

Enjoy Cooking!

Qualität

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

Kapazität

Garkapazität und Fläche optimal nutzen.

Hygiene

Automatisches Reinigungssystem mit two-in-one Kartusche.

Intelligent

Automatisch gleiche Top Ergebnisse auch bei unterschiedlichen Garmengen.



MKN steht seit über 70 Jahren für überzeugende Profikochtechnik der Spitzenklasse. Im Mittelpunkt ist immer der Koch. So entstehen Technologien mit großem Kundennutzen. Erleben Sie den FlexiCombi MagicPilot.



FlexiCombi® Varianten:



- 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
- Größe 6.1 + 10.1 / 6.2 + 10.2
- Größe 6.2 + 10.1 / 6.1 + 10.2
- 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
- StepMatic
- KlimaSelect plus
- Ready2Cook
- RackControl 2
- Time2Serve
- VideoAssist
- SES™-Steam Exhaust System
- MKN CombiConnect
- WaveClean® Reinigung neue Generation
- FamilyMix
- FlexiRack® Kapazitätskonzept
- CombiDoctor
- GreenInside (Elektromodell)
- Barcode Scan Funktion (ohne Scanner)
- integrierte Schlauchbrause
- ChefsHelp
- PHI®eco DynaSteam 2
- Integrierter Wärmetauscher
- 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)
- Untergestelle und Unterschränke
- Stapelkit für Tischgeräte
- Regenerier- und Tellerbankett-Systeme, Thermo-Isolierhauben
- MagicPilot to go
- IPX 6 Strahlwasserschutz (Elektrogeräte)
- FlexiRack® Zubehör: Grillroste, Sudpfannen, Backbleche granitemailliert oder antihafbeschichtet, Hähnchensteckgestelle, Fettaufangwannen, Körbe
- GN-Behälter, GN-Roste, sowie Back- und Bratbleche
- Two-in-one Kartuschen für WaveClean®
- FlexiCombi Air Dampf-Kondensations-Haube
- Kochzubehöropakete (FlexiRack, GN)
- Reinigerpakete
- GN-Längseinschub
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- Ethernet-Schnittstelle

Technische Daten:

FlexiCombi	6.1 Elektro	6.1 Gas	10.1 Elektro	10.1 Gas	20.1 Elektro	20.1 Gas
MKN-Bestell-Nr.	FKEC0D615T	FKGC0D615T	FKEC0D115T	FKGC0D115T	FKEC0D215T	FKGC0D215T
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
Gastronom (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.	FKEC0D621T	FKGC0D621T	FKEC0D121T	FKGC0D121T	FKEC0D221T	FKGC0D221T
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
Gastronom (65 mm tief)	6 x 2/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 2/1 GN	20 x 2/1 GN

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



Version 7/2018

D



Enjoy Cooking!

FlexiCombi
MagicPilot

Sicher

Mit SelbstDiagnose-Programm einfach per Touch wissen, was los ist.

Bedienkomfort

Einfach, präzise, intuitiv mit Touch- und Slide-Bedienkonzept.

Handling

Der QuerCombi: sicher und komfortabel.



Praktisches und sicheres Handling!

Easy Load

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.

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	Kombidämpfer 10.1 mit FlexiRack®	Ihr Mehrwert*
24 Hähnchen/Charge	36 Hähnchen/Charge	50% mehr*
80 Schnitzel/Charge	120 Schnitzel/Charge	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

Touch me!

Enjoy Cooking!

Favourites
EINFACH. Die am häufigsten benutzten Garrezepte als Favoriten im Startmenü ablegen.

VideoAssist
CHEF INKLUSIVE. Bedienungsanleitung als Videoclip: Hilfestellung zu jeder Zeit 365 Tage im Jahr.

FamilyMix
FamilyMix zeigt an, was innerhalb eines Gar Klimas zusammen gehört. So lässt sich der Garraum optimal nutzen.

Time2Serve
Fertigzeitpunkt vorgeben. Time2Serve sorgt dafür, dass verschiedene Produkte des gleichen Gar Klimas gleichzeitig fertig sind.

ChefsHelp
HILFREICH. Integrierte Infoschritte (z. B. „Jetzt nachwürzen“ oder „Auf füllen mit Fond“) für Prozess- und Qualitätssicherheit.

CombiDoctor
SelbstDiagnose-Programm
Einfach per Touch wissen, was los ist. Gerätefunktionen werden automatisch geprüft.

QualityControl
Automatische Mengen-erkennung – automatisch konstante Qualität

PerfectHOLD
Optimierung* durch einen intelligenten Prozess:
1. Garen
2. Aktives Abkühlen mit SmartCoolDown
3. PerfectHold Haltephase
Stressfrei ohne Nachgaren und ohne die Produkte herausnehmen zu müssen.

DynaSteam²
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.

ClimaSelect plus
Jederzeit das passende Garraumklima
Individuell steuerbar: ClimaSelect plus gewährleistet eine Feuchte- und Temperaturmessung im Garraum. Die Feuchte lässt sich produktspezifisch in 10-Prozent-Schritten einstellen – immer mit der jeweils dazu gehörenden Bezeichnung. Resultat: Zuverlässige Speisenqualität.

SES
Verhindert Dampfaustritt vor der Türöffnung
Dafür sorgt die automatische Sicherheitsdampfabsaugung am Ende des autoChef® Garprozesses. Die Tür lässt sich gefahrlos öffnen, ohne dass heißer Dampf austritt und das Küchenklima wird entlastet.

GreenInside
Energieverbrauch optimieren und die Umwelt schonen
Energiekonzept
• Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung
• Wärmetauscher
• Neue Motorentechnologie reduziert Anschlußwerte*
GreenInside
Verbrauchsanzeige (Energie / Wasser) erscheint nach jedem Garprozess.

WaveClean
Automatisch reinigen: mit two-in-one Kartusche
WaveClean® (Standard) 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.***

Bedienkomfort mit MagicPilot

Brillant in der Darstellung, mit vollem Blickwinkel von allen Seiten. Das Bedienkonzept MagicPilot® macht einfach Spaß: Wie ein Smartphone oder Tablet PC lässt sich das robuste Bedienelement durch einfache Touch- und Wischgesten sofort intuitiv und präzise steuern.

autoChef®
Schnell und sicher: autoChef®

Manuelle Bedienung
Individuell: Manuelle Bedienung

Das automatische Bedienprogramm ermöglicht Ihnen Profikochen mit nur wenigen Touches. In 10 unterschiedlichen Garkategorien werden konstant hervorragende Kochergebnisse reproduzierbar. Über 250 Garprozesse sind im autoChef® inklusive. Insgesamt stehen Ihnen über 350 Speicherplätze mit bis zu 20 Schritten zur Verfügung.

Im MagicPilot® eigene Rezepte kreieren, kochen, speichern: Bei den 12 manuellen Gar-Programmen hat nur einer das Sagen: Sie! Alle Garverfahren lassen sich nach Ihren Wünschen per Touch und Wischgesten einstellen und für sicheres Reproduzieren einfach in autoChef® abspeichern.

FlexiCombi
MagicPilot

Vergleiche beziehen sich auf die MKN Vorgängertechnologie Hans Dampf

QualityControl
Automatische Mengen-erkennung – automatisch konstante Qualität
It's magic: FlexiCombi® erkennt von selbst das Beschickungsvolumen und aktiviert automatisch QualityControl. Die jeweiligen Garparameter im autoChef® Programm werden angepasst und sorgen für eine konstant erstklassige Qualität. Ohne Kerntemperaturfühler.

DynaSteam²
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.

ClimaSelect plus
Jederzeit das passende Garraumklima
Individuell steuerbar: ClimaSelect plus gewährleistet eine Feuchte- und Temperaturmessung im Garraum. Die Feuchte lässt sich produktspezifisch in 10-Prozent-Schritten einstellen – immer mit der jeweils dazu gehörenden Bezeichnung. Resultat: Zuverlässige Speisenqualität.

SES
Verhindert Dampfaustritt vor der Türöffnung
Dafür sorgt die automatische Sicherheitsdampfabsaugung am Ende des autoChef® Garprozesses. Die Tür lässt sich gefahrlos öffnen, ohne dass heißer Dampf austritt und das Küchenklima wird entlastet.

GreenInside
Energieverbrauch optimieren und die Umwelt schonen
Energiekonzept
• Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung
• Wärmetauscher
• Neue Motorentechnologie reduziert Anschlußwerte*
GreenInside
Verbrauchsanzeige (Energie / Wasser) erscheint nach jedem Garprozess.

WaveClean
Automatisch reinigen: mit two-in-one Kartusche
WaveClean® (Standard) 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.***

*im Vergleich zur MKN Vorgängertechnologie Hans Dampf