

Produktdatenblatt –

**Elektro Kombidämpfer SpaceCombi
Einbau Classic 6.1 Compact**

MKN-Nr.:
EKECOD610C

Heißluftdämpfer in Kompaktbauweise als Einbaugerät nach DIN 18 866 (Teil 2), geeignet für die meisten in der gewerblichen Küche angewandten Garmethoden.

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



Technische Highlights

Hygiene-Garraum

Aus korrosions-beständigem Chrom-Nickel-Stahl, hochglanzpoliert mit hygienischen Ausrundungen, wärmeisoliert.

3-fach isolierte Hygiene-Garraumtür

Energiesparend durch geringe Wärmeverluste, hohe Arbeitssicherheit durch geringe Außentemperaturen, hygienisch perfekt durch glatte fugenlose Innenfläche.

Autoreverser Lüfterradbetrieb

Hohe Gleichmäßigkeit mit 2 programmierbaren Lüftergeschwindigkeiten und Lüfterrad-Sicherheits-Motorbremse. Hochleistungs-PHI-Lüfterrad mit abnehmbarem Luftleitblech.

StepMatic® – Garschrittfunktion

Freie Kombination von bis zu 6 Programmschritten, Grundgararten in Folge, z.B. 2x Dämpfen plus 1x Heißluft plus 3x CombiDämpfen. Bis zu 100 eigene Garprogramme speicherbar.

AutoShower

Direkt im Garraum integrierte Brauseeinrichtung zum schnellen Ausspülen z.B. bequem und einfach zwischen zwei Garvorgängen.

PHleco mit DynaSteam2



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

ClimaSelect – Klimasteuerung

Individuell steuerbares Garraumklima mit Feuchte- und Temperaturmessung und aktiver Be- und Entfeuchtung.



HoodIn – autom. Dampfkondensation

Integrierte Dampfkondensation mit einem Wirkungsgrad von etwa 80%.



WaveClean® – autom. Reinigungssystem*

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



* Option

Produktdatenblatt –

**Elektro Kombidämpfer SpaceCombi
Einbau Classic 6.1 Compact**

MKN-Nr.:
EKECOD610C

Weitere Ausstattungsmerkmale

- Analoge Einstellung und digitale Anzeige der Gartemperatur, Feuchtigkeit, Garzeit und Kerntemperatur
- Manuelles Bedienkonzept mit 6 Gararten: SoftDämpfen, Dämpfen, ExpressDämpfen, Heißluft, CombiDämpfen, Perfection
- Temperaturbereich 30 - 300°C
- Ready2Cook – Vorheizen, CoolDown, Klima vorbereiten
- interner Kerntemperaturmessung (bis 99°C)
- manuelles Reinigungsprogramm mit Bedienerführung
- bedarfsgerechte Energiezufuhr
- HACCP Basisversion
- integrierter HACCP Speicher
- Zeitschaltuhr mit Startzeitvorwahl
- manuelle Beschwädung
- temperaturgeregelte Wrasenablösung
- Halogen-Garraumbeleuchtung hinter schocksicherem Glas
- Tür-Einhand-Drehgriff
- berührungsloser Türkontaktschalter, Türraststellungen mit Endanschlag, steckbare Türdichtung
- 6 x 1/1 GN Längseinschub
- USB-Schnittstelle u.a. für Softwareupdates*
- akustisches Signal nach Garzeitende
- Lautsprecher, einstellbare Töne
- potentialfreier Kontakt für externe Ablufthaube
- direkter Abwasserfestanschluss nach DVGW möglich

* kostenlos unter www.mkn.com

Installationsvoraussetzungen

- Anschluss an das bauseitige Wasserversorgungsnetz
- bauseitiger Abwasseranschluss (Bei Option WaveClean ohne Siphon!)
- Elektro-Anschluss

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH) (mm):	550 x 806 x 799
Nennwärmebelastung (kW):	
Anschlusswert Elektro (kW):	7,8
Spannung ¹ (V):	400 oder 440 3 (N) PE AC
Empfohlene Absicherung (A):	3 x 16
Frequenz (Hz):	50 oder 60
Standard-Gasdruck Erdgas ² (mbar):	
Standard-Gasdruck Flüssiggas ² (mbar):	
Gasanschluss:	
Abgasanschluss:	
Abgasführung:	
Weichwasseranschluss:	DN 20 (G ¾" A)
Wasseranschluss:	DN 20 (G ¾" A)
Wasseranschlussdruck (bar):	2,0 - 6,0
Ablauf / Abwasseranschluss:	DN 40
Gastronorm 1/1 (530 x 325 mm):	6 (max. 60 mm tief)
Gastronorm 1/1 (530 x 325 mm):	5 (max. 65 mm tief)
Backmaß (600 x 400 mm):	–
Teller Ø 28 cm auf Regenerier-Rosten:	12
Teller Ø 32 cm auf Regenerier-Rosten:	12
Material Gehäuse:	1.4301
Gewicht netto (brutto*) (kg):	86 (–)
Wärmeabgabe latent (W):	0
Wärmeabgabe sensibel (W):	1217
Schutzart:	IPX 5

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung
- GS TÜV geprüft
- WRAS

Optionen/Zubehör

- Tür-Linksanschlag
- interner Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- GN-Behälter, GN-Roste und Spezial-Back- und Bratbleche
- WaveClean® – automatisches Reinigungssystem
- Two-in-one Reiniger/Klarspülerkartuschen
- Spezial-Reiniger, Spezial-Entkalker und Handdruck-Sprühpistole für manuelle Reinigung
- Sonderspannung
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt

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