

Produktdatenblatt –

Elektro Kombidämpfer FlexiCombi
MagicPilot 20.2 MAXI

MKN-Nr.:
FKCOD221T

Kombinationsgerät zum manuellen und automatischen Garen. Heißluftdämpfer nach DIN 18 866 (Teil 2), geeignet für die meisten in der gewerblichen Küche angewandten Garmethoden.

Manuelle Bedienung mit den Grundgararten Dämpfen, Heißluft, CombiDämpfen und Perfection. Automatisch mit den 10 autoChef-Garkategorien von Fleisch bis Perfection, dem Klima-Regenerieren.

Zum wahlweisen Einsatz der Garmedien Heißluft, drucklosem Frischdampf, einzeln, nacheinander oder kombiniert mit feuchter und trockener Hitze.



Technische Highlights

MagicPilot – Bedienkonzept



Robuster, verschleißfreier, kapazitiver Echt-farben-Touch-Bildschirm – geschützt hinter 3 mm gehärtetem Sicherheitsglas. Von allen Seiten optimal einsehbar. 800 x 480 Pixel und 16 Mio. Farben. Langlebige LED-Hintergrundbeleuchtung.

QualityControl



Erkennt autom. die Füllmenge, passt den Garablauf für autoChef-Garprogramme an – ohne Einsatz des Kerntemperaturfühlers! Kein manuelles Nachgaren. Qualitätssicherung – unabhängig von der Befüllmenge immer perfektes Ergebnis!

ChefsHelp – Infoschritte



Einfügen von Bedienerinformationen in Text und Grafiken an beliebiger Stelle im Garverlauf. Optional mit akustischem Signal. Großflächige Anzeige im Display.

FamilyMix



Produkte, die im gleichen Garraumklima gegart werden können, werden in einer übersichtlichen Liste vorgeschlagen – zeigt an, was zusammen gehört! Effiziente Ausnutzung der Garraumkapazität.

VideoAssist



Interaktive Hilfebedienung mit Anweisungs-Clips von Profi-Köchen – in Film und Farbe.

PHleco mit DynaSteam2



Hochgeschwindigkeits-Zentrifugal-Dampferzeugungs-Technologie mit Wärmerückgewinnung und dynamischer, mikroprozessorgesteuerte, garprozessabhängige Dampfmengenanpassung – DynaSteam2.

CombiDoctor – Selbstdiagnose-Programm



Automatischer Selbsttest aller relevanten Gerätefunktionen wie Klima- und Reinigungsfunktion. Ausgabe des Ergebnis im Display.

SES® – das Sicherheitssystem



Steam Exhaust System
Auskondensation der Dämpfe im Garraum – kein störender Dampfaustritt beim Türöffnen nach Programmende – arbeitsfreundliches Raumklima.

GreenInside – Energieverbrauchsanzeige

Zeigt den Energie- und Wasserverbrauch am Ende jedes Garprogramms an.



WaveClean® – autom. Reinigungssystem

- sicher – der Reiniger ist versiegelt in einer Kartusche mit Schutzwachs.
- einfach – Kartusche einsetzen, starten
- sparsam – durch Umwälzsystem



Produktdatenblatt –

**Elektro Kombidämpfer FlexiCombi
MagicPilot 20.2 MAXI**

MKN-Nr.:
FKCOD221T

Weitere Ausstattungsmerkmale

- autoChef – automatisches Garen
- über 250 vorgelegte internationale Garprozesse, individuell veränderbar
- über 350 Garprogramme speicherbar (autoChef & eigene)
- individuelle Favoritenübersicht auf dem Startbildschirm
- Garprogrammschutz gegen unbefugtes Ändern/Löschen
- direkte Fremdsprachenumschaltung, Volltextsuche
- Manuelles Bedienkonzept mit 12 Gararten:
SoftDämpfen, Dämpfen, ExpressDämpfen, Heißluft, CombiDämpfen, Perfection, NT-Niedertemperatur, ΔT , Sous vide, Beschwaden, Backen und Ruhefunktion
- StepMatic® - bis zu 20 Garschritte beliebig kombinierbar
- Time2Serve – Eingabe der gewünschten Fertigzeit
- RackControl® – Mehrfachtimer
- ClimaSelect plus – Klimasteuerung
- Ready2Cook – Vorheizen, CoolDown, Klima vorbereiten
- PerfectHold – Warmhaltefunktion mit SmartCoolDown
- interner Mehrpunkt-Kerntemperaturmessung (bis 99°C)
- autoreverser Lüfterradbetrieb für hohe Gleichmäßigkeit
- 5 Luftgeschwindigkeiten (10 in Verbindung mit Lüfter-Takten) programmierbar – getakteter Lüfterbetrieb
- Motorbremse, integriertes Fettabscheidesystem
- Garprogramme mit BarcodeScan in autoChef aufrufen
- manuelles Reinigungsprogramm mit Bedienerführung
- bedarfsgerechte Energiezufuhr
- reduzierte Heizleistung (E/2)
- EcoModus – automatische Temperaturreduzierung im Dauerbetrieb bei Nichtbeschickung
- MKN CombiConnect – serienmäßige PC-Software
- integrierter HACCP Speicher
- Zeitschaltuhr mit Startzeitvorwahl in Echtzeit
- manuelle Beschwadung
- Profi-Backfunktionalität – Backprogramme mit Beschwadung in ml, Ruhezeit und Entfeuchtung programmieren
- temperaturgeregelte Wrasenablösung
- integrierte Schlauchbrause
- Hygiene-Garraum aus korrosions-beständigem CrNi-Stahl
- Halogen-Garraumbeleuchtung hinter schocksicherem Glas
- GN 2/1 Einhängestell mit Behälter-Kippsicherung für 2x 1/1 GN Quereinschub und 2/1 GN
- Einschubabstand: 65 mm
- EasyIn-Einfahrssystem für Bordengestellwagen zum Ausgleich von Bodenunebenheiten bis zu 10 mm
- Hygiene-Garraumtür mit 3fach-Isolierverglasung
- berührungsloser Türkontaktschalter, Türraststellungen mit Endanschlag, steckbare Türdichtung
- USB-Schnittstelle u.a. für Softwareupdates*
- Garrezepte Importfunktion via USB-Stick
- blinkendes Display nach Garzeitende
- Lautsprecher, einstellbare Töne
- Kontakte für externe Ablufthaube
- direkter Abwasserfestanschluss nach DVGW möglich
- Siphon geräteseitig vorhanden

* kostenlos unter www.mkn.com

Installationsvoraussetzungen

- Anschluss an das bauseitige Wasserversorgungsnetz
- bauseitiger Abwasseranschluss
- Elektro-Anschluss

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH) (mm):	1115 x 999 x 1960
Nennwärmebelastung (kW):	
Anschlusswert Elektro (kW):	60,9
Spannung ¹ (V):	400 oder 440 3 (N) PE AC
Empfohlene Absicherung (A):	3 x 100
Frequenz (Hz):	50 oder 60
Standard-Gasdruck Erdgas ² (mbar):	
Standard-Gasdruck Flüssiggas ² (mbar):	
Gasanschluss:	
Abgasanschluss:	
Abgasführung:	
Weichwasseranschluss:	DN 20 (G 3/4" A)
Wasseranschluss:	DN 20 (G 3/4" A)
Wasseranschlussdruck (bar):	2,0 - 6,0
Ablauf / Abwasseranschluss:	DN 50
FlexiRack® (530 x 570 mm):	20 (max. 65 mm tief)
Gastronorm 1/1 (530 x 325 mm):	40 (max. 65 mm tief)
Gastronorm 2/1 (530 x 650 mm):	20 (max. 65 mm tief)
Teller Ø 28 cm auf FlexiRack®-Rosten:	120
Teller Ø 32 cm – Bankettwagen:	120
Material Gehäuse:	1.4301
Gewicht netto (brutto*) (kg):	
Wärmeabgabe latent (W):	10962
Wärmeabgabe sensibel (W):	7308
Schutzart:	IPX 5

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung
- GS TÜV geprüft
- WRAS

Optionen/Zubehör

- Anschluss für externen Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (nicht nachrüstbar)
- 2. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (gleichzeitig mit internem MKT verwendbar) oder Sous vide (Einpunktfühler)
- Regenerier- und Tellerbankett-Systeme, Thermo-Isolierhauben
- GN-Behälter, GN-Roste und Spezial-Back- und Bratbleche
- Two-in-one Reiniger/Klarspülerkartuschen
- FlexiCombi Air Dampf-Kondensations-Haube
- Schiffsausführung
- Sonderspannung
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- ETHERNET-Schnittstelle
- Funk-Barcode-Scanner inklusive USB Kabel zum Laden
- IPX 6 – Schutz gegen starkes Strahlwasser

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage

Technische Änderungen vorbehalten!

03.08.2018

MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co. KG

Halberstädter Strasse 2a
38300 Wolfenbüttel/Germany

Tel: +49 (0) 5331 89-0
Fax: +49 (0) 5331 89-280

info@mkn.de • www.mkn.com
www.kombidampfer-flexicombi.de