

MAGIC Pilot

FlexiCombi magic pilot



Discover the difference!



Sûr

Avec le programme d'auto-diagnostic : simplement savoir ce qui se passe.



Confort d'utilisation

Simple, précis, intuitif avec un concept de commande Touch & Slide.



Manipulation

Le combi transversal : sûr et confortable.



Discover the difference!

Qualité

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

Capacité

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

Hygiène

Système de nettoyage automatique avec cartouche 2-in-1.

Intelligent

Le four se règle automatiquement en fonction des différentes quantités de produits avec des résultats optimum.



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® MagicPilot.

FlexiCombi
magic pilot



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)



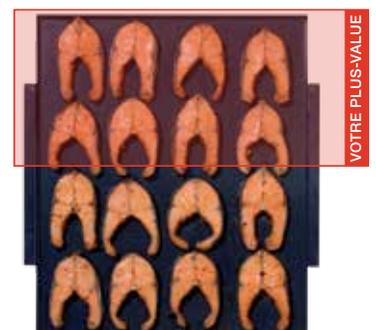
Capacité

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

80 escalopes / charge

Four mixte 10.1
avec FlexiRack®

36 poulets / charge

120 escalopes / charge

Votre plus-value*

50% de plus*

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.

+ Touch me!



 **ChefsHelp**

UTILE. Etapes d'info intégrées. (p. ex. «Assaisonner maintenant» ou «Remplir du bouillon») pour un process qui assure une sécurité de qualité de cuisson adaptée à la recette.

Confort d'utilisation avec **MagicPilot**

Innovant dans la présentation, avec un angle de vision de tous les côtés. Le concept de commande MagicPilot® est simple : comme un smartphone ou une tablette PC, l'élément de commande robuste se contrôle intuitivement et précisément par des simples gestes d'effleurement.

FlexiCombi
magic pilot

autoChef

Rapide et sûr :



Le programme de commande automatique vous permet une cuisson précise en quelques effleurements. Dans les 10 différentes catégories de cuisson, les excellents résultats deviennent reproductibles et seront constants. Des process de cuisson sont inclus dans l'autoChef®. Au total, vous disposez de plus de 350 programmes mémorisables avec 20 étapes possibles.

★ Favourites

SIMPLE. Stocker les recettes les plus fréquemment utilisées comme favoris dans le menu de démarrage.

▶ VideoAssist

CHEF INCLUS. Mode d'emploi dans un clip-vidéo : Assistance à tout moment, 365 jours par an.

Discover the difference!

+ CombiDoctor

Programme autodiagnostic
De pouvoir simplement par touche,
examiner ce qui se passe.
Les fonctions de l'appareil seront
vérifiées automatiquement.

Individuelle : Commande manuelle



Créer, cuisiner et mémoriser dans le MagicPilot® : Dans les 12 programmes de cuisson manuels il y a seulement une personne qui commande: c'est vous ! Vous pouvez régler tous les process de cuisson par des gestes d'effleurement selon vos désirs et les mémoriser simplement dans l'autoChef® pour une reproduction sûre.

≡ FamilyMix

FamilyMix indique les produits compatibles dans le même climat et la même fonction. Ainsi vous pouvez utiliser l'enceinte de cuisson au maximum.

🕒 Time2Serve

Heure de fin de cuisson prédéterminée.
Time2Serve fait en sorte que les différents produits chargés dans la même ambiance de cuisson soient prêts en même temps.



RAPIDE. Appeler des programmes de cuisson par lecteur de codes-barre et démarrer directement par effleurement.



QualityControl



Reconnaissance automatique de la quantité = qualité de cuisson constante

C'est magique : FlexiCombi® détecte le volume de chargement et active automatiquement QualityControl. Les différents paramètres de cuisson dans le programme autoChef® sont ajustés et permettent une qualité parfaite et constante. Sans sonde à cœur.

PerfectHold



Assurance qualité jusqu'au service

Optimisation* grâce à un processus intelligent :

1. Cuisson
2. Refroidissement actif avec SmartCoolDown
3. Phase de maintien en température PerfectHold

Moins de stress, sans sur-cuisson et sans avoir à sortir les produits.

DynaSteam



Qualité avec une très 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.

ClimaSelect plus



Un climat dans l'enceinte adéquat à tout moment

Contrôlable individuellement : ClimaSelect plus garantit une mesure d'humidité et de température dans l'enceinte de cuisson. L'humidité peut être réglée en fonction des produits par paliers de 10 % – toujours avec l'indication correspondante. Résultat : une qualité de mets irréprochable.

SES



Empêche la sortie de vapeur à l'ouverture de la porte

Ce système automatique d'aspiration de vapeur à la fin de chaque process de cuisson autoChef® permet l'ouverture de la porte en toute sécurité sans que de la vapeur chaude ne sorte : pas de risque de brûlure, sécurité du personnel. Le climat en cuisine reste aussi plus agréable.

2 sondes de températures à cœur = 2 températures à cœur



Mesurer deux températures à cœur, séparément et précisément

- Deux sondes avec **la même température cible** : Vous pouvez cuire en même temps, ensemble, des produits de taille différente, grâce à ces prises de température à cœur.
- Deux sondes avec **une température cible différente** : Vous pouvez cuire en même temps, ensemble, des produits différents, grâce à ces prises de température à cœur. (option)

GreenInside



Optimiser la consommation d'énergie et protéger l'environnement

Concept d'énergie

- Porte de l'enceinte de cuisson avec triple vitrage isolant
- Echangeur thermique
- Nouvelle technologie de moteurs qui réduit la puissance raccordée*

GreenInside

Une indication de consommation d'eau et d'électricité s'affiche après chaque process de cuisson.

WaveClean



Nettoyage automatique: avec la cartouche 2-in-1

WaveClean® (standard) 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 %.***

* 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



seulement électrique

- Taille 6.1 + 6.1 / 6.2 + 6.2
- Taille 6.1 + 6.2 / 6.2 + 6.1
- Taille 6.1 + 10.1 / 6.2 + 10.2
- Taille 6.2 + 10.1 / 6.1 + 10.2



- Taille 20.1 électrique
- Taille 20.1 gaz
- Taille 20.2 MAXI électrique
- Taille 20.2 MAXI gaz

Equipement de série :

- EasyLoad charge-ment transversal
- MagicPilot®
- autoChef®
- Cuisson manuelle
- QualityControl
- PerfectHold
- StepMatic
- ClimaSelect plus
- Ready2Cook
- RackControl 2
- Time2Serve
- VideoAssist
- FamilyMix
- SES – Steam Exhaust System
- MKN CombiConnect
- WaveClean® nettoyage nouvelle génération
- FlexiRack® concept de capacité
- CombiDoctor
- GreenInside (modèle électrique)
- Lecteur de codes-barre (sans scanner)
- Douchette de nettoyage intégrée
- PHleco DynaSteam
- Echangeur thermique intégré
- Porte de l'enceinte de cuisson hygiénique en triple vitrage
- ChefsHelp

Option / 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)
- Supports et placards de soubassement
- Kit de superposition pour des appareils de table
- Insertion longitudinale GN
- Interface Ethernet
- IPX 6 – Protection contre les jets d'eau (appareils électriques)
- 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)
- Cartouches de nettoyage 2in1 pour WaveClean®
- Kit nettoyant
- Hotte de condensation de vapeur FlexiCombi® Air
- Interface pour raccordement à une installation d'optimisation d'énergie selon 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
No. de commande MKN	FKECOD615T	FKGCOD615T	FKECOD115T	FKGCOD115T	FKECOD215T	FKGCOD215T
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 pâtissière	5 x Dimension pâtissière	5 x Dimension pâtissière	8 x Dimension pâtissière	8 x Dimension pâtissière	16 x Dimension pâtissière	16 x Dimension pâtissière
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	FKECOD621T	FKGCOD621T	FKECOD121T	FKGCOD121T	FKECOD221T	FKGCOD221T
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 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
Halberstaedter Strasse 2a
38300 Wolfenbuettel/Allemagne
Téléphone +49 (0) 5331 89-0
Fax +49 (0) 5331 89-280

www.mkn.com

