich aber auch Produkte wie Gemüse, Käse, Öl, Butter oder Salz.



* Option





elseitig

FlexiCombi®
magic pilot 10.1

FlexiCombi®

team 6.1 + 6.1



Ergonomisch
Zwei **MagicPilot** Touch-Displays
auf Augenhöhe

Ein Gerät
2 Gararten parallel



**geschlossenes
Gehäuse**
Einfache Reinigung



Ergonomisch
Unterer Türgriff um
180° gedreht





eam layer

Für alle, die Flexibilität lieben.

So flexibel waren Sie noch nie. Mit dem FlexiCombi® Team können Sie voneinander unabhängig im oberen und unteren Garraum garen. Das Plus an Kapazität bei gleicher Stellfläche bietet Ihnen, im Vergleich zu Standgeräten, eine optimale Auslastung, hohe Effizienz und Flexibilität im täglichen Betrieb. Auch 1/1 GN und 2/1 GN Geräte sind bei gleichbleibender Geräte-Abmessung kombinierbar. Sie benötigen noch mehr Kapazität? Auch eine Kombination der 6er und 10er Gerätegrößen ist möglich. Und die Reinigung ist dank des geschlossenen Gehäuses mit glatten Flächen kein Problem.

Installation leicht gemacht: Getrennte Garräume mit separaten Anschlüssen – Gerät komplett vormontiert. Unterster Abwasser-Anschlusspunkt bei 180 mm (kein Eingriff in den Bodenaufbau).



Ressourcen schonen



GreenInside

Energieverbrauch optimieren und die Umwelt schonen.

Der MKN FlexiCombi® besitzt eine Verbrauchsanzeige*, die nach jedem Garprozess den Energie und Wasserverbrauch anzeigt.

*Nur bei Elektrogeräten



Hygiene-Garraumtür

Der MKN FlexiCombi® verfügt über eine Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach Isolierverglasung.

-28% Energieverbrauch**

***Im Vergleich zur Garraumtür mit 2-fach hinterlüfteter Verglasung

en

Unser Energiekonzept

Langlebigkeit trifft Effizienz

Die Küche der Zukunft ist nachhaltig und ressourcenschonend.

Als Familienunternehmen, das bereits seit 75 Jahren am Markt tätig ist, denken und handeln wir immer zukunftsgerichtet. Gerade deshalb ist die Nachhaltigkeit ein fester Wert in unserer Unternehmensphilosophie. Das beginnt bei der Entwicklung neuer Ideen für unsere Profikochtechnik und reicht über den gesamten Produktionszyklus bis hin zur Nutzung erneuerbarer Energien.

Durch innovative Technik im FlexiCombi® schonen sie jeden Tag wertvolle Ressourcen. Multifunktional einsetzbar und platzsparend. Geringer Energie- und Wasserverbrauch, automatische Abschaltfunktionen, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit. Das sind nur einige von vielen Features, die dafür sorgen, dass Profikochtechnik von MKN so umweltschonend wie möglich arbeitet. Jetzt und in Zukunft!



3t CO₂ Einsparung pro Jahr

mit intelligenter Technologie im FlexiCombi®
– nach Energy Star zertifiziert.



Wärmetauscher

Wärmeeffizienz als Standard
spart Energie: ca. 1 kWh pro
Betriebsstunde Dämpfen
(FlexiCombi® 10.1)***

***Im Vergleich zu MKN Vorgängertechnologie
Hans Dampf ohne Wärmetauscher



 **WaveClean**

Verlängern Sie die Lebensdauer Ihres FlexiCombi®

Das automatische Reinigungssystem **WaveClean®**

Die händische Reinigung gehört der Vergangenheit an! WaveClean® (Option**) übernimmt die automatische Reinigung und arbeitet enorm effizient, hygienisch und sicher. Mit nur einer versiegelten two-in-one-Kartusche für Reiniger und Klarspüler ist Ihr FlexiCombi® im Nu blitzblank sauber. Sie können dank WaveClean® Ihre Kosten um 40 Prozent* senken – bei nur ca. 35 L Wasserverbrauch.

Damit Sie sich um das Wesentliche kümmern können:
kulinarische Highlights für Ihre Gäste.

* im Vergleich zur manuellen Reinigung **Option bei classic Bedienung

***durch die automatische Reinigung WaveClean® im Vergleich zum Vorgängermodell



Glanz- leistung



Komplette Innenreinigung

Ohne händisches Nachreinigen der Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung.

Einfach sicher!

Eine WaveClean two-in-one Kartusche einsetzen, fertig!



-36% Wasserverbrauch***

100% recycelbare
WaveClean two-in-one
Kartusche



Jetzt scannen
und Abo-Vorteile
sichern!



Die digitale Plattform für Ihre Profiküche

MKN Connected Kitchen®

Wir bieten Ihnen mit MKN Connected Kitchen® eine sichere Komplettlösung für die Digitalisierung Ihrer Profiküche. Die Basis von MKN Connected Kitchen® bildet die Telekom Cloud-Lösung, in der alle Daten sicher und zuverlässig gespeichert werden. Über ein Gateway werden die Informationen an die Cloud übermittelt. Die Daten sind jederzeit über Tablet oder PC abrufbar. Es findet ein gegenseitiger Datenaustausch zwischen der MKN Cloud und den Geräten in der Küche statt.



CEO

- 
- Höchste Datensicherheit durch den verlässlichen Partner – die Telekom
 - Autarke Komplettlösung für Ihre MKN Geräte
 - Garprozesse können zentral und zeitgesteuert eingespielt werden
 - Nutzung und HACCP Daten monitoren bzw. managen
 - SSL verschlüsselt – MKN Geräte sind nicht über das Internet erreichbar

mnect

Jetzt scannen um den MKN Connected Kitchen® Erklärfilm anzuschauen!



Technische Daten

FlexiCombi® Varianten magic pilot



- 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 6.1 + 6.1 / 6.2 + 6.2
- Größe 6.1 + 6.2 / 6.2 + 6.1
- Größe 6.1 + 10.1 / 6.2 + 10.2
- Größe 6.2 + 10.1 / 6.1 + 10.2



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

Serienausstattung

- EasyLoad Quereinschub
- MagicPilot®
- autoChef®
- Manuelles Garen
- QualityControl
- PerfectHold
- Garschrittfunktion
- ClimaSelect® plus
- Ready2Cook
- RackControl
- Time2Serve
- VideoAssist
- SES – Steam Exhaust System
- MKN CombiConnect
- WaveClean® Reinigung
- FamilyMix
- FlexiRack® Kapazitätskonzept
- CombiDoctor
- GreenInside (Elektromodell)
- BarcodeScan Funktion (ohne Scanner)
- integrierte Schlauchbrause
- ChefsHelp
- PHleco DynaSteam®
- Integrierter Wärmetauscher
- Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung

Optionen/Zubehör

- Tür mit Linksanschlag (nur für Tisch- und Team-Geräte)
- Zweistufiger Sicherheitstürverschluss
- Schiffsausführung, Sonderspannung (Elektrogeräte)
- Zusätzlicher, externer Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (nicht nachrüstbar)
- Zusätzlicher, externer Sous-Vide-Kerntemperaturfühler (nicht nachrüstbar)
- Untergestelle und Unterschränke
- Stapelkit für Tischgeräte
- GN-Längseinschub
- Ethernet-Schnittstelle
- IPX 6 Strahlwasserschutz (Elektrogeräte)
- FlexiRack® Zubehör: CNS Rost, Sudwanne, granitemaillierte Bleche, antihafbeschichtete Back- und Bratbleche, Frittierkorb, Hähnchengrillgestelle, Muldenblech
- GN-Behälter, GN-Roste, sowie Back- und Bratbleche
- Regenerier- und Tellerbankett-Systeme, Thermo-Isolierhauben
- Kochzubehöropakete (FlexiRack®, GN, ...)
- Two-in-one Reiniger-Kartuschen für WaveClean®
- Reinigerpakete
- FlexiCombi® Air Dampf-Kondensations-Haube
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt

Technische Daten

FlexiCombi®	6.1 Elektro	6.1 Gas	10.1 Elektro	10.1 Gas	20.1 Elektro	20.1 Gas
MKN-Bestell-Nr.	FKECOD615T	FKGCOD615T	FKECOD115T	FKGCOD115T	FKECOD215T	FKGCOD215T
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 230V	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)	6x FlexiRack® ≈ 10.5 GN 1/1	6x FlexiRack® ≈ 10.5 GN 1/1	10x FlexiRack® ≈ 17.5 GN 1/1	10x FlexiRack® ≈ 17.5 GN 1/1	20x FlexiRack® ≈ 35 GN 1/1	20x FlexiRack® ≈ 35 GN 1/1
Gastronorm (65 mm tief)	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 1/1	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
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.	FKECOD621T	FKGCOD621T	FKECOD121T	FKGCOD121T	FKECOD221T	FKGCOD221T
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

FlexiCombi® Varianten classic



- 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 Lüfterradgeschwindigkeiten
- 100 Garprozesse in bis zu 6 Schritten speicherbar
- Integrierter Wärmetauscher
- Manuelles Reinigungsprogramm
- Interner Kerntemperaturfühler
- PHleco DynaSteam®
- USB Schnittstelle
- Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung

Optionen/Zubehör

- Tür mit Linksanschlag (nur für Tischgeräte)
- Zweistufiger Sicherheitstürverschluss
- Schiffsausführung, Sonderspannung (Elektrogeräte)
- zusätzlicher, externer Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (nicht nachrüstbar)
- zusätzlicher, externer Sous-Vide-Kerntemperaturfühler (nicht nachrüstbar)
- FlexiRack® Zubehör: CNS Rost, Sudwanne, granitemaillierte Bleche, antihafbeschichtete Back- und Bratbleche, Frittierkorb, Hähnchengrillgestelle, Muldenblech
- GN-Behälter, GN-Roste, sowie Back- und Bratbleche
- Regenerier- und Tellerbankett-Systeme, Thermo-Isolierhauben
- Kochzubehörpakete (FlexiRack®, GN, ...)
- WaveClean® Reinigung neue Generation
- Two-in-one Reiniger-Kartuschen für WaveClean®
- Reinigerpakete
- integrierte Schlauchbrause
- FlexiCombi® Air Dampf-Kondensations-Haube
- GN-Längseinschub
- Untergestelle und Unterschränke
- Stapelkit für Tischgeräte
- IPX 6 Strahlwasserschutz (Elektrogeräte)
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- MKN CombiConnect Software

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)	6x FlexiRack® ≈ 10.5 GN 1/1	6x FlexiRack® ≈ 10.5 GN 1/1	10x FlexiRack® ≈ 17.5 GN 1/1	10x FlexiRack® ≈ 17.5 GN 1/1	20x FlexiRack® ≈ 35 GN 1/1	20x FlexiRack® ≈ 35 GN 1/1
Gastronorm (65 mm tief)	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 1/1	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
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 GN 2/1	6 x GN 2/1	10 x GN 2/1	10 x GN 2/1	20 x GN 2/1	20 x GN 2/1

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
info@mkn.de

www.mkn.com

