



особенности оснащения

- **MagicPilot** – концепция управления Touch & Slide
2 прочных износостойких дисплея с реальным цветовым решением, антибликовое безопасное стекло; режим очистки дисплея
- **MKN Guided Cooking** с autoChef, ChefsHelp, VideoAssist, избранным и сканированием
- **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
- **ChefsHelp** – инфо-шаги
ввод информации пользователя текстом и графикой в любом шаге приготовления
- **VideoAssist** – интерактивная помощь в управлении, фильмы с профессиональным поваром
- вызов программы в autoChef считыванием штрих-кода
- **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
- **WaveClean** – автоматическая система мойки
- Сифон предусмотрен в аппарате
- **SES** – Steam Exhaust System
безопасная система удаления пара
- **GreenInside** – счетчик потребления электроэнергии
- **QualityControl** – стабильное качество; независимо от объема загрузки всегда безупречный результат!
- **гигиеничные двери камер с двойным стеклопакетом**, правый упор двери
- светодиодное освещение двери камеры
- Для удобства ручка нижней двери повернута на 180°
- **Гигиеничные рабочие камеры** из коррозионноустойчивой хромоникелевой стали
- порт ETHERNET

аксессуары

- 2 пары направляющих для продольной загрузки серийно, по 6 уровней для GN 1/1, защита от опрокидывания, интервал между уровнями 60 мм



опции

- **встроенный ручной душ**
- дверь с левым упором
- закрывание двери на замок
- Порт для подключения к системе оптимизации по нормам DIN 18875 и беспотенциального контакта
- вальцы вместо задних ножек
- ролики вместо передних ножек
- монтажный набор для слива без постоянного подключения дренажа
- электроподключение (15,6 кВт)
- Кабель подключения к сети с вилкой 5-контактная (для одного или двух электроподключений)
- Кабель подключения к сети без розетки CEE (для одного или двух электроподключений)
- **HoodIn** – встроенный пароконденсатор с КПД до 80%

безопасность продукта

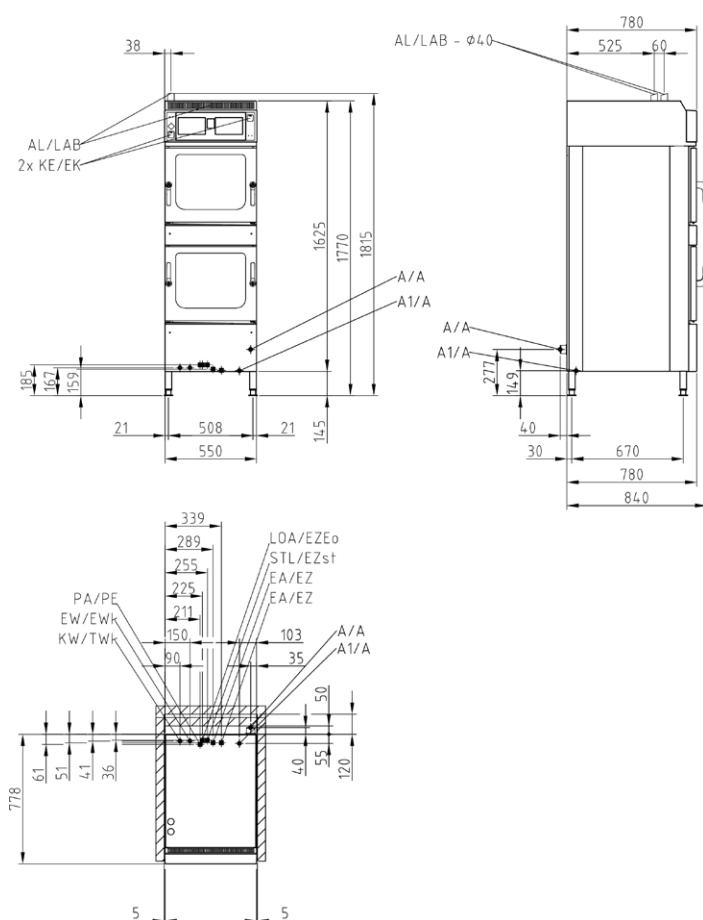


пароконвектомат
SpaceCombi Team
 пароконвектомат, электро, SpaceCombi Team
 MKN №: TKECOD6100



world of cooking

TKECOD6100



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 (ДxШxВ) (мм)	550 x 836 x 1770
материал внешний корпус	1.4301
размеры, вкл. упаковку (ДxШxВ ²) (мм)	970 x 1130 x 2000
вес нетто (кг)	139
вес брутто (кг)	153
инструкция по установке, безопасный интервал в мм	
сзади	70



вместимость	
вставки	6 + 6 (12)
GN 1/1 (530 x 325 x 60 мм)	6 + 6 (12)
GN 1/1 (530 x 325 x 65 мм)	5 + 5 (10)
тарелки Ø 28 см на решетках для регенерации	12 + 12 (24)
порции/ рационов в день	60 - 160

подключение к электричеству (400 В)	
номинальное потребление (кВт)	2 x 7.8
Напряжение (В)	2x 400 2x 3 NPE AC
Защита (А)	3 x 16 + 3 x 16
частота (Гц)	2 x 50 / 2 x 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)	35

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)	20
потребление при приготовлении на пароконвекции (л/ч)	4.4
потребление при мойке (л)	2.5

слив / подключение к канализации (A/A)	
проток воды макс (л/мин)	10
размер разъема	DN 50
качество	max. 95 °C

по нормам VDI 2052 при напряжении 400 В.	
Использование без HoodIn (встроенный пароконденсатор)	
влаговыведение (Вт)	2808
тепловыведение (Вт)	1872
паровыведение (г/ч)	4134
Использование с HoodIn (встроенный пароконденсатор)	
влаговыведение (Вт)	842
тепловыведение (Вт)	1872
паровыведение (г/ч)	1240
уровень шума (db (A))	< 65
вид защиты	IPX5



другие особенности оснащения

- **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
- **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
- 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
- изменяемая подача энергии, сокращенная мощность энергии (E/2)
- **MKN FlexiCombi Connect** – серийное ПО для создания своих процессов
- 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
- USB порт, используется среди прочего и для обновления ПО**
- импорт рецептов с флеш-картой USB
- динамик с настраиваемыми звуками
- акустический сигнал по окончании приготовления
- беспотенциальные контакты для вытяжного зонта
- прямое подключение к канализации по нормам DVGW

специальное оснащение

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
10029566	сканер штрих-кода, вкл. Кабель USB для зарядки
TWO_IN_ONE	WaveClean two-in-one-картриджи для очистки
10022641	направляющие 5x GN 1/1, расстояние между уровнями 65 мм

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

