



world of cooking

Ausstattungsmerkmale

- **MagicPilot®** – Touch & Slide Bedienkonzept
robustes, verschleißfreies, kapazitives Echtfarben-Display
hinter entspiegeltem Sicherheitsglas; Displayreinigungs-
modus
- **autoChef®** – automatisches Garen
- über 250 vorgelegte internationale Garprozesse, individuell
veränderbar
- über 350 Garprozesse speicherbar (autoChef® & eigene)
- **individuelle Favoritenübersicht** auf dem Startbildschirm
- Schutz aller Garprozesse gegen unbefugtes
Ändern/Löschen
- direkte Fremdsprachenumschaltung, Volltextsuche
- **Manuelles Bedienkonzept** mit 12 Gararten:
SoftDämpfen, Dämpfen, ExpressDämpfen, Heißluft,
CombiDämpfen, Perfection®, NT-Niedertemperatur, ΔT,
Sous vide, Beschwadern, Backen und Ruhefunktion
- Garschrittfunktion – bis zu 20 Garschritte beliebig
kombinierbar
- **ChefsHelp** – Infoschritte
Einfügen von Bedienerinformationen in Text und Grafiken
an beliebiger Stelle im Garverlauf
- **VideoAssist** – interaktive Hilfebedienung, Filme von
Profi-Köchen
- **FlexiRack®** – Kapazitätskonzept
für bis zu 100% mehr Kapazität*
- **EasyLoad – serienmäßiger Quereinschub**
für sicheres Arbeiten
- **WaveClean®** – automatisches Reinigungssystem
- **integrierte Schlauchbrause**
- **SES®** – Steam Exhaust System,
Sicherheitsdampfabsaugung
- **GreenInside** – Energieverbrauchsanzeige
- **CombiDoctor** – Selbstdiagnoseprogramm
automatischer Selbsttest aller relevanten Gerätefunktionen
wie Klima- und Reinigungsfunktion
- **FamilyMix** – effiziente Ausnutzung der Garraumkapazität
Produkte, die im gleichen Garraumklima gegart werden
können, werden in einer übersichtlichen Liste vorgeschla-
gen – zeigt an, was zusammen gehört
- **QualityControl** – gleichbleibende Qualität; unabhängig
von der Beschickungsmenge immer perfekte Ergebnisse
- **Hygiene-Garraumtür mit geschlossener
3-fach-Verglasung**
- Türanschlag rechts
- **Hygiene-Garraum** aus korrosionsbeständigem
Chrom-Nickel-Stahl

Zubehör

- Hordengestellwagen für Quereinschub serienmäßig, 20
Einschübe für GN 1/1 und FlexiRack®, mit Behälter-Kipp-
sicherung, Einschubabstand 68 mm
- **EasyIn-Einfahrssystem** für Hordengestellwagen zum
Ausgleich von Bodenunebenheiten bis zu 10 mm
- Vorheizbrücke



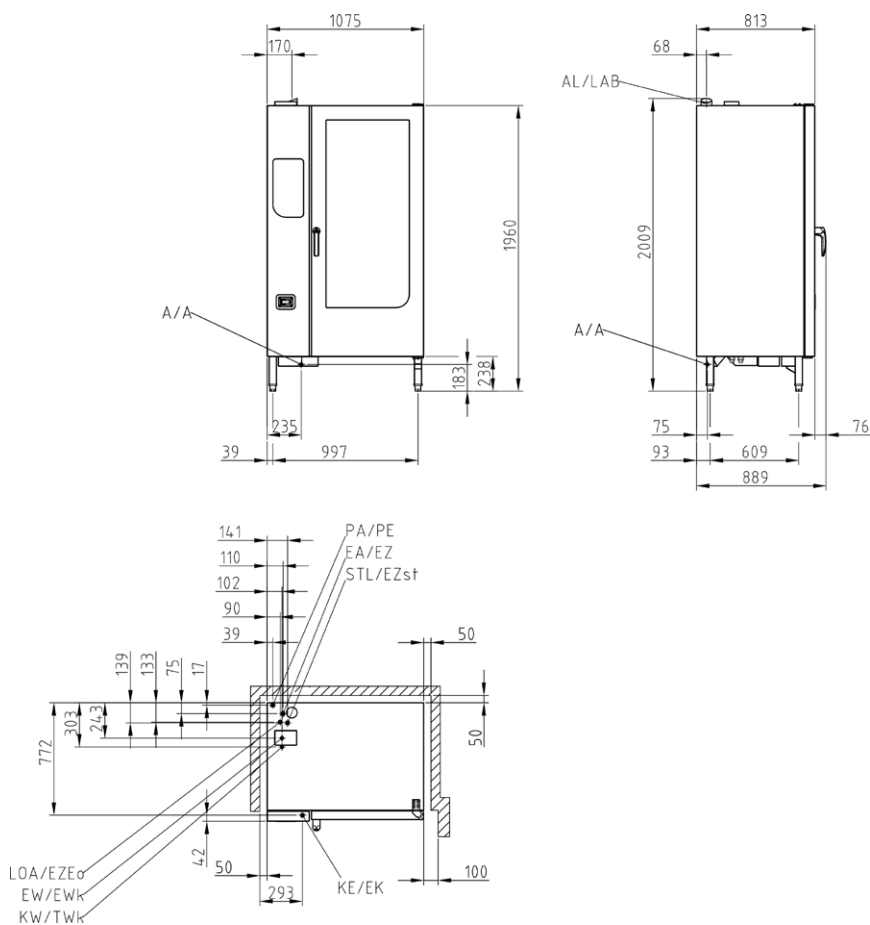
Optionen

- Anschluss für externen Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
(nicht nachrüstbar)
- 2. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (gleichzeitig mit
internem Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler verwendbar)
oder Sous vide (Einpunktfühler)
- IPX 6 – Schutz gegen starkes Strahlwasser
- Schiffsausführung
- USPH Version auf Anfrage
- Gefängnisausführung
- Sonderspannung
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimie-
rungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- ETHERNET-Schnittstelle

Produktsicherheit



* im Vergleich zu GN 1/1



Weitere Informationen finden Sie auf: www.mkn.com/login

Allgemeine Installationsschnittstellen

bauseitige Schnittstellen

- Elektro-Festanschluss (EA/EZ)
- Kaltwasseranschluss (KW/TWK)
- Enthärtetes Wasser (EW/EWK)
- Abwasseranschluss (A/A)
- Abluft (AL)

Geräte-Maße (LxBxH) (mm)	1075 x 813 x 1960
Material Gehäuse	1.4301
Abmessung inkl. Verpackung (LxBxH ²) (mm)	1020 x 1300 x 2240
Netto-Gewicht (kg)	295
Brutto-Gewicht (kg)	329
max. Beladungsgewicht (kg)	150
Aufstellungshinweise; Sicherheitsabstände in mm	
nach hinten	50
links und rechts, jeweils	50
empfohlener Serviceabstand links	500
bei Abstellen des Hordenwagens links	800
Abstand zu Wärmequellen links	500
Abstand zu Fritteusen links und rechts, jeweils	mind. eine Länge der Schlauchbrause



Kapazität	
Einschübe	20
GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	20
Backmaß (600 x 400 x 85 mm)	16
FlexiRack® (530 x 570 x 65 mm)	20 (≈ 35x GN 1/1)
Teller (Ø 28 cm auf FlexiRack®-Rosten)	80
Teller (Ø 32 cm – Bankettwagen)	80
Portionen / Essen pro Tag	150 - 300 (GN 1/1); 150 - 400 (FlexiRack)

Elektro-Anschluss (380 V)	
Nennaufnahme (kW)	28.7
Spannung (V)	380 3 (N)PE AC
Absicherung (A)	3 x 50
Frequenzbereich (Hz)	50 / 60

Elektro-Anschluss (400 V)	
Nennaufnahme (kW)	31.7
Spannung (V)	400 3 (N)PE AC
Absicherung (A)	3 x 50
Frequenzbereich (Hz)	50 / 60

Elektro-Anschluss (415 V)	
Nennaufnahme (kW)	34.1
Spannung (V)	415 3 (N)PE AC
Absicherung (A)	3 x 50
Frequenzbereich (Hz)	50 / 60

Elektro-Anschluss (440 V)	
Nennaufnahme (kW)	31.5
Spannung (V)	440 3 (N)PE AC
Absicherung (A)	3 x 50
Frequenzbereich (Hz)	50 / 60

Trinkwasser kalt (KW/TWk)	
Anschlussdruck (bar)	2 - 6
Anschlussgröße	DN 20 (G ¾" A)
Qualität mmol/L (°dH)	< 4 (22.2)
Verbrauch Reinigung (L)	32

Enthärtetes Wasser (EW/EWk)	
Anschlussdruck (bar)	2 - 6
Anschlussgröße	DN 20 (G ¾" A)
Qualität mmol/L (°dH)	< 0.9 (5)
Verbrauch Dämpfen (L/h)	36
Verbrauch Kombidämpfen (L/h)	8
Verbrauch Reinigung (L)	3

Abwasser (A/A)	
Volumenstrom max. (L/min.)	10
Anschlussgröße	DN 50
Qualität	max. 80 °C

Nach VDI 2052 bei 400 V Anschlussspannung.	
Verwendung ohne Dampfkondensationshaube	
Wärmeabgabe latent (W)	5706
Wärmeabgabe sensibel (W)	3804
Dampfabgabe (g/h)	8401
Verwendung mit FlexiCombi® Air Kondensationshaube	
Wärmeabgabe latent (W)	1712
Wärmeabgabe sensibel (W)	3804
Dampfabgabe (g/h)	2520
Geräuschpegel (db (A))	< 70
Schutzart	IPX5



weitere Ausstattungsmerkmale

- Tür-Einhand-Drehgriff
- berührungsloser Türkontaktschalter, Türraststellungen mit Endanschlag
- steckbare Türdichtung – vom Kunden wechselbar
- Tropfwanne mit Permanententleerung
- Halogen-Garraumbeleuchtung hinter schocksicherem Glas
- **DynaSteam®** – dynamische prozess- und beladungsabhängige Dampfmengenanpassung
- dynamisch autoreversierendes Lüfterrad für hohe Gleichmäßigkeit
- 5 Luftgeschwindigkeiten (10 in Verbindung mit Lüfter-Takten) programmierbar – getakteter Lüfterbetrieb
- Lüfterrad-Sicherheits-Motorbremse
- integriertes Fettabscheidesystem
- manuelles Reinigungsprogramm mit Bedienerführung
- Wartungshinweis für externe Wasserfilter
- **Time2Serve** – Eingabe der gewünschten Fertigzeit
- **RackControl®** – Mehrfachtimer
- **ClimaSelect® plus** – Klimasteuerung in 10%-Schritten
- **Ready2Cook®** – Vorheizen, CoolDown, Klima vorbereiten
- **PerfectHold** – Warmhaltefunktion mit SmartCoolDown
- interne Mehrpunkt-Kerntemperaturmessung (bis 99 °C)
- **EcoModus** – automatische Temperaturreduzierung im Dauerbetrieb bei Nichtbeschickung
- bedarfsgerechte Energiezufuhr
- reduzierte Heizleistung (E/2)
- **integrierter Wärmetauscher**
- **MKN CombiConnect** – serienmäßige PC-Software zum Erstellen eigener Garprozesse, zur Visualisierung, Archivierung und Drucken von HACCP Daten
- integrierter HACCP Speicher
- **Profi-Backfunktionalität** – Backprogramme mit Beschwadung in ml, Ruhezeit und Entfeuchtung programmieren
- manuelle Beschwadung
- Zeitschaltuhr mit Startzeitvorwahl in Echtzeit
- Garprozess mit **BarcodeScan** in autoChef® aufrufen
- USB-Schnittstelle u.a. für Softwareupdates**
- Garprozesse Importfunktion via USB-Stick
- blinkendes Display nach Garzeitende
- Lautsprecher, einstellbare Töne
- akkustisches Signal nach Garzeitende
- potentialfreier Kontakt für externe Ablufthaube
- direkter Abwasserfestanschluss nach DVGW möglich
- Siphon geräteseitig vorhanden

Sonderausstattung

FKE_AIR_201 FlexiCombi® Air Kondensationshaube

FlexiRack® Bleche (siehe Zubehör-Prospekt)

206050	Frittierkorb
202363	Granitemailliertes Blech, 20 mm tief
202368	Backblech gelocht
206045	Rost
10017446	Hähnchengrillgestell
202376	Muldenblech

GN 1/1 Bleche (siehe Zubehör-Prospekt)

10012901	Frittierkorb
202345	Granitemailliertes Blech, 20 mm tief
202379	Backblech gelocht
206104	Rost
202375	Muldenblech

u.a. auch Starter-, Back-, GN-Pakete erhältlich!

10027119	Hordengestellwagen für GN 1/1 Quereinschub inkl. EasyIn
10027239	Teller-Hordengestellwagen (inkl. EasyIn)
201792	Thermo-Isolierhaube
10014181	BarcodeScanner inkl. USB Kabel zum Laden
TWO_IN_ONE	WaveClean® two-in-one-Reinigungs-Kartusche
10016941	Bodenbefestigung für Standgeräte

** kostenlos unter www.mkn.com

