

Kombidämpfer  
**FlexiCombi®**  
 Elektro Kombidämpfer FlexiCombi® MagicPilot 6.1  
 MKN-Nr.: FKECOD615TG2



world of cooking

FKECOD615TG2

## Ausstattungsmerkmale

- **MagicPilot®** – Touch & Slide Bedienkonzept
- **MKN Guided Cooking** mit autoChef®, ChefsHelp, VideoAssist, Favoriten und BarcodeScan
- **autoChef®** – automatisches Garen
- über 250 vorgelegte internationale Garprozesse, individuell veränderbar
- über 1200 Garprozesse speicherbar (autoChef® & eigene)
- **individuelle Favoritenübersicht** auf dem Startbildschirm
- Schutz aller Garprozesse gegen unbefugtes Ändern/Löschen
- direkte Fremdsprachenumschaltung, Volltextsuche
- **ChefsHelp** – Infoschritte  
Einfügen von Bedienerinformationen in Text und Grafiken an beliebiger Stelle im Garverlauf
- **VideoAssist** – interaktive Hilfebedienung, Filme von Profi-Köchen
- Garprozess mit **BarcodeScan** in autoChef® aufrufen
- **Manuelles Bedienkonzept** mit 12 Gararten:  
SoftDämpfen, Dämpfen, ExpressDämpfen, Heißluft, CombiDämpfen, Perfection®, NT-Niedertemperatur, ΔT, Sous vide, Beschwaden, Backen und Ruhfunktion
- Garschrittfunktion – bis zu 20 Garschritte beliebig kombinierbar
- **FlexiRack®** – Kapazitätskonzept  
über 50% mehr Kapazität\*
- **EasyLoad – serienmäßiger Quereinschub**  
für sicheres Arbeiten
- **WaveClean®** – automatisches Reinigungssystem
- **integrierte Schlauchbrause**
- **SES** – Steam Exhaust System, Sicherheitsdampfabsaugung
- **GreenInside** – Energieverbrauchsanzeige
- **FamilyMix** – effiziente Ausnutzung der Garraumkapazität  
Produkte, die im gleichen Garraumklima gegart werden können, werden in einer übersichtlichen Liste vorgeschlagen – zeigt an, was zusammen gehört
- **MultiCook** – Intelligente Garzeitsteuerung
- **QualityControl** – gleichbleibende Qualität; unabhängig von der Beschickungsmenge immer perfekte Ergebnisse
- **Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung**, Türanschlag rechts
- LED-Beleuchtung in Hygiene-Garraumtür integriert
- **Hygiene-Garraum** aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl
- WLAN\*\*

## Zubehör

- Einhängestell für Quereinschub serienmäßig, 6 Einschübe für GN 1/1 und FlexiRack®, mit Behälter-Kippsicherung, Einschubabstand 68 mm



## Optionen

- Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker 5-polig
- Netzanschlussleitung ohne CEE-Stecker
- Tür-Linksanschlag
- Zweistufiger Sicherheitstürverschluss
- Zusätzlicher, externer Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (nicht nachrüstbar; gleichzeitig mit internem Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler verwendbar)
- Zusätzlicher, externer Sous-Vide-Kerntemperaturfühler (nicht nachrüstbar)
- SmokeInside – Räucherbox
- IPX 6 – Schutz gegen starkes Strahlwasser
- Schiffsausführung
- USPH Version auf Anfrage
- Gefängnisausführung
- Sonderspannung
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- ETHERNET-Schnittstelle
- MKN Grease Collection System
- MKN SteelPlus – CO<sub>2</sub>e-reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)\*\*\*
- MKN Connected Kitchen®

## Produktsicherheit



\* im Vergleich zu GN 1/1

\*\* in allen zertifizierten Ländern

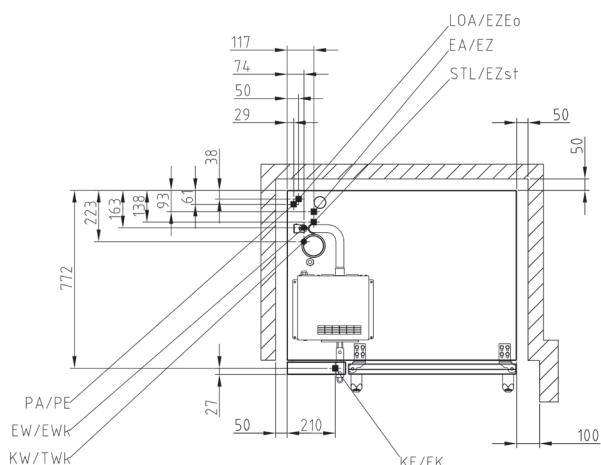
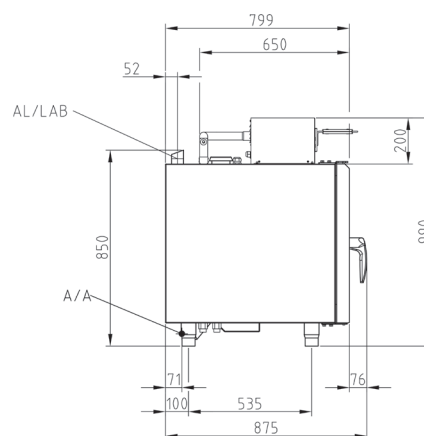
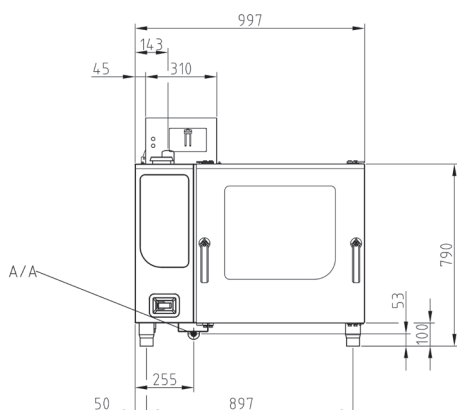
\*\*\* weitere Informationen unter: [www.mkn.com/nachhaltigkeit/mkn-steelplus](http://www.mkn.com/nachhaltigkeit/mkn-steelplus)

Kombidämpfer  
**FlexiCombi®**  
 Elektro Kombidämpfer FlexiCombi® MagicPilot 6.1  
 MKN-Nr.: FKECOD615TG2



world of cooking

FKECOD615TG2



Weitere Informationen finden Sie auf: [www.mkn.com/login](http://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)                                | 997 x 799 x 790                     |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Material Gehäuse                                        | 1.4301                              |
| Abmessung mit Grease Collection System (LxBxH) (mm)     | 1497 x 899 x 790                    |
| Abmessung inkl. Verpackung (LxBxH <sup>2</sup> ) (mm)   | 1020 x 1220 x 1090                  |
| Netto-Gewicht (kg)                                      | 120                                 |
| Brutto-Gewicht (kg)                                     | 140                                 |
| max. Beladungsgewicht (kg)                              | 54                                  |
| Aufstellungshinweise; Sicherheitsabstände in mm         |                                     |
| nach hinten                                             | 50                                  |
| links und rechts, jeweils                               | 50                                  |
| empfohlener Abstand hinten für Grease Collection System | 152                                 |
| empfohlener Abstand links für Grease Collection System  | 500                                 |
| 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 |

Kombidämpfer  
**FlexiCombi®**  
 Elektro Kombidämpfer FlexiCombi® MagicPilot 6.1  
 MKN-Nr.: FKECOD615TG2



world of cooking

FKECOD615TG2

| Kapazität                              |                                             |
|----------------------------------------|---------------------------------------------|
| Einschübe                              | 6                                           |
| GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)             | 6                                           |
| Backmaß (600 x 400 x 85 mm)            | 5                                           |
| FlexiRack® (530 x 570 x 65 mm)         | 6 (≈ 10x GN 1/1)                            |
| Teller (Ø 28 cm auf FlexiRack®-Rosten) | 24                                          |
| Teller (Ø 32 cm – Bankettwagen)        | 22                                          |
| Portionen / Essen pro Tag              | 30 - 100 (GN 1/1);<br>30 - 150 (FlexiRack®) |

| Elektro-Anschluss (380 V) |          |
|---------------------------|----------|
| Nennaufnahme (kW)         | 9.4      |
| Spannung (V)              | 380 3 N~ |
| Absicherung (A)           | 3 x 16   |
| Frequenzbereich (Hz)      | 50 / 60  |

| Elektro-Anschluss (400 V) |          |
|---------------------------|----------|
| Nennaufnahme (kW)         | 10.4     |
| Spannung (V)              | 400 3 N~ |
| Absicherung (A)           | 3 x 16   |
| Frequenzbereich (Hz)      | 50 / 60  |

| Elektro-Anschluss (415 V) |          |
|---------------------------|----------|
| Nennaufnahme (kW)         | 11.2     |
| Spannung (V)              | 415 3 N~ |
| Absicherung (A)           | 3 x 16   |
| Frequenzbereich (Hz)      | 50 / 60  |

| Elektro-Anschluss (440 V) |          |
|---------------------------|----------|
| Nennaufnahme (kW)         | 10.4     |
| Spannung (V)              | 440 3 N~ |
| Absicherung (A)           | 3 x 16   |
| Frequenzbereich (Hz)      | 50 / 60  |

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

| Enthärtetes Wasser (EW/EWk)  |                |
|------------------------------|----------------|
| Anschlussdruck (bar)         | 2 - 6          |
| Anschlussgröße               | DN 20 (G ¾" A) |
| Qualität mmol/L              | < 0.9          |
| Verbrauch Dämpfen (L/h)      | 16             |
| Verbrauch Kombidämpfen (L/h) | 3.5            |
| 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)                            | 1872 |
| Wärmeabgabe sensibel (W)                          | 1248 |
| Dampfabgabe (g/h)                                 | 2756 |
| Verwendung mit FlexiCombi® Air Kondensationshaube |      |
| Wärmeabgabe latent (W)                            | 562  |
| Wärmeabgabe sensibel (W)                          | 1248 |
| Dampfabgabe (g/h)                                 | 827  |
| Geräuschpegel (db (A))                            | < 70 |
| Schutzart                                         | IPX5 |



## weitere Ausstattungsmerkmale

- Tür-Einhand-Drehgriff
- berührungsloser Türkontaktschalter, Türraststellungen mit Endanschlag
- steckbare Türdichtung – vom Kunden wechselbar
- Tropfwanne mit Permanententleerung
- **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 FlexiCombi® Connect** – 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
- USB-Schnittstelle u.a. für Softwareupdates\*\*
- Garprozesse Importfunktion via USB-Stick
- blinkende(s) Beleuchtung / Display nach Garzeitende
- Lautsprecher, einstellbare Töne
- akkustisches Signal nach Garzeitende
- potentialfreier Kontakt für externe Ablufthaube
- direkter Abwasserfestanschluss nach DVGW möglich
- Siphon geräteseitig vorhanden

## Sonderausstattung

|                  |                                                               |
|------------------|---------------------------------------------------------------|
| 216232           | Untergestell allseitig offen<br>(1000 x 655 x 850 mm)         |
| 216251           | Unterschrank dreiseitig geschlossen<br>(1000 x 696 x 850 mm)  |
| FKE_AIR_6_10     | FlexiCombi® Air Kondensationshaube                            |
| FKE_AIR_KIT_TEAM | FlexiCombi® Air Kondensationshaube für Elektro-Stapelkits     |
| 845906           | Stapelkit für Elektro-Tischgeräte<br>(6.x + 10.x / 6.x + 6.x) |
| 216243           | Untergestell allseitig offen<br>270 mm hoch (6.x + 6.x)       |

### FlexiRack® Bleche (siehe Zubehör-Prospekt)

|          |                                         |
|----------|-----------------------------------------|
| 206050   | Frittierkorb                            |
| 202363   | Granitemailliertes Blech,<br>20 mm tief |
| 202368   | Backblech gelocht                       |
| 206045   | Rost                                    |
| 10017446 | Hähnchengrillgestell                    |

### GN 1/1 Bleche (siehe Zubehör-Prospekt)

|          |                                         |
|----------|-----------------------------------------|
| 10012901 | Frittierkorb                            |
| 202345   | Granitemailliertes Blech,<br>20 mm tief |
| 202379   | Backblech gelocht                       |
| 206104   | Rost                                    |
| 202375   | Muldenblech (11 Mulden)                 |

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

|              |                                                                                                                             |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FK_BANQUET_6 | Perfection®-System komplett bestehend aus Teller-Hordengestell, Einfahrrahmen, Hordengestell-Transportwagen und Thermohaube |
| 10039742     | Barcode-Scanner inkl. USB Kabel zum Laden                                                                                   |
| 10039741     | Barcode-Scanner, kabelgebunden                                                                                              |
| TWO_IN_ONE   | WaveClean® two IN one-Reinigungs-Kartusche                                                                                  |

|                                                        |                                                                      |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 10033657                                               | Hitzeschild links                                                    |
| <b>Sonderausstattung</b> MKN Grease Collection System: |                                                                      |
| 10032350                                               | Starter Set für GCS                                                  |
| 10032215                                               | Transportwagen für 2 Auffangbehälter 20L                             |
| 10032236                                               | Auffangbehälter 20 L mit Schraubverschluss                           |
| 10032237                                               | Verschluss: Kugelauslaufhahn 3/4" inkl. Dichtung für Auffangbehälter |
| 10031146                                               | Zusätzliche Auffangwanne mit Ablaufsieb                              |

\*\* kostenlos unter <https://shop.mkn.de>

