



world of cooking

Der **FlexiCombi**[®]
schneller, effizienter, digitaler.



Perfekte Beleuchtung für den Garraum



Beleuchtungskonzept

- Garraum mit LED Beleuchtung in der Tür
- Beleuchtung nach hinten und damit mehr Licht im Garraum
- Heller Garraum auch bei geöffneter Tür: blendet den Anwender nicht
- Benutzerfreundlichkeit und Sicherheit dank optimal ausgeleuchtetem Garraum
- Bessere Überwachung des Kochvorgangs sowie des Zustandes der Speisen

Schnelleres Bedienkonzept. Höhere Produktivität.*

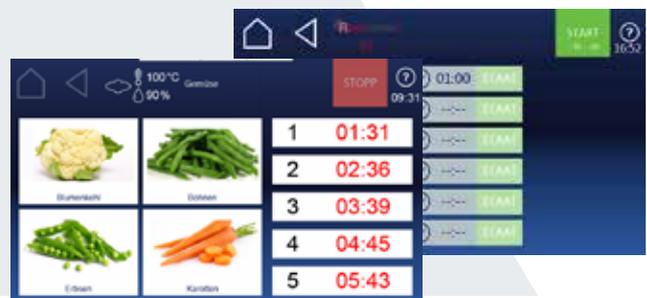
Der MKN MagicPilot® Intuitive Bedienung und optimale Übersicht

- Eine noch schnellere Hardware sorgt für flüssiges Arbeiten
- Benutzerfreundliches Handling durch eine einheitliche Bedienoberfläche der unterschiedlichen MKN Geräte

Guided Cooking – Leitet den Anwender durch den Kochprozess

- Automatische Garprozesse
- Speisenqualität wird schnell und sicher reproduzierbar
- Infoschritte als Anleitung; auch Fotos integrierbar
- Automatische Kontrollfunktionen geben perfekte Qualitätssicherheit im Kochprozess.
- **Neues Feature: MultiCook** – die intelligente Garzeitsteuerung mit bildlicher Darstellung der Produkte und automatischer Zeiteinstellung.

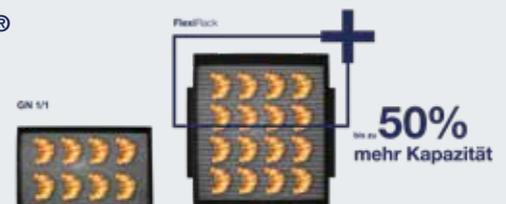
*Im Vergleich zum Vorgängermodell



Plus an Menge und Komfort

Kapazität erhöhen im FlexiCombi® im Handumdrehen!

- Optimale Auslastung des Garraums
- Beschleunigte Küchenprozesse
- Einsparung von Energie und Arbeitszeit*



EasyLoad Der Quereinschub.

Mit dem Quereinschub hat der Anwender auch schwere Bleche oder Behälter jederzeit fest im Griff. Ohne umzugreifen und dabei immer alles gut im Blick. Einfaches und sicheres Handling zu jeder Zeit.

*Im Vergleich zu GN 1/1

WaveClean® – automatisch Reinigen mit der two-in-one Kartusche

Geringer Wasserverbrauch

Der FlexiCombi® verbraucht dank eines Umwälzsystems nur 35 Liter Wasser pro Reinigungszyklus

WaveClean® Kartusche

Die versiegelte two-in-one Kartusche enthält sowohl Reiniger als auch Klarspüler

Einfach sicher

Kein Kontakt mit dem Reinigungsmittel, dank einer versiegelnden Wachsschicht.

Lifetime Protection System

Verlängert die Lebensdauer Ihres Kombidämpfers



NEU!

Kartusche und Deckel aus
100% recyceltem Kunststoff
ohne zusätzlichen Farbstoffe

Hygiene Garraumtür – mit geschlossener Dreifachverglasung



Die Hygiene-Garraumtür ist mit geschlossener 3-fach Verglasung ausgestattet.

Das bedeutet: Energiesparen im Gerät und geringe Strahlungswärme nach draußen.



-28% Energieeinsparung*
mit Dreifachverglasung



100% automatische Innenreinigung
kein händisches Nachreinigen

*Im Vergleich zu MKN Technik ohne 3-fach Verglasung

High Quality für Effizienz und ein langes Leben

Mehr Nachhaltigkeit

Neu denken. Der MKN FlexiCombi® ermöglicht neue und nachhaltigere Wege des Kochens. Kompromisslose Qualität, innovative Features und ein schlagkräftiges Nutzenpaket, immer mit dem Anwender im Mittelpunkt.

GreenHighlights im FlexiCombi®

Innovation und Nachhaltigkeit perfekt kombiniert

Automatische Dampfmengenanpassung

DynaSteam® – Dampferzeugung mit der patentierten MKN Dampferzeugungsmethode

Effiziente Dampferzeugung

DynaSteam® erzeugt sehr schnell und effizient Dampf

Wartungsfrei

Energieeffizienz

Energieeffizient, Einsparung bis zu 2kW pro Std. durch Wärmetauscher*

Verbesserte Garergebnisse

Durch variable, automatisch an den Garprozess angepasste Dampfmenge

Hygienisch frischer Dampf

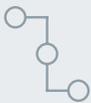
Wasserdruckunabhängig

*Im Vergleich zu MKN Technik ohne Wärmetauscher



Die Zukunft der digitalen Großküche

Standardmäßig: WLAN*



OPC UA Schnittstelle

Verbindung zu Küchenleitsystem DIN 18898 (über OPC UA Schnittstelle, offener Standard)



REST API Schnittstelle

Verbindung zu eigenen und fremden Plattformen mittels Rest-API/Swagger Schnittstelle



Softwareupdate über Cloud oder App

* in zertifizierten Ländern



Wärmetauscher

Wärmeeffizienz als Standard. Die Abwärme wird zurückgewonnen und erneut eingesetzt.



bis zu **2kW*** Ersparnis pro Betriebsstunde beim Dämpfen im FlexiCombi® 20.x

* Im Vergleich zur MKN Technik ohne Wärmetauscher

GreenInside

Energieverbrauch optimieren.

Der MKN FlexiCombi® besitzt eine Verbrauchsanzeige*, die nach jedem Garprozess den Energie- und Wasserverbrauch anzeigt.

* Nur bei Elektrogeräten



Technische Daten

FlexiCombi® Varianten MagicPilot



- 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



- Größe 6.1 + 6.1 / 6.2 + 6.2
- Größe 6.1 + 6.2 / 6.2 + 6.1
- Größe 6.x + 10.x / 10.x + 6.x



- 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
- MultiCook
- Garschrittfunktion
- KlimaSelect® plus
- Ready2Cook
- RackControl
- Time2Serve
- VideoAssist
- SES – Steam Exhaust System
- FlexiCombi Connect
- WaveClean® Reinigung
- FamilyMix
- WLAN
- FlexiRack® Kapazitätskonzept
- CombiDoctor
- GreenInside (Elektromodell)
- BarcodeScan Funktion (ohne Scanner)
- integrierte Schlauchbrause
- ChefsHelp
- DynaSteam®
- Integrierter Wärmetauscher
- Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung

Optionen/Zubehör

- Tür mit Linksanschlag (nur für Tisch- und Team-Geräte)
- Zweistufiger Sicherheitstürverschluss
- Schiffsausführung, Sonderspannung (Elektrogeräte)
- Zusätzlicher, externer Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (nicht nachrüstbar)
- Zusätzlicher, externer Sous-Vide-Kerntemperaturfühler (nicht nachrüstbar)
- Untergestelle und Unterschränke
- Stapelkit für Tischgeräte
- GN-Längseinschub
- Ethernet-Schnittstelle
- IPX 6 Strahlwasserschutz (Elektrogeräte)
- FlexiRack® Zubehör: CNS Rost, Sudwanne, granitemillierte Bleche, antihafbeschichtete Back- und Bratbleche, Frittierkorb, Hähnchengrillgestelle, Muldenblech
- GN-Behälter, GN-Roste, sowie Back- und Bratbleche
- Regenerier- und Tellerbankett-Systeme, Thermo-Isolierhauben
- Kochzubehörpakete (FlexiRack®, GN, ...)
- MKN Grease Collection System
- SmokelInside
- Two-in-one Reiniger-Kartuschen für WaveClean®
- Reinigerpakete
- FlexiCombi® Air Dampf-Kondensations-Haube
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt

Technische Daten

FlexiCombi®	6.1 Elektro	6.1 Gas	10.1 Elektro	10.1 Gas	20.1 Elektro	20.1 Gas
MKN-Bestell-Nr.	FKECOD615TG2	FKGCD615TG2	FKECOD115TG2	FKGCD115TG2	FKECOD215TG2	FKGCD215TG2
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)	6x FlexiRack® ≈ 10.5 GN 1/1	6x FlexiRack® ≈ 10.5 GN 1/1	10x FlexiRack® ≈ 17.5 GN 1/1	10x FlexiRack® ≈ 17.5 GN 1/1	20x FlexiRack® ≈ 35 GN 1/1	20x 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.	FKECOD621TG2	FKGCD621TG2	FKECOD121TG2	FKGCD121TG2	FKECOD221TG2	FKGCD221TG2
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 GN 2/1	6 x GN 2/1	10 x GN 2/1	10 x GN 2/1	20 x GN 2/1	20 x GN 2/1

FlexiCombi® Varianten Classic



- 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



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

Serienausstattung

- EasyLoad Quereinschub
- FlexiRack®
- ClimaSelect®
- 5 Lüfterradgeschwindigkeiten
- 100 Garprogramme in bis zu 6 Schritten speicherbar
- Integrierter Wärmetauscher
- Manuelles Reinigungsprogramm
- Interner Kerntemperaturfühler
- DynaSteam®
- USB Schnittstelle
- Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung

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)
- FlexiRack® Zubehör: CNS Rost, Sudwanne, granitemaillierte Bleche, antihafbeschichtete Back- und Bratbleche, Frittierkorb, Hähnchengrillgestelle, Muldenblech
- GN-Behälter, GN-Roste, sowie Back- und Bratbleche
- Regenerier- und Tellerbankett-Systeme, Thermo-Isolierhauben
- Kochzubehörpakete (FlexiRack®, GN, ...)
- WaveClean® Reinigung neue Generation
- Two-in-one Reiniger-Kartuschen für WaveClean®
- Reinigerpakete
- integrierte Schlauchbrause
- FlexiCombi® Air Dampf-Kondensations-Haube
- GN-Längseinschub
- Untergestelle und Unterschränke
- Stapelkit für Tischgeräte
- IPX 6 Strahlwasserschutz (Elektrogeräte)
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt

Technische Daten

FlexiCombi®	6.1 Elektro	6.1 Gas	10.1 Elektro	10.1 Gas	20.1 Elektro	20.1 Gas
MKN-Bestell-Nr.	FKECOD615CG2	FKGCOD615CG2	FKECOD115CG2	FKGCOD115CG2	FKECOD215CG2	FKGCOD215CG2
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 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 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)	6x FlexiRack® ≈ 10.5 GN 1/1	6x FlexiRack® ≈ 10.5 GN 1/1	10x FlexiRack® ≈ 17.5 GN 1/1	10x FlexiRack® ≈ 17.5 GN 1/1	20x FlexiRack® ≈ 35 GN 1/1	20x 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.	FKECOD621CG2	FKGCOD621CG2	FKECOD121CG2	FKGCOD121CG2	FKECOD221CG2	FKGCOD221CG2
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 GN 2/1	6 x GN 2/1	10 x GN 2/1	10 x GN 2/1	20 x GN 2/1	20 x GN 2/1