

# 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
- 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, granitemaillierte Bleche, antihafbeschichtete Back- und Bratbleche, Frittierkorb, Hähnchengrillgestelle, Muldenblech
- GN-Behälter, GN-Roste, sowie Back- und Bratbleche
- Regenerier- und Tellerbankett-Systeme, Thermo-Isolierhauben
- Kochzubehöropakete (FlexiRack®, GN, ...)
- MKN Grease Collection System
- Smokelnside
- 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 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                       | 11 kW   | 18 kW                        | 18 kW   | 36 kW                      | 36 kW   |
| Gasarten                  |                             | Erdgas (E und LL) 20 mbar<br>Flüssiggas 3B/P 29–50 mbar |                              | Erdgas (E und LL) 20 mbar<br>Flüssiggas 3B/P 29–50 mbar |                            | Erdgas (E und LL) 20 mbar<br>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                       | 17 kW   | 26 kW                        | 26 kW   | 52 kW                      | 52 kW   |
| Gasarten                  |                             | Erdgas (E und LL) 20 mbar<br>Flüssiggas 3B/P 29–50 mbar |                              | Erdgas (E und LL) 20 mbar<br>Flüssiggas 3B/P 29–50 mbar |                            | Erdgas (E und LL) 20 mbar<br>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   |

Technische Änderungen vorbehalten! Stand 03-2025 [www.mkn.com](http://www.mkn.com)

## 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®
- KlimaSelect®
- 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
- Kochzubehöropakete (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                | FKGCD615CG2   | FKECOD115CG2                 | FKGCD115CG2   | FKECOD215CG2               | FKGCD215CG2   |
| 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                       | 11 kW   | 18 kW                        | 18 kW   | 36 kW                      | 36 kW   |
| Gasarten                  |                             | Erdgas (E und LL) 20 mbar<br>Flüssiggas 3B/P 29–50 mbar |                              | Erdgas (E und LL) 20 mbar<br>Flüssiggas 3B/P 29–50 mbar |                            | Erdgas (E und LL) 20 mbar<br>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                | FKGCD621CG2   | FKECOD121CG2                 | FKGCD121CG2   | FKECOD221CG2               | FKGCD221CG2   |
| 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                       | 17 kW   | 26 kW                        | 26 kW   | 52 kW                      | 52 kW   |
| Gasarten                  |                             | Erdgas (E und LL) 20 mbar<br>Flüssiggas 3B/P 29–50 mbar |                              | Erdgas (E und LL) 20 mbar<br>Flüssiggas 3B/P 29–50 mbar |                            | Erdgas (E und LL) 20 mbar<br>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   |



world of cooking

Der **FlexiCombi®**  
schnell. effizient. digital.



## 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

## 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

## 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



## 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



## 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

## 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



## 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

## 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

### 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

