

пароконвектомат

FlexiCombi®

пароконвектомат, электро, FlexiCombi® Classic 20.2 MAXI

MKN №: FKECOD221C



world of cooking

особенности оснащения

- аналоговые установки и цифровые датчики температуры в камере, влажности, времени приготовления и температуры внутри продукта
- **концепция ручного управления** с 6 видами приготовления:
щадящий пар, пар, экспресс-пар, конвекция, пароконвекция, регенерация
- 100 процессов приготовления программируемые
- Функция шагов приготовления – до 6 шагов приготовления, индивидуально комбинируемые
- **DynaSteam** – подача пара, динамично подстраиваемая под процессы и загрузки
- динамичный автореверсный привод вентилятора для большей равномерности
- 5 программируемых скоростей вентилятора
- аварийное торможение вентилятора
- встроенная сепарация жира
- **гигиеничная дверь камеры с двойным стеклопакетом**
- правый упор двери
- **Гигиеничная рабочая камера** из коррозионностойкой хромоникелевой стали
- **ClimaSelect** – управление климатом, с шагом 25%
- **Ready2Cook** – разогрев, охлаждение, подготовка рабочего климата
- измерение температуры внутри продукта (до 99 °C)

аксессуары

- тележка с направляющими серийно, 20 уровней для GN 2/1, защита от опрокидывания, интервал между уровнями 65 мм
- **EasyIn** – вкатная система для тележек для выравнивания неровностей поля до 10 мм
- вставная планка для разогрева камеры



опции

- Кабель подключения к сети с вилкой 5-контактная
- Кабель подключения к сети без розетки CEE
- **WaveClean** – система автомойки, вкл. встроенный сифон
- **встроенный ручной душ**
- внутренний многоточечный термощуп
- 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
- мобильное исполнение

безопасность продукта



FKECOD221C

Возможны технические изменения! Статус:

2.01.2023

www.mkn.com

пароконвектомат

FlexiCombi®

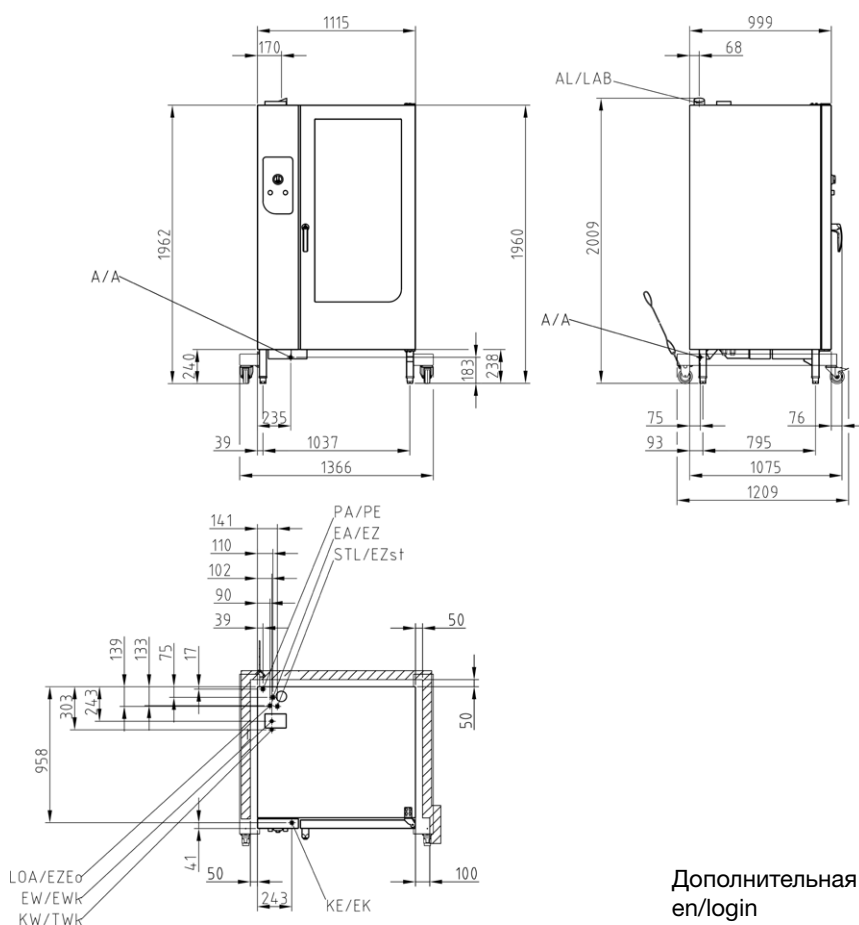
пароконвектомат, электро, FlexiCombi® Classic 20.2 MAXI

MKN №: FKESOD221C



world of cooking

FKESOD221C



Дополнительная информация на сайте: 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)

| | |
|--|--------------------------|
| размеры аппарата (ДХШХВ) (мм) | 1115 x 999 x 1960 |
| материал внешний корпус | 1.4301 |
| размеры, вкл. упаковку (ДхШхВ ²) (мм) | 1210 x 1340 x 2240 |
| вес нетто (кг) | 363 |
| вес брутто (кг) | 404 |
| максимальный вес загрузки (кг) | 200 |
| инструкция по установке, безопасный интервал в мм | |
| сзади | 50 |
| слева и справа, с каждой стороны | 50 |
| 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® Classic 20.2 MAXI

MKN №: FKESOD221C



world of cooking

FKESOD221C

| вместимость | |
|---|-----------|
| вставки | 20 |
| GN 1/1 (530 x 325 x 65 мм) | 40 |
| GN 2/1 (530 x 650 x 65 мм) | 20 |
| FlexiRack (530 x 570 x 65 мм) | 20 |
| тарелки (Ø 28 см на решетке FlexiRack) | 120 |
| тарелки (Ø 32 см – банкетная тележка) | 120 |
| порции/ рационов в день | 300 - 500 |

| подключение к электричеству (380 В) | |
|--|----------------|
| номинальное потребление (кВт) | 55.0 |
| Напряжение (В) | 380 3 (N)PE AC |
| Защита (А) | 3 x 100 |
| частота (Гц) | 50 / 60 |

| подключение к электричеству (400 В) | |
|--|----------------|
| номинальное потребление (кВт) | 60.9 |
| Напряжение (В) | 400 3 (N)PE AC |
| Защита (А) | 3 x 100 |
| частота (Гц) | 50 / 60 |

| подключение к электричеству (415 В) | |
|--|----------------|
| номинальное потребление (кВт) | 65.5 |
| Напряжение (В) | 415 3 (N)PE AC |
| Защита (А) | 3 x 100 |
| частота (Гц) | 50 / 60 |

| подключение к электричеству (440 В) | |
|--|----------------|
| номинальное потребление (кВт) | 60.9 |
| Напряжение (В) | 440 3 (N)PE AC |
| Защита (А) | 3 x 100 |
| частота (Гц) | 50 / 60 |

| питьевая вода холодная (KW/TWk) | |
|--|----------------|
| 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 |

| Мягкая вода (EW/EWk) | |
|--|----------------|
| 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) | 48 |
| потребление при приготовлении на пароконвекции (л/ч) | 10.6 |
| потребление при мойке (л) | 3 |

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

| по нормам VDI 2052 при напряжении 400 В. | |
|---|-------|
| Использование без вытяжного зонта | |
| влаговыведение (Вт) | 10962 |
| тепловыведение (Вт) | 7308 |
| паровыведение (г/ч) | 16139 |
| уровень шума (db (A)) | < 70 |
| вид защиты | IPX5 |

пароконвектомат
FlexiCombi®

пароконвектомат, электро, FlexiCombi® Classic 20.2 MAXI
MKN №: FKESOD221C



world of cooking

FKESOD221C

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
- программа ручной мойки (при опции WaveClean отсутствует)
- подача энергии в соответствии с требованиями
- сокращенная мощность энергии (E/2)
- **встроенный теплообменник**
- HACCP базовая версия
- таймер с выбором времени старта
- ручное увлажнение
- USB порт, используется среди прочего и для обновления ПО**
- динамик с настраиваемыми звуками
- акустический сигнал по окончании приготовления
- беспотенциальные контакты для вытяжного зонта
- прямое подключение к канализации по нормам DVGW

специальное оснащение

GN 2/1 противни (см. брошюру Аксессуары)

| | |
|------------|--|
| 202388 | противень гранит эмаль, 20 мм |
| 10017317 | противень гранит эмаль, 40 мм |
| 202390 | противень гранит эмаль, 65 мм |
| 202383 | противень для выпекания перфорированный |
| 202386 | противень для жарения неперфорированный |
| 206103 | решетка |
| 202065 | гастроёмкость неперфорированная, 20 мм глубина |
| 202070 | гастроёмкость неперфорированная, 40 мм глубина |
| 202066 | гастроёмкость неперфорированная, 65 мм глубина |
| 202072 | гастроёмкость неперфорированная, 100 мм глубина |
| 202380 | гастроёмкость перфорированная, 40 мм глубина |
| 202381 | гастроёмкость перфорированная, 60 мм глубина |
| 202382 | гастроёмкость перфорированная, 95 мм глубина |
| 10027442 | Тележка с направляющими для GN 2/1 поперечная загрузка вкл. EasyIn |
| 201792 | термочехол |
| 10027667 | банкетная тележка для тарелок (вкл. EasyIn) |
| 10019787 | термочехол для банкетной тележки и тележки с направляющими |
| TWO_IN_ONE | WaveClean two-in-one-картриджи для очистки |
| 10033677 | Теплозащитный экран слева |

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

MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstaedter Strasse 2a
38300 Wolfenbuettel / Germany

Phone +49 (0)5331 89-0
Fax +49 (0)5331 89-280
E-mail verkauf@mkn.de
www.mkn.com



Дополнительная информация на сайте: www.mkn.com/en/login

Возможны технические изменения! Статус: 2.01.2023