

пароконвектомат
FlexiCombi® Team

пароконвектомат, электро, FlexiCombi® Team MagicPilot 10.1-6.1
MKN №: DKECOD115-615



world of cooking

особенности оснащения

- **MagicPilot** – концепция управления Touch & Slide 2 прочных износостойких дисплея 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 для обеих камер
- **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!
- **гигиеничные двери камер с двойным стеклопакетом**, правый упор двери
- Для удобства ручка нижней двери повернута на 180°
- **Гигиеничные рабочие камеры** из коррозионностойкой хромоникелевой стали

аксессуары

- направляющие для поперечной загрузки серийно, 6 уровней для GN 1/1 и FlexiRack, защита от опрокидывания, интервал между уровнями 68 мм
- направляющие для поперечной загрузки серийно, 10 уровней для GN 1/1 и FlexiRack, защита от опрокидывания, интервал между уровнями 68 мм



опции

- Кабель подключения к сети с вилкой 5-контактная
- Кабель подключения к сети без розетки CEE
- дверь с левым упором
- двухступенчатое безопасное закрывание двери
- специальное напряжение
- Порт для подключения к системе оптимизации по нормам DIN 18875 и беспотенциального контакта
- порт ETHERNET
- мобильное исполнение
- SmokeInside – встроенная коптильня (только для верхней камеры)

безопасность продукта



* по сравнению с GN 1/1

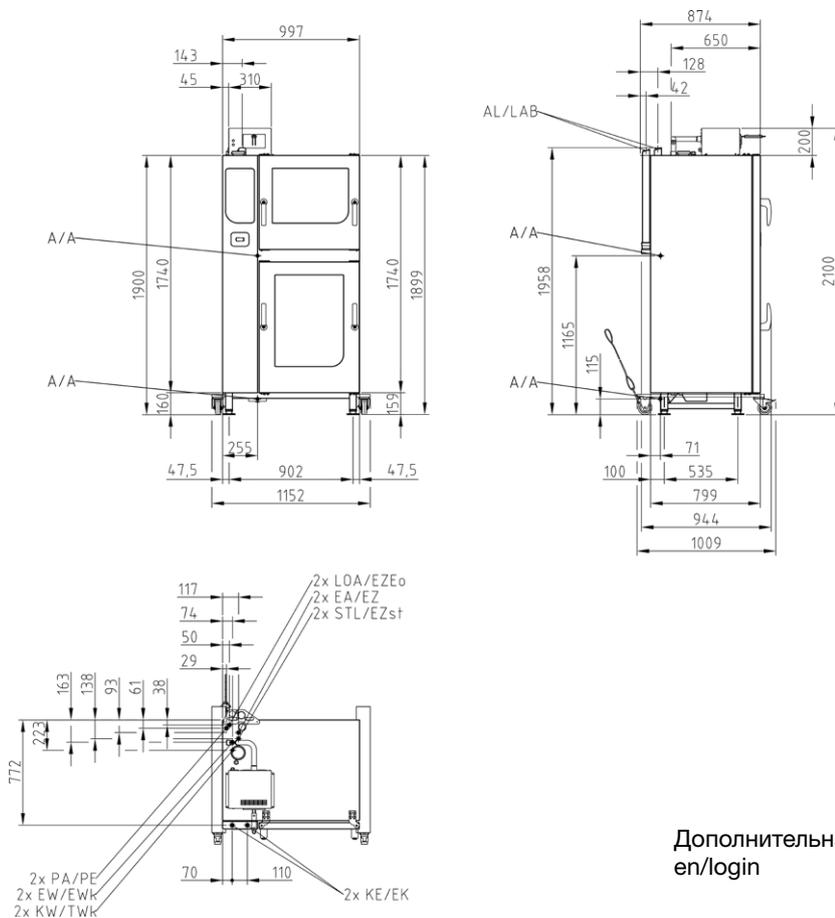
пароконвектомат
FlexiCombi® Team

пароконвектомат, электро, FlexiCombi® Team MagicPilot 10.1-6.1
MKN №: DKECOD115-615



world of cooking

DKECOD115-615



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 (ДхШ¹хВ¹) (мм)	997 x 874 x 1900
материал внешний корпус	1.4301
размеры, вкл. упаковку (ДхШхВ ²) (мм)	1020 x 1300 x 2180
вес нетто (кг)	282
вес брутто (кг)	316
максимальный вес загрузки (кг)	54 + 90
Высота верхнего уровня (мм)	1738
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® Team

пароконвектомат, электро, FlexiCombi® Team MagicPilot 10.1-6.1
MKN №: DKECOD115-615



world of cooking

DKECOD115-615

вместимость	
вставки	6 + 10 (16)
GN 1/1 (530 x 325 x 65 мм)	6 + 10 (16)
FlexiRack (530 x 570 x 65 мм)	6 + 10 (16)
тарелки (Ø 28 см на решетке FlexiRack)	24 + 40 (64)
порции/ рационов в день	30 - 230 (GN 1/1); 30 - 350 (FlexiRack)

подключение к электричеству (380 В)	
номинальное потребление (кВт)	9.4 + 14.4
Напряжение (В)	2 x 380 2 x 3 (N) PE AC
Защита (А)	3 x 16 + 3 x 25
частота (Гц)	2 x 50

подключение к электричеству (400 В)	
номинальное потребление (кВт)	10.4 + 15.9
Напряжение (В)	2 x 400 2 x 3 (N) PE AC
Защита (А)	3 x 16 + 3 x 25
частота (Гц)	2 x 50

подключение к электричеству (415 В)	
номинальное потребление (кВт)	11.2 + 17.1
Напряжение (В)	2 x 415 2 x 3 (N) PE AC
Защита (А)	3 x 16 + 3 x 25
частота (Гц)	2 x 50

подключение к электричеству (440 В)	
номинальное потребление (кВт)	10.4 + 15.8
Напряжение (В)	2 x 440 2 x 3 (N) PE AC
Защита (А)	3 x 16 + 3 x 25
частота (Гц)	2 x 50

питьевая вода холодная (KW/TWk)	
Давление подключаемой воды (б)	2x 2 - 6
размер разъема	2x DN 20 (G ¼" A)
качество ммоль/л (°dH)	< 4 (22.2)
потребление при мойке (л)	32 + 32

Мягкая вода (EW/EWk)	
Давление подключаемой воды (б)	2x 2 - 6
размер разъема	2x DN 20 (G ¼" A)
качество ммоль/л (°dH)	< 0.9 (5)
потребление при приготовлении на пару (л/ч)	18 + 16
потребление при приготовлении на пароконвекции (л/ч)	4 + 3.5
потребление при мойке (л)	3 + 3

слив / подключение к канализации (A/A)	
проток воды макс (л/мин)	10
размер разъема	2x DN 50
качество	max. 80 °C

по нормам VDI 2052 при напряжении 400 В.	
Использование без вытяжного зонта	
влаговыведение (Вт)	2862 + 1872 (4734)
тепловыведение (Вт)	1908 + 1248 (3156)
паровыведение (г/ч)	6970
Использование с вытяжным зонтом FlexiCombi Air	
влаговыведение (Вт)	1420
тепловыведение (Вт)	1908 + 1248 (3156)
паровыведение (г/ч)	2091
уровень шума (db (A))	< 70
вид защиты	IPX5

пароконвектомат
FlexiCombi® Team

пароконвектомат, электро, FlexiCombi® Team MagicPilot 10.1-6.1
MKN №: DKECOD115-615



world of cooking

DKECOD115-615

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
- 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

специальное оснащение

FKE_AIR_KIT_TEAM 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!

TWO_IN_ONE WaveClean two-in-one-картриджи для очистки

813636 продольная загрузка гастоёмкостей

845946 направляющие пекарский размер

** 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: 26.01.2023