

Données techniques

FlexiCombi® Options MagicPilot



- Taille 6.1 électrique
- Taille 6.1 gaz
- Taille 6.2 MAXI électrique
- Taille 6.2 MAXI gaz
- Taille 10.1 électrique
- Taille 10.1 gaz
- Taille 10.2 MAXI électrique
- Taille 10.2 MAXI gaz
- Taille 6.1 + 6.1 / 6.2 + 6.2
- Taille 6.1 + 6.2 / 6.2 + 6.1
- Taille 6.x + 10.x / 10.x + 6.x
- Taille 20.1 électrique
- Taille 20.1 gaz
- Taille 20.2 MAXI électrique
- Taille 20.2 MAXI gaz

Equipement standard

- Insertion transversale EasyLoad
- MagicPilot®
- autoChef®
- Cuisson manuelle
- QualityControl
- MultiCook
- Fonction étapes de cuisson
- ClimaSelect® plus
- Ready2Cook
- RackControl
- Time2Serve
- VideoAssist
- PerfectHold
- SES - Système d'évacuation de la vapeur
- FlexiCombi Connect
- Système de nettoyage WaveClean®
- FamilyMix
- WLAN
- Concept de capacité FlexiRack®
- GreenInside (modèles électriques)
- Fonction BarcodeScan (sans scanner)
- Douchette intégrée
- ChefsHelp
- DynaSteam®
- Echangeur de chaleur intégré
- Porte de chambre de cuisson hygiénique avec triple vitrage fermé

Options/Accessoires

- Porte à charnière gauche (uniquement pour les appareils de table et Team)
- Verrouillage de sécurité à deux niveaux de la porte
- Version marine, tension spéciale (appareils électriques)
- Sonde externe supplémentaire de température à cœur multipoint (ne peut pas être installée ultérieurement)
- Sonde externe supplémentaire de température à cœur sous vide (ne peut pas être installé ultérieurement)
- Supports et armoires basses
- Kit de superposition pour appareils de table
- Insertion de GN dans le sens de la longueur
- Interface Ethernet
- Protection IPX 6 contre les jets d'eau puissants (appareils électriques)
- Kits d'accessoires de cuisson (FlexiRack®, GN, ...)
- Accessoires FlexiRack® : Grille CNS, lèche-frite, plateaux émaillés en granit, plateaux de cuisson et de rôtissage à revêtement antiadhésif, panier à friture, grilles pour grillades de poulet, plaques de cuisson pour muffins/gâteaux
- Récipients GN, grilles GN, plaques de cuisson et de rôtissage
- Systèmes de régénération et de banquet sur assiette, hottes d'isolation thermique.
- Système de collecte des graisses MKN
- Smokelnside
- Cartouches de nettoyage Two-in-one pour WaveClean®
- Kits de nettoyage
- FlexiCombi® Hotte à condensation à vapeur d'air
- Interface pour le raccordement à un système d'optimisation de l'énergie selon la norme DIN 18875 et contact libre de potentiel"

Données techniques

FlexiCombi®	6.1 Électrique	6.1 Gaz	10.1 Électrique	10.1 Gaz	20.1 Électrique	20.1 Gaz
Numéro de modèle MKN	FKECOD615TG2	FKGCD615TG2	FKECOD115TG2	FKGCD115TG2	FKECOD215TG2	FKGCD215TG2
Dimensions totales	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
Puissance raccordée (électrique)	10,4 kW	0,6 kW	15,9 kW	0,6 kW	31,7 kW	1 kW
Tension d'alimentation	3 N~ 400 V	1 N~ 230V	3 N~ 400 V	1 N~ 230 V	3 N~ 400 V	1 N~ 230 V
Protection par fusible	3 x 16 A	1 x 16 A	3 x 25 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A
Puissance calorifique nominale	11 kW	11 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW
Gassoorten		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29-50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29-50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 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
Gastronom (65 mm de diamètre)	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
Taille de cuisson	5 x Taille de cuisson	5 x Taille de cuisson	8 x Taille de cuisson	8 x Taille de cuisson	16 x Taille de cuisson	16 x Taille de cuisson

FlexiCombi®	6.2 MAXI Électrique	6.2 MAXI Gaz	10.2 MAXI Électrique	10.2 MAXI Gaz	20.2 MAXI Électrique	20.2 MAXI Gaz
Numéro de modèle MKN	FKECOD621TG2	FKGCD621TG2	FKECOD121TG2	FKGCD121TG2	FKECOD221TG2	FKGCD221TG2
Dimensions totales	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
Puissance raccordée (électrique)	20,9 kW	0,6 kW	30,5 kW	0,6 kW	60,9 kW	1 kW
Tension d'alimentation	3 N~ 400 V	1 N~ 230 V	3 N~ 400 V	1 N~ 230 V	3 N~ 400 V	1 N~ 230 V
Protection par fusible	3 x 35 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A	3 x 100 A	1 x 16 A
Puissance calorifique nominale	17 kW	17 kW	26 kW	26 kW	52 kW	52 kW
Gassoorten		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29-50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29-50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29-50 mbar
Gastronom (65 mm de diamètre)	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® Options Classic



- Taille 6.1 électrique
- Taille 6.1 gaz
- Taille 6.2 MAXI électrique
- Taille 6.2 MAXI gaz
- Taille 10.1 électrique
- Taille 10.1 gaz
- Taille 10.2 MAXI électrique
- Taille 10.2 MAXI gaz
- Taille 20.1 électrique
- Taille 20.1 gaz
- Taille 20.2 MAXI électrique
- Taille 20.2 MAXI gaz

Equipement standard

- Insertion transversale EasyLoad
- FlexiRack®
- ClimaSelect®
- 5 vitesses de ventilation
- 100 programmes de cuisson peuvent être sauvegardés en 6 étapes maximum
- Echangeur de chaleur intégré
- Programme de nettoyage manuel
- Sonde de température interne à cœur
- DynaSteam®
- Interface USB
- Porte hygiénique de la chambre de cuisson avec triple vitrage fermé hygiénique

Options/Accessoires

- Porte à charnière gauche pour les appareils de table
- Fermeture de sécurité à deux niveaux de la porte
- Version marine, tension spéciale (électrique uniquement)
- Sonde externe supplémentaire de température à cœur multi point. (ne peut pas être installée ultérieurement)
- Sonde externe supplémentaire de température à cœur (ne peut pas être installée ultérieurement)
- Accessoires FlexiRack® : Grille CNS, lèche-frite, plaques émaillées en granit, plaques de cuisson et de rôtissage à revêtement antiadhésif, grille pour grillades de poulet, panier à friture, plateau de support pour tasses
- Bacs GN, grilles GN et plaques de cuisson et de rôtissage
- Systèmes de régénération et de banquet d'assiettes, hottes d'isotherme
- Kit d'accessoires de cuisson (FlexiRack®, GN, ...)
- Système de nettoyage WaveClean®
- Cartouches de nettoyage Two-in-one pour WaveClean®
- Kits de nettoyage
- Interface pour la connexion à un système d'optimisation de l'énergie selon la norme DIN 18875 et contact sans potentiel

Données techniques

FlexiCombi®	6.1 Électrique	6.1 Gaz	10.1 Électrique	10.1 Gaz	20.1 Électrique	20.1 Gaz
Numéro de modèle MKN	FKECOD615CG2	FKGCD615CG2	FKECOD115CG2	FKGCD115CG2	FKECOD215CG2	FKGCD215CG2
Dimensions totales	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
Puissance raccordée (électrique)	10,4 kW	0,6 kW	15,9 kW	0,6 kW	31,7 kW	1 kW
Tension d'alimentation	3 N~ 400 V	1 N~ 230 V	3 N~ 400 V	1 N~ 230 V	3 N~ 400 V	1 N~ 230 V
Protection par fusible	3 x 16 A	1 x 16 A	3 x 25 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A
Puissance calorifique nominale	11 kW	11 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW
Gassoorten		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29-50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29-50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 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
Gastronom (65 mm de diamètre)	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
Taille de cuisson	5 x Taille de cuisson	5 x Taille de cuisson	8 x Taille de cuisson	8 x Taille de cuisson	16 x Taille de cuisson	16 x Taille de cuisson

FlexiCombi®	6.2 MAXI Électrique	6.2 MAXI Gaz	10.2 MAXI Électrique	10.2 MAXI Gaz	20.2 MAXI Électrique	20.2 MAXI Gaz
Numéro de modèle MKN	FKECOD621CG2	FKGCD621CG2	FKECOD121CG2	FKGCD121CG2	FKECOD221CG2	FKGCD221CG2
Dimensions totales	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
Puissance raccordée (électrique)	20,9 kW	0,6 kW	30,5 kW	0,6 kW	60,9 kW	1 kW
Tension d'alimentation	3 N~ 400 V	1 N~ 230 V	3 N~ 400 V	1 N~ 230 V	3 N~ 400 V	1 N~ 230 V
Protection par fusible	3 x 35 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A	3 x 100 A	1 x 16 A
Puissance calorifique nominale	17 kW	17 kW	26 kW	26 kW	52 kW	52 kW
Gassoorten		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29-50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29-50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29-50 mbar
Gastronom (65 mm de diamètre)	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

Le **FlexiCombi®**
plus rapide, plus efficace, plus numérique.



Un éclairage parfait de votre espace de cuisson



Un concept d'éclairage

- Nouveau concept d'éclairage
- Chambre de cuisson avec éclairage LED de la porte
- Éclairage arrière - plus de lumière dans l'espace de cuisson
- L'utilisateur n'est pas ébloui, même lorsque la porte est ouverte
- Facilité d'utilisation et sécurité grâce à un espace de cuisson parfaitement éclairé
- Meilleur contrôle des processus de cuisson et de l'état des aliments

WaveClean® – système de nettoyage automatique avec la cartouche Two-in-one

Faible consommation d'eau

Le FlexiCombi® ne consomme que 35 litres d'eau par cycle de nettoyage grâce à un système en circuit fermé.

Cartouche WaveClean®

La cartouche two-in-one scellée contient à la fois le détergent et le liquide de rinçage.

Simple et sûr

Insérez une cartouche WaveClean® et commencez !

Système de protection permanente

Prolonge la durée de vie de votre four mixte

NOUVEAU

Cartouche et couvercle en plastique 100% recyclé, sans colorant supplémentaire



Réglage automatique de la quantité de vapeur

DynaSteam® - Génération de vapeur avec la méthode brevetée de génération de vapeur MKN

Production de vapeur efficace

DynaSteam® génère de la vapeur très rapidement et efficacement.

Sans entretien

Efficacité énergétique

Efficacité énergétique, économies jusqu'à 2kW/h avec l'échangeur de chaleur*.

Résultats de cuisson améliorés

Quantité de vapeur variable automatiquement adaptée au processus de cuisson.

Vapeur fraîche et hygiénique

Ne dépend pas de la pression de l'eau

*Comparé à la technologie MKN sans échangeur de chaleur



Système d'exploitation plus rapide. Productivité accrue*

Le MKN MagicPilot®

Utilisation intuitive et vue d'ensemble optimale

- Une commande rapide qui permet une exécution fluide.
- Manipulation conviviale grâce à une interface utilisateur uniforme pour les différents appareils MKN.

Guided Cooking – Guide l'utilisateur à travers le processus de cuisson

- Processus de cuisson automatique
- La qualité des cuissons peut être reproduite rapidement et en toute sécurité.
- Les étapes d'information servent de guide ; possibilité d'intégrer également des photos.
- Les fonctions de contrôle automatique garantissent une qualité parfaite tout au long du processus de cuisson.
- **Nouvelle fonctionnalité : MultiCook** – le contrôle intelligent du temps de cuisson avec représentation visuelle des produits et réglage automatique du temps.



*par rapport au modèle précédent

Porte de chambre de cuisson hygiénique – avec triple vitrage fermé



Porte hygiénique de la chambre de cuisson avec triple vitrage.

Cela signifie une économie d'énergie à l'intérieur de l'appareil et une faible chaleur rayonnante vers l'extérieur.

Économie d'énergie de 28 %* avec triple vitrage

Nettoyage intérieur 100% automatique pas de nettoyage manuel nécessaire

**par rapport au modèle précédent avec porte à double vitrage

L'avenir des cuisines commerciales numériques

Maintenant disponible en standard : WLAN*

Interface OPC UA

Connexion au système de contrôle de la cuisine DIN 18898 (via l'interface OPC UA, norme ouverte)

Interface REST API

Connexion à des plates-formes internes et externes via l'interface REST API/Swagger

Mise à jour logicielle via le Cloud ou l'application

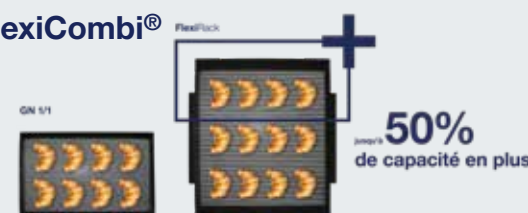
* dans tous les pays certifiés



FlexiRack® – pour une optimisation de la quantité de remplissage

Augmentez la capacité de votre FlexiCombi® en un rien de temps !

- Utilisation optimale de l'espace de cuisson
- Accélération des processus en cuisine
- Économise de l'énergie et du temps*



EasyLoad

Insertion transversale

Avec le chargement latéral, vous maintenez constamment une prise ferme sur les plaques ou les récipients lourds, sans avoir à les manipuler, ce qui vous permet de garder le contrôle en tout temps. Cela garantit une manipulation simple et sécurisée à tout moment.

* par rapport à l'utilisation du GN 1/1

Qualité supérieure pour plus de performances et une longue durée de vie

Plus de durabilité

Repenser. Le MKN FlexiCombi® offre de nouvelles possibilités de cuisson durables. Avec une qualité sans compromis, des fonctionnalités innovantes et une gamme d'avantages percutants, le tout centré sur l'utilisateur.

Les points forts du FlexiCombi®

L'innovation et la durabilité combinées à la perfection

Échangeur de chaleur

Efficacité thermique en standard. La chaleur résiduelle est récupérée et réutilisée.



Économies jusqu'à **2kW*** par heure de fonctionnement dans le FlexiCombi® 20.x

*Comparé à la technologie MKN sans échangeur de chaleur

GreenInside

Optimiser la consommation d'énergie.

Le MKN FlexiCombi® est équipé d'un indicateur de consommation* qui affiche la consommation d'énergie et d'eau après chaque processus de cuisson.

* Appareils électriques uniquement

