

FlexiCombi classic



Discover the difference!





Qualität

Wärmetauscher, Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung, ... inklusive.



Speisenqualität

Erstklassige Speisen.



Bedienkomfort

Einfach, klar, präzise.



MKN steht seit über 75 Jahren für überzeugende ProfiKochtechnik der Spitzenklasse. Im Mittelpunkt ist immer der Koch. So entstehen Technologien mit großem Kundennutzen. Erleben Sie den FlexiCombi® Classic!

FlexiCombi

classic



Abgebildete Handbrause ist Option im FlexiCombi® Classic

Discover the difference!

Handling

Der QuerCombi:
Sicher und komfortabel.

Energieeffizienz

Optimiert Betriebskosten*.

Kapazität

Garkapazität und
Fläche optimal nutzen.

Hygiene

Automatisches Reinigungs-
system mit two-in-one
Reiniger-Kartuschen. (Option)



* im Vergleich zur MKN Vorgängertechnologie HansDampf silver



Praktisches und sicheres Handling!



Sicher und komfortabel im Handling:

Mit dem Quereinschub haben Sie selbst schwere Bleche oder Behälter jederzeit fest im Griff. Ohne umzugreifen und Sie haben dabei immer alles gut im Blick.



Abgebildete Handbrause ist Option im FlexiCombi® Classic

Kapazität

Mehr Garkapazität* – leicht gemacht mit FlexiRack®. Das smarte Garraumkonzept nutzt den gesamten Garraum optimal aus.

Vorteil für Sie: ein sattes Kapazitätsplus – und damit höhere Produktivität. Die Abläufe in der Profiküche werden insgesamt beschleunigt. Und Sie sparen nicht nur Arbeitszeit, sondern auch wertvolle Energie*.



GN 1/1 Quereinschub



FlexiRack®



Kombidämpfer 10.1 mit GN 1/1

24 Hähnchen/Charge

80 Schnitzel/Charge

Kombidämpfer 10.1 mit FlexiRack®

36 Hähnchen/Charge

120 Schnitzel/Charge

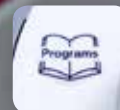
Ihr Mehrwert*

50 % mehr*

50 % mehr*

* im Vergleich zu MKN Kombidämpfern im Format GN 1/1 und bei einer ggf. notwendigen Durchführung von 2 Garvorgängen für die gleiche Produktionsmenge

Discover
the difference!



**Kreativität
reproduzieren:**

100 Speicherplätze für
eigene Kochprozesse



Bedienkomfort

Der FlexiCombi® Classic bietet Ihnen die Freiheit
Koch zu sein.

Das klassische, manuelle Bedienkonzept für
Küchenprofis ist auf den ersten Blick rundum
anwenderfreundlich: Klar und übersichtlich.
Einfach und präzise im Handling. Ganz nach
Ihren individuellen Wünschen einstellbar.
Und das im Handumdrehen.





Intuitiv einstellbar:

6 Gararten: von SoftDämpfen über Dämpfen, ExpressDämpfen, Heißluft, CombiDämpfen bis Regenerieren



Maßgeschneidert:

5 Lüfterradgeschwindigkeiten



Intelligent:

ClimaSelect® für ein passendes, produktspezifisches Garraum-Klima



Schritt für Schritt zum optimalen Ergebnis:

die **Garschrittfunktion** für freies Kombinieren der Grund-Gararten

FlexiCombi

classic



Vergleiche beziehen sich auf die MKN Vorgängertechnologie Hans Dampf.
Abgebildete Handbrause ist Option im FlexiCombi® Classic!

ClimaSelect



Jederzeit das passende Garraumklima

Individuell steuerbar: ClimaSelect® gewährleistet eine Feuchte- und Temperaturmessung im Garraum. Die Feuchte lässt sich produktspezifisch in 25-Prozentschritten einstellen. **Resultat:** Zuverlässige Speisenqualität.

WaveClean



Automatisch reinigen: mit der two-in-one Reiniger-Kartusche

WaveClean® übernimmt die automatische Reinigung – und arbeitet enorm effizient, hygienisch und sicher. Mit nur einer versiegelten two-in-one Kartusche für Reiniger und Klarspüler wird bis in die kleinste Ecke automatisch alles blitzsauber – bei nur ca. 35 L Wasserverbrauch (Modell 6 und 10). **Damit ist der Wasserverbrauch um 36% reduziert*.**

(Option)



5 Lüfterradgeschwindigkeiten

sorgen für eine sehr gute Feinjustiermöglichkeit und Gleichmäßigkeit und damit sehr gute Qualität.

PREMIUM
QUALITY



MKN
Premium-Qualität

Ihr Vorteil:

Der FlexiCombi® bietet Ihnen die Möglichkeit der Optimierung* Ihrer Arbeitsabläufe im Profiküchenalltag durch:

- integrierter Wärmetauscher
- Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung



100 Speicherplätze

Sie können bis zu 100 Garprozesse in bis zu 6 Schritten abspeichern. Das sorgt für Top Qualität als Standard.

DynaSteam



Qualität bei niedrigem Wasserverbrauch

Begeisternd: Die jeweils benötigte Dampfmenge wird automatisch an die Gargutmenge angepasst. **Kein Zuviel und kein Zuwenig.** Das beschleunigt den Kochprozess* und gewährleistet eine hervorragende Speisenqualität, bei gleichzeitig möglichst geringem Energieverbrauch.

* im Vergleich zur MKN Vorgängertechnologie HansDampf



- 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 Garprozesse in bis zu 6 Schritten speicherbar
- Integrierter Wärmetauscher
- Manuelles Reinigungsprogramm
- Interner Kerntemperaturfühler
- PHleco 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
- MKN CombiConnect Software

Technische Daten:

FlexiCombi®	6.1 Elektro	6.1 Gas	10.1 Elektro	10.1 Gas	20.1 Elektro	20.1 Gas
MKN-Bestell-Nr.	FKECOD615C	FKGCD615C	FKECOD115C	FKGCD115C	FKECOD215C	FKGCD215C
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.	FKECOD621C	FKGCD621C	FKECOD121C	FKGCD121C	FKECOD221C	FKGCD221C
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

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstädter Straße 2a
38300 Wolfenbüttel/Germany
Telefon +49 (0) 5331 89-0
Fax +49 (0) 5331 89-280

www.mkn.com

