

пароконвектомат

**FlexiCombi®**

пароконвектомат, электро, FlexiCombi® MagicPilot 20.1

MKN №: FKESOD215T



world of cooking

## особенности оснащения

- **MagicPilot** – концепция управления Touch & Slide прочный износостойкий дисплей с реальным цветовым решением, антибликовое безопасное стекло; режим очистки дисплея
- **autoChef** – автоматическое приготовление
- более 250 интернациональных рецептов, которые можно изменить
- память для более 350 программ приготовления
- обзор избранных программ на стартовой странице
- защита всех программ от неразрешенного изменения/удаления
- прямое переключение языков, поиск по тексту
- **концепция ручного управления** с 12 видами приготовления:  
щадящий пар, пар, экспресс-пар, конвекция, комбинированный, Perfection, NT-низкотемпературное, ΔT, Sous vide, увлажнение, выпечка, фаза покоя
- Функция шагов приготовления – до 20 шагов приготовления, индивидуально комбинируемые
- **ChefsHelp** – инфо-шаги  
ввод информации пользователя текстом и графикой в любом шаге приготовления
- **VideoAssist** – интерактивная помощь в управлении, фильмы с профессиональным поваром
- **FlexiRack** – концепция загрузки  
до 100% больше загрузка\*
- **EasyLoad** – **поперечная загрузка серийно**  
для более безопасной работы
- **WaveClean** – автоматическая система мойки
- **встроенный ручной душ**
- **SES** – Steam Exhaust System  
безопасная система удаления пара
- **GreenInside** – счетчик потребления электроэнергии
- **CombiDoctor** – автоматический тест всех функций аппарата, таких как функции климата и мойки.
- **FamilyMix** – Эффективное использование рабочей камеры – продукты, которые готовятся в одинаковом климате, собраны в единый список – мы предлагаем, что можно вместе приготовить
- **QualityControl** – стабильное качество; независимо от объема загрузки всегда безупречный результат!
- **гигиеничная дверь камеры с двойным стеклопакетом**
- правый упор двери
- **Гигиеничная рабочая камера** из коррозионностойкой хромоникелевой стали

## аксессуары

- тележка с направляющими для поперечной загрузки серийно, 20 уровней для GN 1/1 и FlexiRack, защита от опрокидывания, интервал между уровнями 68 мм
- **EasyIn** – **вкатная система для тележек** для выравнивания неровностей поля до 10 мм
- вставная планка для разогрева камеры



FKESOD215T

## опции

- Кабель подключения к сети с вилкой 5-контактная
- Кабель подключения к сети без розетки CEE
- дополнительный внешний многоточечный термощуп (дооснащение невозможно; возможно одновременное использование с внутренним многоточечным термощупом)
- дополнительный внешний Sous-Vide термощуп (дооснащение невозможно)
- IPX 6 – защита от мощной струи воды
- судовое исполнение
- USPH исполнение по запросу
- тюремное исполнение
- специальное напряжение
- Порт для подключения к системе оптимизации по нормам DIN 18875 и беспотенциального контакта
- порт ETHERNET
- мобильное исполнение

## безопасность продукта



\* по сравнению с GN 1/1

пароконвектомат

**FlexiCombi®**

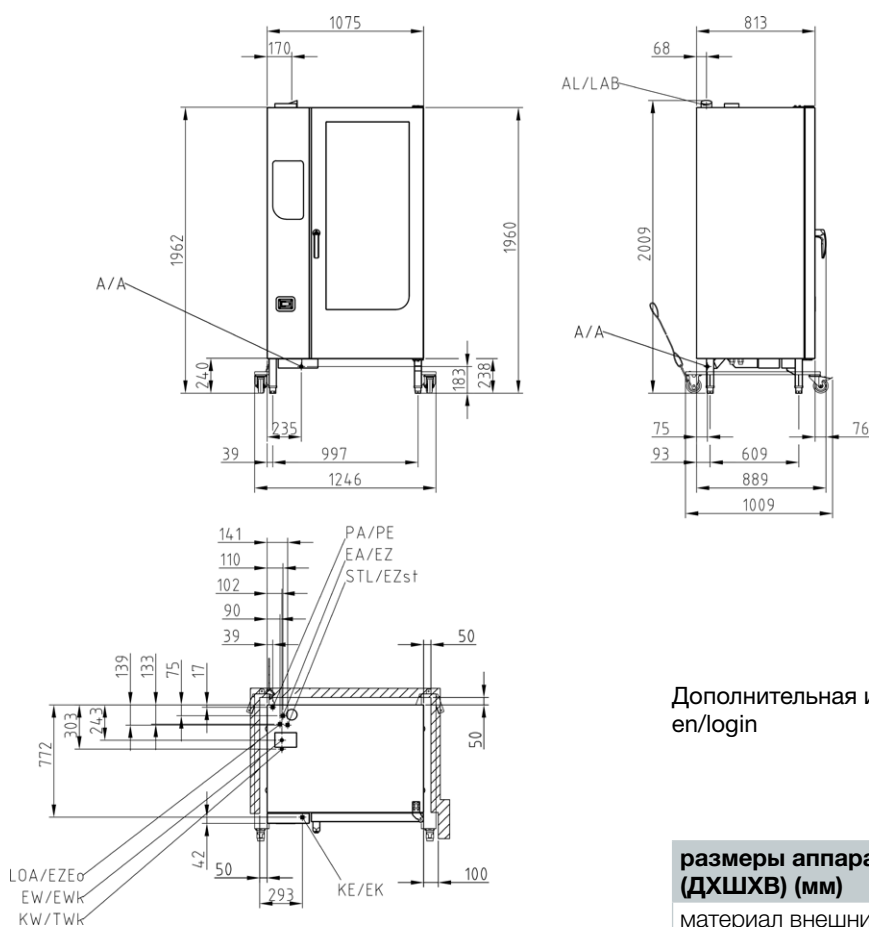
пароконвектомат, электро, FlexiCombi® MagicPilot 20.1

MKN №: FKESOD215T



world of cooking

FKESOD215T



Дополнительная информация на сайте: [www.mkn.com/en/login](http://www.mkn.com/en/login)

## основные требования к монтажу

### локальные интерфейсы

- постоянное подключение к электричеству (EA/EZ)
- подключение холодной воды (KW/TWk)
- подключение мягкой воды (EW/Ewk)
- подключение дренажа (A/A)
- вытяжка (AL)

<b>размеры аппарата (ДХШХВ) (мм)</b>	1075 x 813 x 1960
материал внешний корпус	1.4301
Размеры системы сбора жира (ДХШХВ) (мм)	1575 x 913 x 1960
размеры, вкл. упаковку (ДхШхВ <sup>2</sup> ) (мм)	1020 x 1300 x 2240
вес нетто (кг)	295
вес брутто (кг)	329
максимальный вес загрузки (кг)	150
<b>инструкция по установке, безопасный интервал в мм</b>	
сзади	50
слева и справа, с каждой стороны	50
Рекомендованный отступ сзади для системы сбора жира	152
рекомендованный отступ слева для системы сбора жира	500
рекомендуемый отступ слева для сервиса	500
при установки тележки слева	800
отступ слева от источника тепла	500
отступ от фритюрницы слева и справа	минимальная длина шланга

пароконвектомат

**FlexiCombi®**

пароконвектомат, электро, FlexiCombi® MagicPilot 20.1

MKN №: FKESOD215T



world of cooking

FKESOD215T

<b>вместимость</b>	
вставки	20
GN 1/1 (530 x 325 x 65 мм)	20
пекарский (600 x 400 x 85 мм)	16
FlexiRack (530 x 570 x 65 мм)	20 (≈ 35x GN 1/1)
тарелки (Ø 28 см на решетке FlexiRack)	80
тарелки (Ø 32 см – банкетная тележка)	80
порции/ рационов в день	150 - 300 (GN 1/1); 150 - 400 (FlexiRack)

<b>подключение к электричеству (380 В)</b>	
номинальное потребление (кВт)	28.7
Напряжение (В)	380 3 (N)PE AC
Защита (А)	3 x 50
частота (Гц)	50 / 60

<b>подключение к электричеству (400 В)</b>	
номинальное потребление (кВт)	31.7
Напряжение (В)	400 3 (N)PE AC
Защита (А)	3 x 50
частота (Гц)	50 / 60

<b>подключение к электричеству (415 В)</b>	
номинальное потребление (кВт)	34.1
Напряжение (В)	415 3 (N)PE AC
Защита (А)	3 x 50
частота (Гц)	50 / 60

<b>подключение к электричеству (440 В)</b>	
номинальное потребление (кВт)	31.5
Напряжение (В)	440 3 (N)PE AC
Защита (А)	3 x 50
частота (Гц)	50 / 60

<b>питьевая вода холодная (KW/TWk)</b>	
Давление подключаемой воды (б)	2 - 6
размер разъема	DN 20 (G ¾" A)
качество ммоль/л (°dH)	< 4 (22.2)
потребление при мойке (л)	32

<b>Мягкая вода (EW/EWk)</b>	
Давление подключаемой воды (б)	2 - 6
размер разъема	DN 20 (G ¾" A)
качество ммоль/л (°dH)	< 0.9 (5)
потребление при приготовлении на пару (л/ч)	36
потребление при приготовлении на пароконвекции (л/ч)	8
потребление при мойке (л)	3

<b>слив / подключение к канализации (A/A)</b>	
проток воды макс (л/мин)	10
размер разъема	DN 50
качество	max. 80 °C

<b>по нормам VDI 2052 при напряжении 400 В.</b>	
<b>Использование без вытяжного зонта</b>	
влаговыведение (Вт)	5706
тепловыведение (Вт)	3804
паровыведение (г/ч)	8401
<b>Использование с вытяжным зонтом FlexiCombi Air</b>	
влаговыведение (Вт)	1712
тепловыведение (Вт)	3804
паровыведение (г/ч)	2520
уровень шума (db (A))	< 70
вид защиты	IPX5

Возможны технические изменения! Статус:

2.01.2023

[www.mkn.com](http://www.mkn.com)

пароконвектомат

**FlexiCombi®**

пароконвектомат, электро, FlexiCombi® MagicPilot 20.1

MKN №: FKESOD215T



world of cooking

FKESOD215T

### другие особенности оснащения

- механизм открывания двери одной рукой
- магнитный контактор двери, растовое открывание двери со стопором
- съемное уплотнение двери – может заменить клиент
- канал для сбора влаги с постоянным удалением влаги
- освещение рабочей камеры галогенной лампой за противоударным стеклом
- **DynaSteam** – подача пара, динамично подстраиваемая под процессы и загрузки
- динамичный автореверсный привод вентилятора для большей равномерности
- 5 программируемых скоростей вентилятора (10 в комбинации с вращением с интервалами) – циклический режим работы
- аварийное торможение вентилятора
- встроенная сепарация жира
- ручная программа мойки с пошаговой инструкцией
- счетчик для сервиса водяного фильтра
- **Time2Serve** – ввод желаемого времени подачи
- **RackControl** – таймер уровней приготовления
- **ClimaSelect plus** – управление климатом, с шагом 10%
- **Ready2Cook** – разогрев, охлаждение, подготовка рабочего климата
- **PerfectHold** – функция поддержания в горячем виде с SmartCoolDown
- многоточечный термощуп для продукта (до 99 °C)
- **EcoModus** – автоматическое снижение температуры при режиме длительного приготовления и незагруженной камере
- подача энергии в соответствии с требованиями
- сокращенная мощность энергии (E/2)
- **встроенный теплообменник**
- **MKN FlexiCombi Connect** – серийное ПО
- встроенная память HACCP
- **возможности для профессионального пекаря** – программы выпечки с подачей воды в мл, временем покоя и удалением влаги, все шаги программируемы
- ручное увлажнение
- таймер со временем старта в реальном времени
- вызов программы в autoChef считыванием штрих-кода
- USB порт, используется среди прочего и для обновления ПО\*\*
- импорт рецептов с флеш-картой USB
- мигающий экран по окончании времени приготовления
- динамик с настраиваемыми звуками
- акустический сигнал по окончании приготовления
- беспотенциальные контакты для вытяжного зонта
- прямое подключение к канализации по нормам DVGW
- Сифон предусмотрен в аппарате

\*\* бесплатно на сайте <https://shop.mkn.de>

### специальное оснащение

FKE\_AIR\_201 FlexiCombi® Air зонт  
конденсационный вытяжной зонт

#### FlexiRack противни (см. брошюру Аксессуары)

206050	корзина для фритюра
202363	противень гранит эмаль, 20 мм
202368	противень для выпекания перфорированный
206045	решетка
10017446	насадка для кур гриль
202376	форма для омлетов

#### GN 1/1 противни (см. брошюру Аксессуары)

10012901	корзина для фритюра
202345	противень гранит эмаль, 20 мм
202379	противень для выпекания перфорированный
206104	решетка
202375	форма для омлетов

#### а также пакеты стартовый, для выпечки-, GN-пакет!

FK\_BANQUET\_201 Perfection комплект банкетной системы состоит из Perfection тележки для тарелок и термочехла

10014181 сканер штрих-кода, вкл. Кабель USB для зарядки

TWO\_IN\_ONE WaveClean two-in-one-картриджи для очистки

10016941 крепление к полу для напольных аппаратов

#### специальное оснащение системы сбора жира MKN:

10032350 Стартовый набор для системы сбора жира

10032215 Тележка для 2 жироприемников по 20л

10032236 жироприемник 20 л с завинчивающейся крышкой

10032237 Замок: шаровой кран слива 3/4" вкл. уплотнитель для жиросборника

10033498 Настенные распорки

10033479 Дополнительный жиросборник с ситом слива

