



**FlexiCombi**  
Classic



Le plaisir **de cuisiner !**



## Qualité

Enceinte de cuisson et porte triple vitrage isolant.

## Qualité des mets

Mets de première qualité.

## Confort d'utilisation

Simple, clair, précis.

MKN représente depuis plus de 70 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



# Le plaisir **de cuisiner** !

## **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 auto-  
matique avec cartouche 2-in-1.

(option)



\*par rapport à la technologie précédente MKN HansDampf silver

# Easy Load

## 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®

# 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.



# Le plaisir de cuisiner !



**Reproduire la  
créativité:**

100 programmes personnels  
peuvent être mémorisés



## 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).



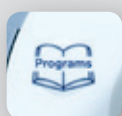
### Sur mesure:

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 **StepMatic®** pour combiner librement des types de cuisson de base



**FlexiCombi**

Classic



Les comparaisons concernent la technologie précédente MKN HansDampf  
La douchette illustrée est une option dans le 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 2nd GENERATION



## Nettoyage automatique: avec cartouche 2-in-1

**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  
\*\* par rapport à la technologie précédente  
MKN HansDampf



## 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 hygiénique avec triple vitrage isolant

\* par rapport à la technologie MKN sans les caractéristiques mentionnées



## 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<sup>2</sup>



## 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 MKN avec DynaSteam

## 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
- PHI®eco DynaSteam 2
- 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:

- Nettoyage WaveClean® nouvelle génération
- MKN CombiConnect
- 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
- Cadres suspendus FlexiRack® pour dimension pâtissière 600 x 400 mm
- Systèmes de régénération et banquet pour assiettes, housses isothermes
- Insertion longitudinale GN
- FlexiRack®-Spécial: grilles, plaques à sauce, tôles à pâtisserie émaillées granit ou antiadhésives, broches à poulets, paniers
- Récipients GN, grilles GN, tôles à pâtisserie et plaques à rôti spéciales
- Nettoyant spécial, détartrant spécial et pistolet pulvérisateur pour nettoyage manuel
- Douchette intégrée
- Cartouches 2 in 1 pour WaveClean
- Hotte de condensation de vapeur FlexiCombi Air
- Interface pour raccordement à une installation d'optimisation d'énergie selon DIN 18875 et contact sans potentiel
- Porte avec butée à gauche pour appareils de table
- Double fermeture de sécurité
- Exécution marine, tension spéciale (seulement appareils électriques)

## 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                | FKGCD615C                                                       | FKECOD115C                 | FKGCD115C                                                       | FKECOD215C                | FKGCD215C                                                       |
| 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 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 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<br>Gaz liquéfié (3B/P) 29-50 mbar |                            | Gaz naturel (E et LL) 20 mbar<br>Gaz liquéfié (3B/P) 29-50 mbar |                           | Gaz naturel (E et LL) 20 mbar<br>Gaz liquéfié (3B/P) 29-50 mbar |
| FlexiRack (530 x 570 mm)          | 6 x FlexiRack®10,5 GN 1/1 | 6 x FlexiRack®10,5 GN 1/1                                       | 10 x FlexiRack®17,5 GN 1/1 | 10 x FlexiRack®17,5 GN 1/1                                      | 20 x FlexiRack®35 GN 1/1  | 20 x FlexiRack®35 GN 1/1                                        |
| Gastronorme (65 mm de profondeur) | 6 x 1/1 GN                | 6 x 1/1 GN                                                      | 10 x 1/1 GN                | 10 x 1/1 GN                                                     | 20 x 1/1 GN               | 20 x 1/1 GN                                                     |
| 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               | FKECOD621C          | FKGCD621C                                                       | FKECOD121C           | FKGCD121C                                                       | FKECOD221C           | FKGCD221C                                                       |
| 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<br>Gaz liquéfié (3B/P) 29-50 mbar |                      | Gaz naturel (E et LL) 20 mbar<br>Gaz liquéfié (3B/P) 29-50 mbar |                      | Gaz naturel (E et LL) 20 mbar<br>Gaz liquéfié (3B/P) 29-50 mbar |
| Gastronorme (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/Germany  
Telefon +49 (0) 5331 89-0  
Fax +49 (0) 5331 89-280

www.mkn.com

