

Produktdatenblatt –

Elektro Kombidämpfer FlexiCombi Classic 6.1

MKN-Nr.:
FKECOD615C

Heißluftdämpfer 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, fugenlos robotergeschweißt mit ausgerundeten Ecken und Schallsicherung, wärmegeklämt.

EasyLoad

Der FlexiCombi ist ein QuerCombi – serienmäßiger Quereinschub für sicheres Arbeiten. Einschubabstand 68 mm.



3-fach isolierte Hygiene-Garraumtür

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

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

Autoreverser Lüfterradbetrieb

Hohe Gleichmäßigkeit mit 5 programmierbaren Lüftergeschwindigkeiten und Lüfterrad-Sicherheits-Motorbremse. Hochleistungs-PHI-Lüfterrad mit integriertem Fettabscheidungssystem ohne Fettfilter.

PHleco mit DynaSteam2

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



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.

ClimaSelect – Klimasteuerung

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



Integrierte Schlauchbrause*

Mit automatischem Schlauchaufroller, Verwendung auch bei geschlossener Garraumtür möglich.

WaveClean® – autom. Reinigungssystem*

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



* Option

Produktdatenblatt –

Elektro Kombidämpfer FlexiCombi Classic 6.1

MKN-Nr.:
FKECOD615C

Weitere Ausstattungsmerkmale

- Analoge Einstellung und digitale Anzeige der Gartemperatur, Feuchtigkeit, Garzeit und Kerntemperatur
- Manuelles Bedienkonzept mit 6 Gararten: SoftDämpfen, Dämpfen, ExpressDämpfen, Heißluft, CombiDämpfen, Perfection
- 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 Beschwadung
- temperaturgeregelte Wrasenablösung
- Halogen-Garraumbeleuchtung hinter schocksicherem Glas
- Hygiene-Garraumtür mit 3fach-Isolierverglasung
- berührungsloser Türkontaktschalter, Türraststellungen mit Endanschlag, steckbare Türdichtung
- USB-Schnittstelle u.a. für Softwareupdates*
- akkustisches Signal nach Garzeitende
- Lautsprecher, einstellbare Töne
- Kontakte 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):	997 x 799 x 790
Nennwärmebelastung (kW):	
Anschlusswert Elektro (kW):	10,4
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 50
FlexiRack® (530 x 570 mm):	6 (max. 65 mm tief)
Gastronorm 1/1 (530 x 325 mm):	6 (max. 65 mm tief)
Gastronorm 2/1 (530 x 650 mm):	–
Backmaß (600 x 400 mm):	5 (Einschubabstand 85 mm)
Teller Ø 28 cm auf FlexiRack®-Rosten:	24
Teller Ø 32 cm – Bankettwagen:	22
Material Gehäuse:	1.4301
Gewicht netto (brutto ³) (kg):	120 (140)
Wärmeabgabe latent (W):	1872
Wärmeabgabe sensibel (W):	1248
Schutzart:	IPX 5

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung
- GS TÜV geprüft
- WRAS

Optionen/Zubehör

- Tür-Linksanschlag
- Zweistufiger Sicherheitstürverschluss
- interner Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Anschluss für externen Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (nicht nachrüstbar)
- 2. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler oder Sous vide (Einpunktfühler)
- GN-Längseinschub
- Einhängegestelle für Backmaß 400 x 600 mm
- Regenerier- und Tellerbankett-Systeme, Thermo-Isolierhauben
- FlexiRack® Spezial Bleche und Roste
- GN-Behälter, GN-Roste und Spezial-Back- und Bratbleche
- WaveClean®, Two-in-one Reiniger/Klarspülerkartuschen
- Spezial-Reiniger, Spezial-Entkalker und Handdruck-Sprühpistole für manuelle Reinigung
- Integrierte Schlauchbrause
- Stapelkit, Untergestelle, Unterschänke
- FlexiCombi Air Dampf-Kondensations-Haube
- Schiffsausführung, Sonderspannung
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- 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.kombidaempfer-flexicombi.de

