FlexiCombi

MagicPilot

Enjoy **Cooking!**

Sicher
Mit SelbstDiagnose-Programm einfach per Touch wissen, was los ist.

Bedienkomfort
Einfach, präzise, intuitiv mit Touch- und Slide-Bedienkonzept.

Handling
Der QuerCombi: sicher und komfortabel.

Enjoy **Cooking!**

Qualität
Wärmetauscher, 3fach isolierverglaste Tür, ... inklusive.

Hygiene
Automatisches Reinigungssystem mit two-in-one-Kartusche.

Kapazität
Garkapazität und Fläche optimal nutzen.

Intelligent
Automatisch gleiche Top Ergebnisse auch bei unterschiedlichen Garmengen.

MKN steht seit über 70 Jahren für überzeugende ProfiKochtechnik der Spitzenklasse. Im Mittelpunkt ist immer der Koch. So entstehen Technologien mit großem Kundennutzen. Erleben Sie den FlexiCombi MagicPilot.

FlexiCombi
MagicPilot

Easy Load

Praktisches und sicheres Handling!

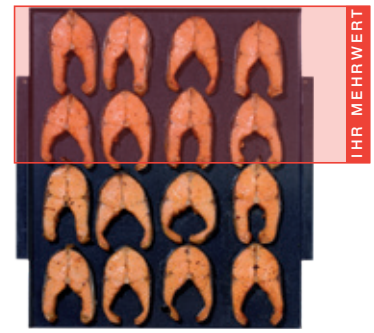
Sicher und komfortabel im Handling:
Mit dem Quereinschub haben Sie selbst schwere Bleche oder Behälter jederzeit fest im Griff. Ohne umzugreifen und Sie haben dabei immer alles gut im Blick.

Kapazität

Mehr Garkapazität* - leicht gemacht mit FlexiRack®. Das smarte Garraumkonzept nutzt den gesamten Garraum optimal aus.

Vorteil für Sie: ein sattes Kapazitätsplus – und damit höhere Produktivität. Die Abläufe in der Profiküche werden insgesamt beschleunigt. Und Sie sparen nicht nur Arbeitszeit, sondern auch wertvolle Energie.*

GN 1/1 Quereinschub



FlexiRack®

FlexiRack

Combidämpfer 10.1 mit 1/1 GN	Combidämpfer 10.1 mit FlexiRack	Ihr Mehrwert*
24 Hähnchen/Charge	36 Hähnchen/Charge	50 % mehr*
80 Schnitzel/Charge	120 Schnitzel/Charge	50 % mehr*

* im Vergleich zu MKN Kombidämpfern im Format 1/1 GN und bei einer ggf. notwendigen Durchführung von 2 Garvorgängen für die gleiche Produktionsmenge

Touch me!

ChefsHelp

HILFREICH. Integrierte Infoschritte (z. B. „Jetzt nachwürzen“ oder „Auffüllen mit Fond“) für Prozess- und Qualitätssicherheit.

Bedienkomfort mit MagicPilot

Brillant in der Darstellung, mit vollem Blickwinkel von allen Seiten. Das Bedienkonzept MagicPilot macht einfach Spaß: Wie ein Smartphone oder Tablet PC lässt sich das robuste Bedienelement durch einfache Touch- und Wischgesten sofort intuitiv und präzise steuern.

FlexiCombi MagicPilot

Schnell und sicher: **autoChef**

Das automatische Bedienprogramm ermöglicht Ihnen ProfiKochen mit nur wenigen Touches. In 10 unterschiedlichen Garkategorien werden konstant hervorragende Kochergebnisse reproduzierbar. Über 250 Garprozesse sind im autoChef inklusive. Insgesamt stehen Ihnen über 350 Speicherplätze mit bis zu 20 Schritten zur Verfügung.

Favourites

EINFACH. Die am häufigsten benutzten Garrezepte als Favoriten im Startmenü ablegen.

VideoAssist

CHEF INKLUSIVE. Bedienungsanleitung als Videoclip: Hilfestellung zu jeder Zeit 365 Tage im Jahr.

Enjoy **Cooking!**

CombiDoctor

SelbstDiagnose-Programm
Einfach per Touch wissen, was los ist.
Gerätefunktionen werden automatisch geprüft.

FamilyMix

FamiliyMix zeigt an, was **innerhalb eines Garklimas** zusammen gehört. So lässt sich der Garraum **optimal** nutzen.

Time2Serve

Fertigzeitpunkt vorgeben. **Time2Serve** sorgt dafür, **dass verschiedene Produkte des gleichen Garklimas** gleichzeitig fertig sind.

SCHNELL. Per Barcode-Scan Garprogramme aufrufen und per Touch direkt starten.

Individuell:
Manuelle Bedienung

Im MagicPilot eigene Rezepte kreieren, kochen, speichern: Bei den 12 manuellen Gar-Programmen hat nur einer das Sagen: Sie! Alle Garverfahren lassen sich nach Ihren Wünschen per Touch und Wischgesten einstellen und für sicheres Reproduzieren einfach in autoChef abspeichern.

Vergleiche beziehen sich auf die MKN Vorgängertechnologie HansDampf

Automatische Mengenerkennung – automatisch konstante Qualität

It's magic:
FlexiCombi erkennt von selbst das Beschickungsvolumen und aktiviert automatisch QualityControl. Die jeweiligen Garparameter im autoChef Programm werden angepasst und sorgen für eine konstant erstklassige Qualität. Ohne Kerntemperaturfühler.

Qualitätsicherung bis zur Ausgabe

Optimierung* durch einen intelligenten Prozess:

1. Garen
2. Aktives Abkühlen mit SmartCoolDown
3. PerfectHold Haltephase

Stressfrei ohne Nachgaren und ohne die Produkte herausnehmen zu müssen.

Qualität bei niedrigem Wasserverbrauch

Begeisternd: Die jeweils benötigte Dampfmenge wird automatisch an die Gargutmenge angepasst. **Kein Zuviel und kein Zuwenig.**
Das beschleunigt den Kochprozess* und gewährleistet eine hervorragende Speisenqualität, bei gleichzeitig möglichst geringem Energieverbrauch.

Jederzeit das passende Garraumklima

Individuell steuerbar:
ClimaSelect plus gewährleistet eine Feuchte- und Temperaturmessung im Garraum. Die Feuchte lässt sich produktspezifisch in 10-Prozent-Schritten einstellen – immer mit der jeweils dazu gehörenden Bezeichnung. Resultat: Zuverlässige Speisenqualität.

Verhindert Dampfaustritt vor der Türöffnung

Dafür sorgt die automatische Sicherheitsdampfabsaugung am Ende des autoChef Garprozesses. Die Tür lässt sich gefahrlos öffnen, ohne dass heißer Dampf austritt und das Küchenklima wird entlastet.

Zwei Kerntemperaturen messen, separat und präzise

• Zwei Fühler mit **gleicher Zieltemperatur:** unterschiedliche Volumen eines Garprodukts können gleichzeitig über Kerntemperatur gegart werden.

• Zwei Fühler mit **unterschiedlicher Zieltemperatur**: verschiedene Produkte können gleichzeitig über Kerntemperatur gegart werden.

(Option)

Energieverbrauch optimieren und die Umwelt schonen

Energiekonzept

- Garraumtür mit 3fach-Isolierverglasung
- Wärmetauscher
- Neue Motorentechnologie reduziert Anschlußwerte*

GreenInside

Verbrauchsanzeige (Energie / Wasser) erscheint nach jedem Garprozess

Automatisch reinigen: mit two-in-one-Kartusche

WaveClean® (Standard) übernimmt die automatische Reinigung. Und arbeitet enorm effizient, hygienisch und sicher. Mit nur einer versiegelten two-in-one-Kartusche für Reiniger und Klarspüler wird bis in die kleinste Ecke automatisch alles blitzsauber– bei nur ca. 35 L Wasserverbrauch (Modell 6 und 10).
Damit ist der Wasserverbrauch um 36% reduziert.*

*im Vergleich zur MKN Vorgängertechnologie HansDampf

FlexiCombi Varianten:

- Größe 6.1 Elektro
- Größe 6.1 Gas
- Größe 6.2 MAXI Elektro
- Größe 6.2 MAXI Gas

- Größe 10.1 Elektro
- Größe 10.1 Gas
- Größe 10.2 MAXI Elektro
- Größe 10.2 MAXI Gas

nur Elektro

- Größe 6.1 + 6.1 / 6.2 + 6.2
- Größe 6.1 + 6.2
- Größe 6.1 + 10.1 / 6.2 + 10.2
- Größe 6.2 + 10.1 / 6.1 + 10.2

- Größe 20.1 Elektro
- Größe 20.1 Gas
- Größe 20.2 MAXI Elektro
- Größe 20.2 MAXI Gas

Serienausstattung:

- EasyLoad Quereinschub
- MagicPilot
- autoChef®
- Manuelles Garen
- QualityControl
- PerfectHold
- StepMatic®
- ClimaSelect plus
- Ready2Cook
- RackControl 2
- Time2Serve
- VideoAssist
- SES®- Steam Exhaust System
- MKN CombiConnect
- WaveClean® Reinigung neue Generation
- FamilyMix
- FlexiRack® Kapazitätskonzept
- CombiDoctor
- GreenInside (Elektromodell)
- Barcode Scan Funktion (ohne Scanner)
- integrierte Schlauchbrause
- ChefsHelp
- PHI®eco DynaSteam 2
- Integrierter Wärmetauscher
- Hygiene-Garraumtür mit 3fach-Isolierverglasung

Optionen/Zubehör:

- Tür mit Linksanschlag (nur für Tischgeräte)
- Zweistufiger Sicherheitstürverschluss
- Schiffsausführung, Sonderspannung (Elektrogeräte)
- zusätzlicher, externer Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (nicht nachrüstbar)
- zusätzlicher, externer Sous-Vide-Kerntemperaturfühler (nicht nachrüstbar)
- Untergestelle und Unterschränke
- Stapelkit für Tischgeräte
- Regenerier- und Tellerbankett-Systeme, Thermo-Isolierhauben
- MagicPilot to go
- IPX 6 Strahlwasserschutz (Elektrogeräte)
- FlexiRack®-Spezial: Grillroste, Sudpfannen, Backbleche granit-emailliert oder antihaftbeschichtet, Hähnchensteck-gestelle, Fettauffangwannen, Körbe
- GN-Behälter, GN-Roste und Spezial-Back- und Bratbleche
- Two-in-one Reinigungskartuschen für WaveClean®
- FlexiCombi Air Dampf-Kondensations-Haube
- Kochzubehörpakete (FlexiRack, GN)
- Reinigerpakete
- GN-Längseinschub
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungs-anlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- Ethernet-Schnittstelle

Technische Daten:

FlexiCombi	6.1 Elektro	6.1 Gas	10.1 Elektro	10.1 Gas	20.1 Elektro	20.1 Gas
MKN-Bestell-Nr.	FKEC0D615T	FKGC0D615T	FKEC0D115T	FKGC0D115T	FKEC0D215T	FKGC0D215T
Außenmaße	997 x 799 x 790 mm	1020 x 799 x 790 mm	997 x 799 x 1060 mm	1020 x 799 x 1060 mm	1075 x 813 x 1960 mm	1075 x 813 x 1960 mm
E-Anschlusswert	10,4 kW	0,6 kW	15,9 kW	0,6 kW	31,7 kW	1 kW
Spannung	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V
Absicherung	3 x 16 A	1 x 16 A	3 x 25 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A
Nennwärmebelastung		11 kW		18 kW		36 kW
Gasarten		Erdgas (E und LL) 20 mbar Flüssiggas 3B/P 29–50 mbar		Erdgas (E und LL) 20 mbar Flüssiggas 3B/P 29–50 mbar		Erdgas (E und LL) 20 mbar Flüssiggas 3B/P 29–50 mbar
FlexiRack (530 x 570 mm)	6 x FlexiRack≙10,5 GN 1/1	6 x FlexiRack≙10,5 GN 1/1	10 x FlexiRack≙17,5 GN 1/1	10 x FlexiRack≙17,5 GN 1/1	20 x FlexiRack≙35 GN 1/1	20 x FlexiRack≙35 GN 1/1
Gastronorm (65 mm tief)	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 1/1	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Backmaß	5 x Backmaß	5 x Backmaß	8 x Backmaß	8 x Backmaß	16 x Backmaß	16 x Backmaß
FlexiCombi	**6.2 MAXI Elektro**	**6.2 MAXI Gas**	**10.2 MAXI Elektro**	**10.2 MAXI Gas**	**20.2 MAXI Elektro**	**20.2 MAXI Gas**
MKN-Bestell-Nr.	FKEC0D621T	FKGC0D621T	FKEC0D121T	FKGC0D121T	FKEC0D221T	FKGC0D221T
Außenmaße	997 x 799 x 790 mm	1020 x 799 x 790 mm	997 x 799 x 1060 mm	1020 x 799 x 1060 mm	1115 x 999 x 1960 mm	1115 x 999 x 1960 mm
E-Anschlusswert	20,9 kW	0,6 kW	30,5 kW	0,6 kW	60,9 kW	1 kW
Spannung	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V
Absicherung	3 x 35 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A	3 x 100 A	1 x 16 A
Nennwärmebelastung		17 kW		26 kW		52 kW
Gasarten		Erdgas (E und LL) 20 mbar Flüssiggas 3B/P 29–50 mbar		Erdgas (E und LL) 20 mbar Flüssiggas 3B/P 29–50 mbar		Erdgas (E und LL) 20 mbar Flüssiggas 3B/P 29–50 mbar
Gastronorm (65 mm tief)	6 x 2/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 2/1 GN	20 x 2/1 GN

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstädter Straße 2a
38300 Wolfenbüttel/Germany
Telefon +49 (0) 5331 89-0
Fax +49 (0) 5331 89-280

www.mkn.com

Version 8/2018