

Produktdatenblatt –

**Elektro Kombidämpfer FlexiCombi Team
MagicPilot 6.1-6.1**

MKN-Nr.:
DKECOD615-615

Kombinationsgerät mit 2 unabhängigen Garräumen zum manuellen und automatischen Garen, beide Touch-Screens oben in der Bedienblende für eine ergonomische Anwendung. Heißluftdämpfer nach DIN 18 866 (Teil 2), geeignet für die meisten in der gewerblichen Küche angewandten Garmethoden. Ein Gerät mit zwei Gararten gleichzeitig benutzen: Automatisch mit den 10 autoChef-Garkategorien von Fleisch bis Perfection, dem Klima-Regenerieren. Manuelle Bedienung mit den Grundgararten Dämpfen, Heißluft, CombiDämpfen und Perfection. Hygienisch durch fugenlose Bedienblende und Seitenwände. Ergonomisch da unterer Türgriff um 180° gedreht. Komplett montiert auf robustem Untergestell mit Flanschfüßen.



Technische Highlights

MagicPilot – Bedienkonzept



2 robuste, verschleißfreie, kapazitive Echt-farben-Touch-Bildschirme auf Augenhöhe - geschützt hinter 3 mm gehärtetem Sicherheitsglas. Von allen Seiten optimal einsehbar. 800 x 480 Pixel und 16 Mio. Farben. 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.

EasyLoad



Der FlexiCombi ist ein QuerCombi – serienmäßiger Quereinschub für sicheres Arbeiten. Einschubabstand 68 mm. Oberste Einschubhöhe bei 1540 mm.

CombiDoctor – Selbstdiagnose-Programm



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

FlexiRack® – Kapazitätskonzept



Einhängegestelle für FlexiRack® mit Behälterkippsicherung und für 1/1 GN-Quereinschub. FlexiRack® Spezialmaß für 50% mehr Kapazität beim Braten und Backen*.

* im Vergleich zu GN 1/1

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 Team
MagicPilot 6.1-6.1

MKN-Nr.:
DKECOD615-615

Weitere Ausstattungsmerkmale

- Alle Ausstattungsmerkmale gelten für beide Garräume:
- 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 11 Gararten:
SoftDämpfen, Dämpfen, ExpressDämpfen, Heißluft, CombiDämpfen, Perfection, NT-Niedertemperatur, ΔT , Beschwaden, Backen und Ruhfunktion
- StepMatic® - bis zu 20 Garschritte beliebig kombinierbar
- Time2Serve – Eingabe der gewünschten Fertigzeit
- RackControl® – Mehrfachtimer
- KlimaSelect plus – Klimasteuerung
- Ready2Cook – Vorheizen, CoolDown, Klima vorbereiten
- PerfectHold – Warmhaltefunktion mit SmartCoolDown
- interner Mehrpunkt-Kerntemperaturmessung (bis 99°C)
- SES® – Steam Exhaust System, das Sicherheitssystem
- PHleco mit DynaSteam 2 Dosiereinheit
- autoreverser Lüfterradbetrieb für hohe Gleichmäßigkeit
- 5 Luftgeschwindigkeiten (10 in Verbindung mit Lüfter-Takten) programmierbar – getakteter Lüfterbetrieb
- Motorbremse, integriertes Fettabscheidesystem
- manuelles Reinigungsprogramm mit Bedienerführung
- Wasserfilter-Wartungshinweis für externe Wasserfilter
- 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 Wrasenabblöschung
- eine integrierte Schlauchbrause für beide Garräume
- Hygiene-Garraum aus korrosions-beständigem CrNi-Stahl
- Halogen-Garraumbeleuchtung hinter schocksicherem Glas
- Hygiene-Garraumtür mit 3fach-Isolierverglasung
- unterer Türgriff um 180 Grad gedreht für ergonom. Benutzung
- 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):	997 x 799 x 1700
Nennwärmebelastung (kW):	
Anschlusswert Elektro (kW):	2x 10,4
Spannung ¹ (V):	je 400 3 (N) PE AC
Empfohlene Absicherung (A):	je 3 x 16
Frequenz (Hz):	je 50
Standard-Gasdruck Erdgas ² (mbar):	
Standard-Gasdruck Flüssiggas ² (mbar):	
Gasanschluss:	
Abgasanschluss:	
Abgasführung:	
Weichwasseranschluss:	2x DN 20 (G ¾" A)
Wasseranschluss:	2x DN 20 (G ¾" A)
Wasseranschlussdruck (bar):	je 2,0 - 6,0
Ablauf / Abwasseranschluss:	2x DN 50 (unterster Anschlusspunkt bei 180 mm Höhe)
FlexiRack® (530 x 570 mm):	2x 6 (max. 65 mm tief)
Gastronorm 1/1 (530 x 325 mm):	2x 6 (max. 65 mm tief)
Gastronorm 2/1 (530 x 650 mm):	–
Backmaß (600 x 400 mm):	2x 5 (Einschubabstand 85 mm)
Teller Ø 28 cm auf FlexiRack®-Rosten:	je 24
Teller Ø 32 cm – Bankettwagen:	–
Material Gehäuse:	1.4301
Gewicht netto (brutto*) (kg):	253 (275)
Wärmeabgabe latent (W):	je 1872 (3744)
Wärmeabgabe sensibel (W):	je 1248 (2496)
Schutzart:	IPX 5

Produktsicherheit

- CE-Kennz.
- GS TÜV geprüft
- WRAS

Optionen/Zubehör

- Zweistufiger Sicherheitstürverschluss
- GN-Längseinschub
- Einhängestelle für Backmaß 400 x 600 mm
- FlexiRack® Spezial Bleche und Roste
- GN-Behälter, GN-Roste und Spezial-Back- und Bratbleche
- Two-in-one Reiniger/Klarspülerkartuschen
- FlexiCombi Air Dampf-Kondensations-Haube
- Sonderspannung
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- ETHERNET-Schnittstelle

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.kombidaempfer-flexicombi.de