

FlexiCombi classic



Discover the difference!





Qualité

Echangeur thermique et porte de l'enceinte de cuisson hygiénique en triple vitrage



Qualité des mets

Mets de première qualité.



Confort d'utilisation

Simple, clair, précis.

MKN représente depuis plus de 75 ans une technologie de cuisson professionnelle fiable de première qualité. Le cuisinier est toujours l'acteur principal dans sa cuisine. C'est pour cela que MKN a créé le four FlexiCombi®. Grâce à MKN, le chef peut apporter le maximum de satisfaction à son client avec une technologie simple à mettre en oeuvre. Découvrez et vivez le FlexiCombi® Classic.

FlexiCombi

classic



La douchette illustrée est une option dans le FlexiCombi® Classic.

Discover the difference!

Manipulation

Le combi transversal:
sûr et confortable.

Efficacité énergétique

Optimise des frais
d'exploitation*.

Capacité

Utiliser de manière
optimale la capacité et
la surface de cuisson.

Hygiène

Système de nettoyage
automatique avec
cartouche 2-in-1. (option)



* par rapport à la technologie précédente MKN HansDampf silver



Manipulation
pratique et sûre !



Manipulation sûre et confortable :

Avec le chargement transversal vous manipulez facilement les bacs, tôles, grilles et récipients lourds. Sans être obligé de remanipuler vous avez tout sous contrôle en permanence. (Ergonomie respectée)



La douchette illustrée est une option dans le FlexiCombi® Classic.

Capacité

Plus de capacité de cuisson* – rendue facile avec FlexiRack®. Le concept d'espace de cuisson intelligent utilise l'enceinte de cuisson de façon optimale.

Avantage pour vous : Un plus de capacité évident – et ainsi une productivité plus élevée. Le déroulement dans la cuisine devient plus performant. Cela vous fait gagner du temps et de l'énergie.*



GN 1/1 chargement transversal



FlexiRack®



Four mixte 10.1
avec GN 1/1

24 poulets / charge

Four mixte 10.1
avec FlexiRack®

36 poulets / charge

Votre plus-value*

50% de plus*

80 escalopes / charge

120 escalopes / charge

50% de plus*

* Par rapport aux fours mixtes MKN en GN 1/1 et, le cas échéant, évite de faire 2 cuissons successives pour la même quantité de production.

Discover
the difference!



**Reproduire la
créativité :**

100 processus de cuisson
personnels peuvent être
sauvegardés



Confort d'utilisation

Le FlexiCombi® Classic vous permet un maximum de créativité.

Le tableau de commande du FlexiCombi® Classic, est, pour le cuisinier, facile d'utilisation, très convivial, clair et cohérent . Manipulation simple et précise. Tout est réglable selon vos souhaits. Et cela en un rien de temps.



✓ **Réglable intuitif :**

6 modes de cuisson : vapeur douce, vapeur, vapeur express, air pulsé, mode mixte en passant par Perfection (régénération).

✓ **Sur mesure :**

5 vitesses de la turbine de ventilation

✓ **Intelligent :**

ClimaSelect® pour un climat adéquat de l'enceinte de cuisson spécifique au produit



Pas à pas jusqu'au résultat optimal :

La Fonction Étapes de cuisson pour combiner librement des types de cuisson de base

FlexiCombi
classic



ClimaSelect



Toujours le bon climat dans l'enceinte de cuisson

Réglable individuellement : ClimaSelect® garantit une mesure d'humidité et de température dans l'enceinte de cuisson. L'humidité spécifique pour la cuisson du produit est réglable par palier de 25 %.
Résultat : une qualité toujours parfaite des mets.

WaveClean



Nettoyage automatique : avec cartouche two-in-one

WaveClean® se charge du nettoyage automatique et accomplit son travail de façon efficace, hygiénique et en toute sécurité. Il suffit seulement d'une cartouche 2-in-1 de nettoyant et de produit de rinçage pour obtenir un nettoyage d'une propreté étincelante jusque dans les moindres recoins – avec seulement 35 litres de consommation d'eau (modèle 6 et 10). **Ainsi, la consommation d'eau est réduite de 36 %.***

(Option)



5 vitesses de la turbine de ventilation

Apporte la possibilité d'un ajustement précis et uniforme et de ce fait une très bonne qualité de cuisson.

PREMIUM
QUALITY



MKN
Qualité Premium

Votre avantage :

Le FlexiCombi® vous offre la possibilité d'optimiser* votre mise en place en cuisine :

- Echangeur thermique intégré
- Porte de l'enceinte de cuisson hygiénique en triple vitrage



100 possibilités de programmes de cuisson mémorisables

Vous pouvez mémoriser jusqu'à 100 programmes de cuisson avec possibilité de 6 phases successives. Cela permet un résultat de cuisson constant et de qualité.

DynaSteam



Qualité avec une faible consommation d'eau

Exaltant : la quantité de vapeur nécessaire est adaptée automatiquement à la quantité du produit à cuire. **Ni trop, ni trop peu.** Cela accélère le processus de cuisson* et garantit une qualité optimale avec le moins de consommation d'énergie possible.

* par rapport à la technologie précédente MKN HansDampf

Variantes FlexiCombi® :



- 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 de série :

- EasyLoad – chargement transversal
- FlexiRack®
- ClimaSelect®
- 5 vitesses de la turbine de ventilation réglables
- 100 programmes de cuisson avec possibilité de 6 phases successives
- PHleco DynaSteam
- Echangeur thermique intégré
- Porte de l'enceinte de cuisson à triple vitrage isolant
- Programme de nettoyage manuel
- Sonde de température à cœur interne
- Interface USB

Options / Accessoires :

- Porte avec butée à gauche pour appareils de table
- Double fermeture de sécurité
- Exécution marine, tension spéciale (seulement appareils électriques)
- En externe : sonde de température à cœur multipoint supplémentaire (pas de montage ultérieur possible)
- En externe : sonde de température à cœur sous-vide supplémentaire (pas de montage ultérieur possible)
- FlexiRack® : grilles, cuve de récupération des graisses, plaque de pâtisserie, broches à poulets, paniers
- Récipients GN, grilles GN, plaque de pâtisserie et de rôtissage
- Systèmes de régénération et banquet pour assiettes, housses isothermes
- Kit d'accessoires (FlexiRack®, GN)
- Kit de superposition pour des appareils de table
- Supports et placards de soubassement
- WaveClean® nettoyage nouvelle génération
- Cartouches de nettoyage 2in1 pour WaveClean®
- Kit nettoyant
- Douchette de nettoyage intégrée
- Hotte de condensation de vapeur FlexiCombi® Air
- Insertion longitudinale GN
- IPX 6 – Protection contre les jets d'eau (appareils électriques)
- Interface pour raccordement à une installation d'optimisation d'énergie selon DIN 18875 et contact sans potentiel
- MKN CombiConnect – Logiciel PC

Données techniques :

| FlexiCombi® | 6.1 électrique | 6.1 gaz | 10.1 électrique | 10.1 gaz | 20.1 électrique | 20.1 gaz |
|---------------------------|-----------------------------|---|-----------------------------|---|----------------------------|---|
| No. de commande MKN | FKECOD615C | FKGCOD615C | FKECOD115C | FKGCOD115C | FKECOD215C | FKGCOD215C |
| Dimensions extérieures | 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 électrique | 10,4 kW | 0,6 kW | 15,9 kW | 0,6 kW | 31,7 kW | 1 kW |
| Tension | 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 |
| 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 |
| Débit calorifique nominal | | 11 kW | | 18 kW | | 36 kW |
| Types de gaz | | Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquéfié (3B/P) 29–50 mbar | | Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquéfié (3B/P) 29–50 mbar | | Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquéfié (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® ± 7,5 GN 1/1 | 10x FlexiRack® ± 17,5 GN 1/1 | 20x FlexiRack® ± 35 GN 1/1 | 20x FlexiRack® ± 35 GN 1/1 |
| Gastronomie | | | | | | |
| (65 mm de profondeur) | 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 |
| Dimension pâtisserie | 5 x Dimension pâtisserie | 5 x Dimension pâtisserie | 8 x Dimension pâtisserie | 8 x Dimension pâtisserie | 16 x Dimension pâtisserie | 16 x Dimension pâtisserie |
| 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 |
| No. de commande MKN | FKECOD621C | FKGCOD621C | FKECOD121C | FKGCOD121C | FKECOD221C | FKGCOD221C |
| Dimensions extérieures | 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 électrique | 20,9 kW | 0,6 kW | 30,5 kW | 0,6 kW | 60,9 kW | 1 kW |
| Tension | 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 |
| 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 |
| Débit calorifique nominal | | 17 kW | | 26 kW | | 52 kW |
| Types de gaz | | Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquéfié (3B/P) 29–50 mbar | | Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquéfié (3B/P) 29–50 mbar | | Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquéfié (3B/P) 29–50 mbar |
| Gastronomie | | | | | | |
| (65 mm de profondeur) | 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
 Halberstaedter Strasse 2a
 38300 Wolfenbuettel/Allemagne
 Téléphone +49 (0) 5331 89-0
 Fax +49 (0) 5331 89-280

www.mkn.com

