

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.	FKEC0D615TG2	FKGC0D615TG2	FKEC0D115TG2	FKGC0D115TG2	FKEC0D215TG2	FKGC0D215TG2
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 N~ 400 V	1 N~ 230V	3 N~ 400 V	1 N~ 230 V	3 N~ 400 V	1 N~ 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 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.	FKEC0D621TG2	FKGC0D621TG2	FKEC0D121TG2	FKGC0D121TG2	FKEC0D221TG2	FKGC0D221TG2
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 N~ 400 V	1 N~ 230 V	3 N~ 400 V	1 N~ 230 V	3 N~ 400 V	1 N~ 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 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

Technische Änderungen vorbehalten! Stand 03-2025 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.	FKEC0D615CG2	FKGC0D615CG2	FKEC0D115CG2	FKGC0D115CG2	FKEC0D215CG2	FKGC0D215CG2
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 N~ 400 V	1 N~ 230 V	3 N~ 400 V	1 N~ 230 V	3 N~ 400 V	1 N~ 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 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.	FKEC0D621CG2	FKGC0D621CG2	FKEC0D121CG2	FKGC0D121CG2	FKEC0D221CG2	FKGC0D221CG2
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 N~ 400 V	1 N~ 230 V	3 N~ 400 V	1 N~ 230 V	3 N~ 400 V	1 N~ 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 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



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

