

FlexiCombi

Classic



Enjoy **Cooking!**



Kwaliteit

4VA Ovenruimte, inclusief
warmtewisselaar.

Gerechtenkwaliteit

Topkwaliteit gerechten.

Bediencomfort

Eenvoudig, duidelijk
en precies.

MKN staat al 65 jaar voor overtuigende professionele grootkeuken-
techniek in het top premiumsegment. De kok staat altijd centraal,
waardoor er technologieën ontwikkeld worden met een groot
bedieningsgemak. Ervaart u de FlexiCombi Classic.

FlexiCombi
Classic



Afgebeeld handdoche is optioneel bij
de FlexiCombi Classic.

Easy Load

Praktische en veilige handling!



Veilig en comfortabel in de handling:

Met de breedte-inschuif heeft u zelfs de zwaarst beladen bakken of blikken altijd stevig vast. Zonder om te pakken, u uw rug ontlast en u bovendien een uitstekend overzicht heeft.



Afgebeelde handdouche is optioneel bij de FlexiCombi Classic

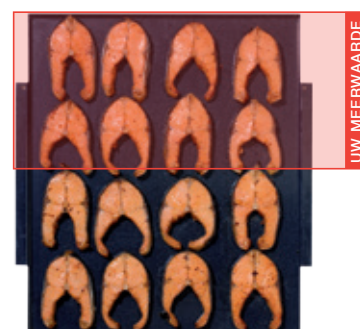
Capaciteit

Meer capaciteit* - eenvoudig gedaan met FlexiRack. Het slimme ovenruimteconcept benut de totale ovenruimte optimaal.

Uw voordeel: een extra capaciteit - en daarmee een hogere productiviteit. Dit betekent een snellere doorloop -en productietijd in de professionele keuken. Hiermee bespaart u niet alleen tijd, maar ook kostbare energie.*



GN 1/1 Breedteinschuif



FlexiRack®

FlexiRack

Combisteamer 10.1 met 1/1 GN

24 Haantjes/charge

80 Schnitzels/Charge

Combisteamer 10.1 met FlexiRack

36 Haantjes/charge

120 Schnitzels/charge

Uw meerwaarde*

50% meer*

50% meer*

* in vergelijking met MKN combisteamer in het formaat 1/1 GN en bij een eventuele noodzakelijk doorvoering van 2 kookprocessen met dezelfde productiehoeveelheid.

Enjoy Cooking!



**Creativiteit
reproduceren:**

100 Geheugenplaatsen voor
eigen kookprogramma's



Bediencomfort

De FlexiCombi Classic biedt u de vrijheid om kok te zijn.

Het klassieke manuele bedienconcept voor keukenprofessionals is vanaf de eerste indruk eenvoudigweg zeer gebruikersvriendelijk: Duidelijk en overzichtelijk. Eenvoudig en precies in het gebruik. Geheel naar uw eigen wensen instelbaar. En dat in een handomdraai.



✓ **Intuïtief instelbaar:**

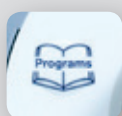
6 Bereidingsmogelijkheden: van softstomen tot stomen, van Express stomen, hetelucht, Combistomen tot Perfection (Regenereren).

✓ **Op maat gemaakt:**

5 lichtsnelheden

✓ **Intelligent:**

ClimaSelect voor een passend, productspecifiek ovenruimte klimaat



Stap voor stap naar het optimale resultaat:

De **StepMatic** functie dient voor het combineren van de basis bedieningsmogelijkheden





ClimaSelect



Altijd het juiste klimaat in de ovenruimte

Individueel bestuurbaar: ClimaSelect waarborgt de vochtigheid –en temperatuurmeting in de ovenruimte. De vochtigheid laat zich productspecifiek met 25 procentstappen instellen. Resultaat: Betrouwbare gerechtenkwaliteit.



2nd GENERATION
WaveClean



Automatisch reinigen: met two-in-one capsule

WaveClean* zorgt voor de automatische reiniging en functioneert enorm efficiënt, hygiënisch en veilig: Met slechts één verzegelde two-in-one capsule voor reiniger en naglans wordt alles tot in de kleinste hoeken automatisch blinkend schoon - met slechts ca. 35 liter waterverbruik. (Model 6 en 10). **Hiermee is het waterverbruik met 36% gereduceerd.****

* optioneel
** in vergelijking met MKN combisteamer in het formaat 1/1 GN



5 luchtsnelheden

Zorgt voor een zeer exacte fijnafstemming en gelijkmatigheid en daarmee optimale kwaliteit.



PREMIUM
QUALITY



MKN Premium-Kwaliteit

Uw Voordeel:

De FlexiCombi biedt u de mogelijkheid uw dagelijkse professionele kookprocessen te optimaliseren* door :

- V4A Longlife-hygiëne ovenruimte
- Geïntegreerde warmtewisselaar
- Ovendeur met 3voudige isolatiebeglazing (optie)

* In vergelijking met MKN Technologie zonder de genoemde features



100 Geheugenplaatsen

U kunt tot 100 kookprogramma's met tot 6 kookstappen opslaan. Dat zorgt voor een top kwaliteit als standaard.



DynaSteam²



Kwaliteit bij laag waterverbruik

Inspirerend: De benodigde stoomhoeveelheid wordt automatisch aangepast aan de hoeveelheid te bereiden product. Niet te veel en niet te weinig. Het versnelt het bereidingsproces* en waarborgt een Top kwaliteit van de gerechten, met gelijktijdig een mogelijk minder energieverbruik.

* in vergelijking tot MKN Technologie met DynaSteam

Enjoy **Cooking!**

Handling

De breedte-combi is veilig en comfortabel.

Energie efficiency

Optimaliseert bedrijfskosten.*

Capaciteit

Ovenruimte en inhoud optimaal benutten.

Hygiëne

Automatisch reinigingssysteem met two-in-one capsule.

(Optioneel)



* In vergelijking met vorige MKN HansDampf Silver technologie

FlexiCombi uitvoeringen:



- Grootte 6.1 Elektro
- Grootte 6.1 Gas
- Grootte 6.2 MAXI Elektro
- Grootte 6.2 MAXI Gas



- Grootte 10.1 Elektro
- Grootte 10.1 Gas
- Grootte 10.2 MAXI Elektro
- Grootte 10.2 MAXI Gas



- Grootte 20.1 Elektro
- Grootte 20.1 Gas
- Grootte 20.2 MAXI Elektro
- Grootte 20.2 MAXI Gas

Standaard uitvoering:

- EasyLoad Breedte-inschuif
- FlexiRack® Capaciteitsconcept
- ClimaSelect
- 5 luchtsnelheden
- 100 Kookprogramma's met tot 6 stappen op te slaan
- V4A Longlife-Hygiene ovenruimte
- PHI®eco DynaSteam 2
- Geïntegreerde warmtewisselaar
- Manueel reinigingsprogramma
- Interne kerntemperatuurvoeler
- USB Interface

Opties/Accessoires:

- WaveClean® Reiniging nieuwe generatie
- Hygiëne ovendeur met 3-voudige isolatiebeglazing
- MKN CombiConnect Software (vanaf herfst 2014)
- extra, externe meerpunts kerntemperatuurvoeler
- extra, externe Sous-Vide Kerntemperatuurvoeler (niet achteraf inbouwbaar)
- Onderstellen en Onderkasten
- Stapelkit voor tafelmodellen
- FlexiRack®-inhangrek voor bakmaat 400 x 600 mm
- FlexiRack®-Special: Grillroosters, sudderpannen, bakblikken graniet-geëmailleerd of voorzien van een antiaanbakcoating, haantjes-opzetstellen, vetopvangkuipen, korven
- Regeneer- en borden banketing-systemen, thermo isolatiehoezen
- GN-bakken, GN-Roosters en speciale bak- en braadblikken
- Speciale reiniger, speciale ontkalker en handdruk-handdouches voor manuele reiniging
- Geïntegreerde handdouches
- Two-in-one Capsules voor WaveClean
- Stoomcondensatie kap
- Aansluitings-set voor een energieoptimalisatie-installatie
- Linksdraaiende deur en 3-voudige isolatiebeglazing
- Tweetraps veiligheids deursluiting
- Scheepvaartuitvoering, afwijkende spanning
- GN-Lengteinschuif

Technische informatie:

FlexiCombi	6.1 Elektro	6.1 Gas	10.1 Elektro	10.1 Gas	20.1 Elektro	20.1 Gas
MKN-artikelnummer	FKE061R_CL	FKG061R_CL	FKE101R_CL	FKG101R_CL	FKE201R_CL	FKG201R_CL
Buitenafmetingen	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-aansluitwaarde	10,4 kW	0,6 kW	15,9 kW	0,6 kW	31,7 kW	1 kW
Spanning	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
Zekering	3 x 16 A	1 x 16 A	3 x 25 A	1 x 16 A	3 x 63 A	1 x 16 A
Nenn warmtebelasting		11 kW		18 kW	36 kW	
Gassoorten		Aardgas (E en LL) 20 mbar Vloeibaar gas 3B/P 29-50 mbar		Aardgas (E en LL) 20 mbar Vloeibaar gas 3B/P 29-50 mbar		Aardgas (E en LL) 20 mbar Vloeibaar gas 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
Gastronorm (65 mm diep)	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
Bakkersmaat	5 x Bakkersmaat	5 x Bakkersmaat	8 x Bakkersmaat	8 x Bakkersmaat	16 x Bakkersmaat	16 x Bakkersmaat

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-artikelnummer	FKE062R_CL	FKG062R_CL	FKE102R_CL	FKG102R_CL	FKE202R_CL	FKG202R_CL
Buitenafmetingen	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-aansluitwaarde	20,9 kW	0,6 kW	30,5 kW	0,6 kW	60,9 kW	1 kW
Spanning	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
Zekering	3 x 35 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A	3 x 125 A	1 x 16 A
Nenn warmtebelasting		17 kW		26 kW	52 kW	
Gassoorten		Aardgas (E en LL) 20 mbar Vloeibaar gas 3B/P 29-50 mbar		Aardgas (E en LL) 20 mbar Vloeibaar gas 3B/P 29-50 mbar		Aardgas (E en LL) 20 mbar Vloeibaar gas 3B/P 29-50 mbar
Gastronorm (65 mm diep)	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.eu

