

пароконвектомат

FlexiCombi®

пароконвектомат, электро, FlexiCombi® MagicPilot 6.1

MKN №: FKECOD615T



world of cooking

особенности оснащения

- **MagicPilot** – концепция управления Touch & Slide прочный износостойкий дисплей с реальным цветовым решением, антибликовое безопасное стекло; режим очистки дисплея
- **autoChef** – автоматическое приготовление
- более 250 интернациональных рецептов, которые можно изменить
- память для более 350 программ приготовления
- обзор избранных программ на стартовой странице
- защита всех программ от неразрешенного изменения/удаления
- прямое переключение языков, поиск по тексту
- **концепция ручного управления** с 12 видами приготовления:
щадящий пар, пар, экспресс-пар, конвекция, комбинированный, Perfection, NT-низкотемпературное, ΔT, Sous vide, увлажнение, выпечка, фаза покоя
- Функция шагов приготовления – до 20 шагов приготовления, индивидуально комбинируемые
- **ChefsHelp** – инфо-шаги
ввод информации пользователя текстом и графикой в любом шаге приготовления
- **VideoAssist** – интерактивная помощь в управлении, фильмы с профессиональным поваром
- **FlexiRack** – концепция загрузки
до 100% больше загрузка*
- **EasyLoad** – поперечная загрузка серийно для более безопасной работы
- **WaveClean** – автоматическая система мойки
- **встроенный ручной душ**
- **SES** – Steam Exhaust System
безопасная система удаления пара
- **GreenInside** – счетчик потребления электроэнергии
- **CombiDoctor** – автоматический тест всех функций аппарата, таких как функции климата и мойки.
- **FamilyMix** – Эффективное использование рабочей камеры – продукты, которые готовятся в одинаковом климате, собраны в единый список – мы предлагаем, что можно вместе приготовить
- **QualityControl** – стабильное качество; независимо от объема загрузки всегда безупречный результат!
- **гигиеничная дверь камеры с двойным стеклопакетом**
- правый упор двери
- **Гигиеничная рабочая камера** из коррозионностойкой хромоникелевой стали

аксессуары

- направляющие для поперечной загрузки серийно, 6 уровней для GN 1/1 и FlexiRack, защита от опрокидывания, интервал между уровнями 68 мм



опции

- Кабель подключения к сети с вилкой 5-контактная
- дверь с левым упором
- двухступенчатое безопасное закрывание двери
- дополнительный внешний многоточечный термощуп (дооснащение невозможно; возможно одновременное использование с внутренним термощупом)
- дополнительный внешний Sous-Vide термощуп (дооснащение невозможно)
- Smokelnside – коптильня
- IPX 6 – защита от мощной струи воды
- судовое исполнение
- USPH исполнение по запросу
- тюремное исполнение
- специальное напряжение
- Порт для подключения к системе оптимизации по нормам DIN 18875 и беспотенциального контакта
- порт ETHERNET

безопасность продукта



* по сравнению с GN 1/1

пароконвектомат

FlexiCombi®

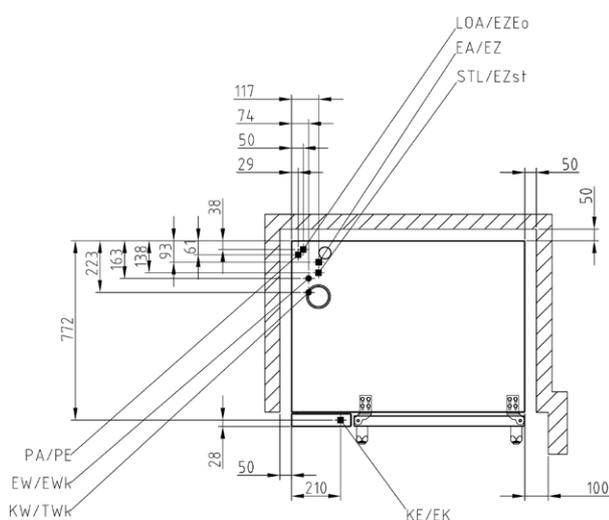
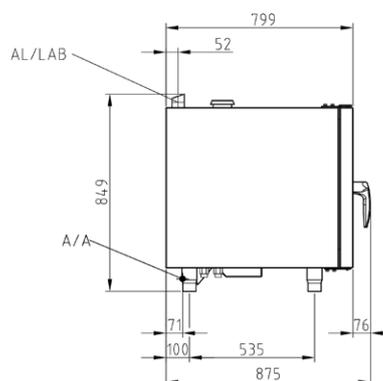
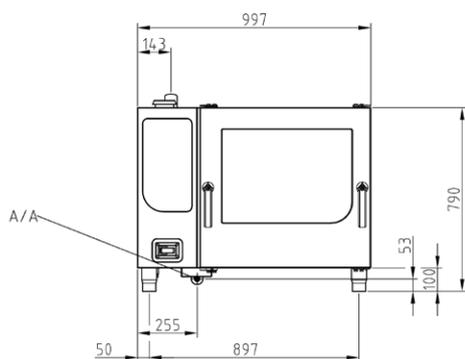
пароконвектомат, электро, FlexiCombi® MagicPilot 6.1

MKN №: FKESOD615T



world of cooking

FKESOD615T



Дополнительная информация на сайте: www.mkn.com/en/login

основные требования к монтажу

локальные интерфейсы

- постоянное подключение к электричеству (EA/EZ)
- подключение холодной воды (KW/TWk)
- подключение мягкой воды (EW/EWk)
- подключение дренажа (A/A)
- вытяжка (AL)

| | |
|--|--------------------------|
| размеры аппарата (ДХШХВ) (мм) | 997 x 799 x 790 |
| материал внешний корпус | 1.4301 |
| размеры, вкл. упаковку (ДхШхВ ²) (мм) | 1020 x 1220 x 1090 |
| вес нетто (кг) | 120 |
| вес брутто (кг) | 140 |
| максимальный вес загрузки (кг) | 54 |
| инструкция по установке, безопасный интервал в мм | |
| сзади | 50 |
| слева и справа, с каждой стороны | 50 |
| рекомендуемый отступ слева для сервиса | 500 |
| при установки тележки слева | 800 |
| отступ слева от источника тепла | 500 |
| отступ от фритюрницы слева и справа | минимальная длина шланга |

пароконвектомат

FlexiCombi®

пароконвектомат, электро, FlexiCombi® MagicPilot 6.1

MKN №: FKECOD615T



world of cooking

FKECOD615T

| вместимость | |
|---|---|
| вставки | 6 |
| GN 1/1 (530 x 325 x 65 мм) | 6 |
| пекарский (600 x 400 x 85 мм) | 5 |
| FlexiRack (530 x 570 x 65 мм) | 6 (≈ 10x GN 1/1) |
| тарелки (Ø 28 см на решетке FlexiRack) | 24 |
| тарелки (Ø 32 см – банкетная тележка) | 22 |
| порции/ рационов в день | 30 - 80 (GN 1/1); 30 - 150 (FlexiRack) |

| подключение к электричеству (380 В) | |
|--|----------------|
| номинальное потребление (кВт) | 9.4 |
| Напряжение (В) | 380 3 (N)PE AC |
| Защита (А) | 3 x 16 |
| частота (Гц) | 50 / 60 |

| подключение к электричеству (400 В) | |
|--|----------------|
| номинальное потребление (кВт) | 10.4 |
| Напряжение (В) | 400 3 (N)PE AC |
| Защита (А) | 3 x 16 |
| частота (Гц) | 50 / 60 |

| подключение к электричеству (415 В) | |
|--|----------------|
| номинальное потребление (кВт) | 11.2 |
| Напряжение (В) | 415 3 (N)PE AC |
| Защита (А) | 3 x 16 |
| частота (Гц) | 50 / 60 |

| подключение к электричеству (440 В) | |
|--|----------------|
| номинальное потребление (кВт) | 10.4 |
| Напряжение (В) | 440 3 (N)PE AC |
| Защита (А) | 3 x 16 |
| частота (Гц) | 50 / 60 |

| питьевая вода холодная (KW/TWk) | |
|--|----------------|
| Давление подключаемой воды (б) | 2 - 6 |
| размер разъема | DN 20 (G ¾" A) |
| качество ммоль/л (°dH) | < 4 (22.2) |
| потребление при мойке (л) | 32 |

| Мягкая вода (EW/EWk) | |
|--|----------------|
| Давление подключаемой воды (б) | 2 - 6 |
| размер разъема | DN 20 (G ¾" A) |
| качество ммоль/л (°dH) | < 0.9 (5) |
| потребление при приготовлении на пару (л/ч) | 16 |
| потребление при приготовлении на пароконвекции (л/ч) | 3.5 |
| потребление при мойке (л) | 3 |

| слив / подключение к канализации (A/A) | |
|---|------------|
| проток воды макс (л/мин) | 10 |
| размер разъема | DN 50 |
| качество | max. 80 °C |

| по нормам VDI 2052 при напряжении 400 В. | |
|---|------|
| Использование без вытяжного зонта | |
| влаговыведение (Вт) | 1872 |
| тепловыведение (Вт) | 1248 |
| паровыведение (г/ч) | 2756 |
| Использование с вытяжным зонтом FlexiCombi Air | |
| влаговыведение (Вт) | 562 |
| тепловыведение (Вт) | 1248 |
| паровыведение (г/ч) | 827 |
| уровень шума (db (A)) | < 70 |
| вид защиты | IPX5 |

пароконвектомат
FlexiCombi®

пароконвектомат, электро, FlexiCombi® MagicPilot 6.1
MKN №: FKECOD615T



world of cooking

FKECOD615T

другие особенности оснащения

- механизм открывания двери одной рукой
- магнитный контактор двери, растовое открывание двери со стопором
- съемное уплотнение двери – может заменить клиент
- канал для сбора влаги с постоянным удалением влаги
- освещение рабочей камеры галогенной лампой за противоударным стеклом
- **DynaSteam** – подача пара, динамично подстраиваемая под процессы и загрузки
- динамичный автореверсный привод вентилятора для большей равномерности
- 5 программируемых скоростей вентилятора (10 в комбинации с вращением с интервалами) – циклический режим работы
- аварийное торможение вентилятора
- встроенная сепарация жира
- ручная программа мойки с пошаговой инструкцией
- счетчик для сервиса водяного фильтра
- **Time2Serve** – ввод желаемого времени подачи
- **RackControl** – таймер уровней приготовления
- **ClimaSelect plus** – управление климатом, с шагом 10%
- **Ready2Cook** – разогрев, охлаждение, подготовка рабочего климата
- **PerfectHold** – функция поддержания в горячем виде с SmartCoolDown
- многоточечный термощуп для продукта (до 99 °C)
- **EcoModus** – автоматическое снижение температуры при режиме длительного приготовления и незагруженной камере
- подача энергии в соответствии с требованиями
- сокращенная мощность энергии (E/2)
- **встроенный теплообменник**
- **MKN FlexiCombi Connect** – серийное ПО
- встроенная память HACCP
- **возможности для профессионального пекаря** – программы выпечки с подачей воды в мл, временем покоя и удалением влаги, все шаги программируемы
- ручное увлажнение
- таймер со временем старта в реальном времени
- вызов программы в autoChef считыванием штрих-кода
- USB порт, используется среди прочего и для обновления ПО**
- импорт рецептов с флеш-картой USB
- мигающий экран по окончании времени приготовления
- динамик с настраиваемыми звуками
- акустический сигнал по окончании приготовления
- беспотенциальные контакты для вытяжного зонта
- прямое подключение к канализации по нормам DVGW
- Сифон предусмотрен в аппарате

специальное оснащение

| | |
|------------------|--|
| 216232 | подставка открытая со всех сторон (1000 x 655 x 850 мм) |
| 216251 | подставка закрытая с 3-х сторон (1000 x 696 x 850 мм) |
| FKE_AIR_6_10 | FlexiCombi Air зонт конденсационный вытяжной зонт |
| FKE_AIR_KIT_TEAM | FlexiCombi Air зонт конденсационный вытяжной зонт |
| 845906 | набор для установки одного на другой аппаратов, электро (6.х + 10.х / 6.х + 6.х) |
| 216243 | подставка открытая со всех сторон, 270 мм высота (6.х + 6.х) |

FlexiRack противни (см. брошюру Аксессуары)

| | |
|----------|---|
| 206050 | корзина для фритюра |
| 202363 | противень гранит-эмаль, 20 мм глубина |
| 202368 | противень для выпекания перфорированный |
| 206045 | решетка |
| 10017446 | насадка для кур гриль |
| 202376 | форма для омлетов |

GN 1/1 противни (см. брошюру Аксессуары)

| | |
|----------|---|
| 10012901 | корзина для фритюра |
| 202345 | противень гранит-эмаль, 20 мм глубина |
| 202379 | противень для выпекания перфорированный |
| 206104 | решетка |
| 202375 | форма для омлетов |

а также доступны пакеты стартовый, для выпечки-, GN-пакет!

| | |
|------------|---|
| 216261 | рама для тарелок |
| 216262 | вкатная рама для поперечной загрузки GN 1/1 |
| 216264 | тележка для рамы с направляющими, 850 мм высота |
| 850256 | вкатная рама с направляющими |
| 201790 | термочехол |
| 10014181 | сканер штрих-кода, вкл. Кабель USB для зарядки |
| TWO_IN_ONE | WaveClean two-in-one-картриджи для очистки |
| 813636 | продольная загрузка гастроремкостей |
| 10033657 | Теплозащитный экран слева |

** бесплатно на сайте <https://shop.mkn.de>

MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstaedter Strasse 2a
38300 Wolfenbuettel / Germany

Phone +49 (0)5331 89-0
Fax +49 (0)5331 89-280
E-mail verkauf@mkn.de
www.mkn.com



Дополнительная информация на сайте: www.mkn.com/en/login

Возможны технические изменения! Статус: 24.08.2022