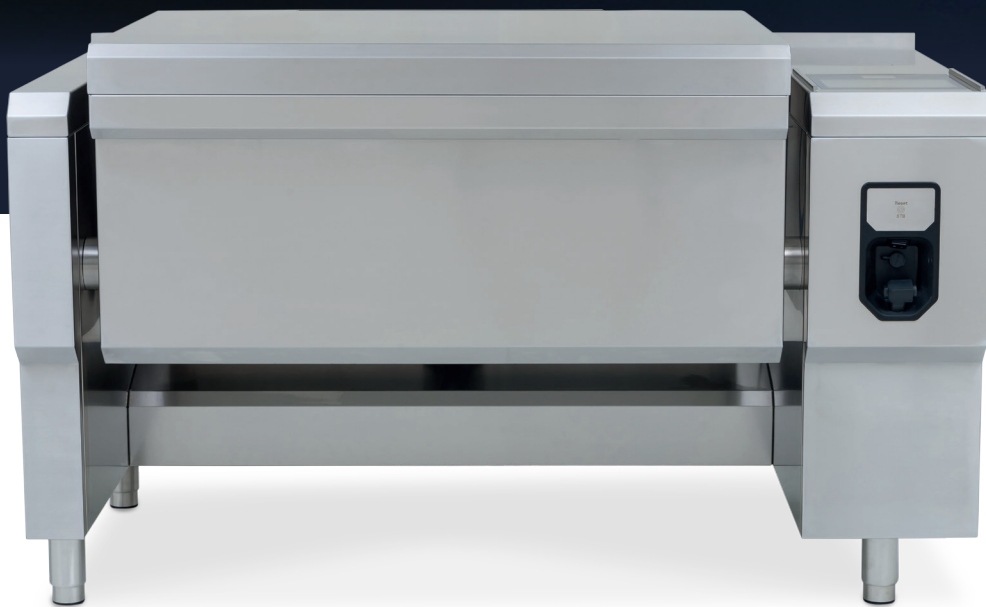


High Performance – neu definiert

FlexiChef® 2.0

smart cooking. smart cleaning.



www.mkn.com

Der neue FlexiChef®

Produkt

FlexiChef®	Größe 1 (50 L)	Größe 2 (75 L)	Größe 2 (100 L)	Größe 3 (100 L)	Größe 3 (150 L)					
Abmessungen										
Länge: mm	1100	1300	1300	1600	1600					
Korpusbreite: mm	850	850	850	850	850					
Korpushöhe: mm	750	750	750	750	750					
Anbindung	Optional Anbindung an MKN OPTIMA 850 möglich, kein weiterer Platz erforderlich									
Anschlüsse										
Elektro 400 V										
Leistung MaxPower: kW	14,7	22,4	22,4	34,0	34,0					
Leistung FlexPower: kW	13,1	17,2	17,2	26,2	26,2					
Elektro 380 V										
Leistung MaxPower: kW	13,3	20,3	20,3	30,7	30,7					
Leistung FlexPower: kW	12,0	15,6	15,6	23,3	23,3					
Elektro 415 V										
Leistung MaxPower: kW	15,8	24,2	24,2	36,7	36,7					
Leistung FlexPower: kW	13,9	18,6	18,6	28,2	28,2					
Für 380 - 415 V										
Absicherung MaxPower: A	35	50	50	63	63					
Absicherung FlexPower: A	25	32	32	50	50					
Netz / Frequenz	3 (N)PE AC / 50 Hz oder 60 Hz									
Fehlerstrom-Schutzschalter (RCD)	Empfehlung für bauseitige Absicherung, Typ A, 300 mA									
Steckdose (Option)										
Für Steckertyp F, C	1 NPE AC / 230V / Absicherung 16 A									
Für Steckertyp G	1 NPE AC / 230V / Absicherung 13 A									
Für Steckertyp E	1 NPE AC / 230V / Absicherung 16 A									
Für Steckertyp J	1 NPE AC / 230V / Absicherung 10 A									
Zuwasser / Abwasser										
Kaltwasser (Trinkwasser)	Volumenstrom min. 13 l/min, Druck 2-6 bar, Karbonhärte: < 4,5 mmol/l, Dimension 3/4" AG, DN 20									
Warmwasser (Trinkwasser max. 60 °C)	Volumenstrom min. 13 l/min, Druck 2-6 bar, Karbonhärte: < 4,5 mmol/l, Dimension 3/4" AG, DN 20									
Abwasser (Schmutzwasser)	max 80 °C, Volumenstrom max 50L/min (Festanschluss) bzw. max. 70L/min (Bodenrinne), DN 50									
Tiegel										
Abmessung: mm	523 x 543 x 225	723 x 543 x 225	723 x 543 x 315	1023 x 543 x 225	1023 x 543 x 315					
Nenninhalt: L	50	75	100	100	150					
Ölfüllmenge max.: L	25	35	35	49	49					
Wärmeabgabe (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)										
Betrieb als Kochkessel										
latent (sensibel): W MaxPower	2940 (515)	4480 (784)	4480 (784)	6800 (1190)	6800 (1190)					
latent (sensibel): W FlexPower	2620 (459)	3440 (602)	3440 (602)	5240 (917)	5240 (917)					
Betrieb als Druckkochkessel										
latent (sensibel): W MaxPower	147 (588)	224 (896)	224 (896)	340 (1360)	340 (1360)					
latent (sensibel): W FlexPower	131 (524)	172 (688)	172 (688)	262 (1048)	262 (1048)					
Betrieb als Kippbratpfanne										
latent (sensibel): W MaxPower	5880 (6615)	8960 (10080)	8960 (10080)	13600 (15300)	13600 (15300)					
latent (sensibel): W FlexPower	5240 (5895)	6880 (7740)	6880 (7740)	10480 (11790)	10480 (11790)					
Betrieb als Fritteuse										
latent (sensibel): W MaxPower	10290 (1323)	15680 (2016)	15680 (2016)	23800 (3060)	23800 (3060)					
latent (sensibel): W FlexPower	9170 (1179)	12040 (1548)	12040 (1548)	18340 (2358)	18340 (2358)					
Geräte Nettogewicht										
Mit ReadyXpress® & SpaceClean®: kg	290	320	330	385	390					
Mit ReadyXpress®: kg	240	275	280	335	340					
Ohne ReadyXpress® mit SpaceClean®: kg	-	300	305	360	365					
Ohne ReadyXpress®: kg	-	250	255	305	310					

ktvarianten und technische Daten

FlexiChef Team	Gr. 1 + Gr. 1	Gr. 2 + Gr. 2	Gr. 3 + Gr. 3	Gr. 1 + Gr. 2	Gr. 1 + Gr. 3	Gr. 2 + Gr. 3						
Abmessungen												
Länge: mm	2200	2600	3200	2400	2700	2900						
Korpusbreite: mm	850	850	850	850	850	850						
Korpushöhe: mm	750	750	750	750	750	750						
Anbindung	Optional Anbindung an MKN OPTIMA 850 möglich, kein weiterer Platz erforderlich											
Anschlüsse												
Elektro 400 V												
Leistung MaxPower: kW	14,7 + 14,7	22,4 + 22,4	34,0 + 34,0	14,7 + 22,4	14,7 + 34,0	22,4 + 34,0						
Leistung FlexPower: kW	13,1 + 13,1	17,2 + 17,2	26,2 + 26,2	13,1 + 17,2	13,1 + 26,2	17,2 + 26,2						
Elektro 380 V												
Leistung MaxPower: kW	13,3 + 13,3	20,3 + 20,3	30,7 + 30,7	13,3 + 20,3	13,3 + 30,7	20,3 + 30,7						
Leistung FlexPower: kW	12,0 + 12,0	15,6 + 15,6	23,3 + 23,3	12,0 + 15,6	12,0 + 23,3	15,6 + 23,3						
Elektro 415 V												
Leistung MaxPower: kW	15,8 + 15,8	24,2 + 24,2	36,7 + 36,7	15,8 + 24,2	15,8 + 36,7	24,2 + 36,7						
Leistung FlexPower: kW	13,9 + 13,9	18,6 + 18,6	28,2 + 28,2	13,9 + 18,6	13,9 + 28,2	18,6 + 28,2						
Für 380 - 415 V												
Absicherung MaxPower: A	35 + 35	50 + 50	63 + 63	35 + 50	35 + 63	50 + 63						
Absicherung FlexPower: A	25 + 25	32 + 32	50 + 50	25 + 32	25 + 50	32 + 50						
Netz / Frequenz	3 (N)PE AC / 50 Hz oder 60 Hz											
Fehlerstrom-Schutzschalter (RCD)	Empfehlung für bauseitige Absicherung, Typ A, 300 mA											
Steckdose (Option)												
Für Steckertyp F, C	1 NPE AC / 230 V / Absicherung 16 A											
Für Steckertyp G	1 NPE AC / 230 V / Absicherung 13 A											
Für Steckertyp E	1 NPE AC / 230 V / Absicherung 16 A											
Für Steckertyp J	1 NPE AC / 230 V / Absicherung 10 A											
Zuwasser / Abwasser												
Kaltwasser (Trinkwasser)	Volumenstrom min. 13 l/min, Druck 2-6 bar, Karbonhärte: < 4,5 mmol/l, Dimension 3/4" AG, DN 20											
Warmwasser (Trinkwasser max. 60 °C)	Volumenstrom min. 13 l/min, Druck 2-6 bar, Karbonhärte: < 4,5 mmol/l, Dimension 3/4" AG, DN 20											
Abwasser (Schmutzwasser)	max 80°C, Volumenstrom max 50L/min (Festanschluss) bzw. max. 70L/min (Bodenrinne), DN 50											
Tiegel												
Abmessung: mm	Siehe Tiegel-Abmessungen der FlexiChef® Einzelgeräte											
Nenninhalt: L	50 + 50	75 + 75	100 + 100	50 + 75	50 + 100	75 + 100						
Ölfüllmenge max.: L	25 + 25	35 + 35	49 + 49	25 + 35	25 + 49	35 + 49						
Wärmeabgabe (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)												
Betrieb als Kochkessel												
latent (sensibel): W MaxPower	5880 (1030)	8960 (1568)	13600 (2380)	7420 (1299)	9740 (1705)	11280 (1974)						
latent (sensibel): W FlexPower	5240 (918)	6880 (1204)	10480 (1834)	6060 (1061)	7860 (1376)	8680 (1519)						
Betrieb als Druckkochkessel												
latent (sensibel): W MaxPower	294 (1176)	448 (1792)	680 (2720)	371 (1484)	487 (1948)	564 (2256)						
latent (sensibel): W FlexPower	262 (1048)	344 (1376)	524 (2096)	303 (1212)	393 (1572)	434 (1736)						
Betrieb als Kippbratpfanne												
latent (sensibel): W MaxPower	11760 (13230)	17920 (20160)	27200 (30600)	14840 (16695)	19480 (21915)	22560 (25380)						
latent (sensibel): W FlexPower	10480 (11790)	13760 (15480)	20960 (23580)	12120 (13635)	15720 (17685)	17360 (19530)						
Betrieb als Fritteuse												
latent (sensibel): W MaxPower	20580 (2646)	31360 (4032)	47600 (6120)	25970 (3339)	34090 (4383)	39480 (5076)						
latent (sensibel): W FlexPower	18340 (2358)	24080 (3096)	36680 (4716)	21210 (2727)	27510 (3537)	30380 (3906)						
Geräte Nettogewicht												
Mit ReadyXpress® & SpaceClean®: kg	580	640	770	610	675	705						
Mit ReadyXpress®: kg	480	550	670	515	575	610						
Ohne ReadyXpress® mit SpaceClean®: kg	-	600	720	590	650	660						
Ohne ReadyXpress®: kg	-	500	610	490	545	555						

Der neue FlexiChef®



- **MagicPilot®**
Bedienkonzept – das Herz des FlexiChef®

- **ReadyXpress®** Highspeed Garen*
das Geschwindigkeitskonzept
- **OpenXpress®***
- **Turbo PowerBlock**
Tiegelboden mit intelligentem Beheizungssystem (sparsam und effizient)
- **Multifunktionalität**
 - **Manuelles Garen** in 9 Gararten
 - **FlexiZone®** – zeitgleiches Braten in 3 Zonen
- **Care & Protection****
Systementkalkung für einen erweiterten Einsatzbereich
- **Guided Cooking**
 - **autoChef®**
automatisches Garen in 10 Garkategorien, von Fleisch bis Perfection (Regenerieren)
 - **ChefsHelp**
Schritt für Schritt fehlerlos durch den Kochprozess
 - **VideoAssist**
 - **Favoriten & Quickbuttons**
Sofortzugriff vom Startbildschirm auf ihre Lieblingsfunktionen
- **Installation**
 - Installationsbereich von vorne zugänglich
 - Gerät komplett vorbereitet zum einfachen, bauseitigem Anschluss an Strom und Wasser/Abwasser
 - Integrierter Siphon
- Anbindung an OPTIMA 850*

Alle Highlights im Überblick



- **SpaceClean®***
automatisches Reinigungssystem zur Tiegel- und Deckelreinigung

- **Leistungsvariante MaxPower und FlexPower**
 - automatisches Befüllen
 - automatisches Entleeren
 - automatisches Portionieren (Patent)
- **Deckel mit automatischer Ver- und Entriegelung**
 - Bedienung rechts oder links wählbar*
- USB 2.0-Schnittstelle frontseitig (HACCP-Daten- und Garprogrammübertragung)
- Integrierte Ethernet Schnittstelle
- **Anbindung an Connected Kitchen®***
- **Steckdose***
 - Integrierte Schlauchbrause*
 - Elektronischer Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
 - Externer Sous-vide Kerntemperaturfühler*
 - Vorbereiteter Anschluss für Energieoptimierungsanlage*
 - Not-Aus-Schalter*
 - Motorisches Bodenablassventil flächenbündig im Tiegelboden integriert
 - Potentialfreier Kontakt*
 - Brandschutzschnittstelle*
 - Schnittstelle für externe Signalisierung*
 - ServiceApp*
- **Teamversion**
Tiegelgrößen frei kombinierbar mit Bedienung in der Mitte

*Option **mit SpaceClean®

Sonderausstattung

- Korb-Einhängesystem
 - Frittierkorb
 - Kochkorb
- GN-Einhängesystem
 - GN-Behälter, ungelocht
 - GN-Behälter, gelocht
- Einlegeboden
- Schöpfschaufel ungelocht
- Schöpfschaufel gelocht
- Entleer-Wendespachtel
- Abseih-Sieb
- Abzieher
- Tiegel-Schaber
- Reinigungsbürste
- Mittenregal für die Team-Geräte
- Portionierwagen für GN-Behälter
- Mobiles Fettfiltersystem 75 L (230 V)
- Fettfilter (1 Karton à 50 Stück)



Zubehör-Pakete

- **Starter-Paket**
bestehend aus:
 - Entleer-Wendespattel
 - Abzieher
 - Einlegeböden,
 - Schöpfschaufel gelocht & ungelocht
- **GN-Paket**
bestehend aus:
 - GN-Einhängesystem
 - Portionierwagen inkl. 1/1 GN-Behälter
 - Abseih-Sieb
- **Koch-Paket**
bestehend aus:
 - Korb-Einhängesystem
 - ein Satz Kochkörbe
- **Frittier-Paket**
bestehend aus:
 - Korb-Einhängesystem
 - ein Satz Frittierkörbe

