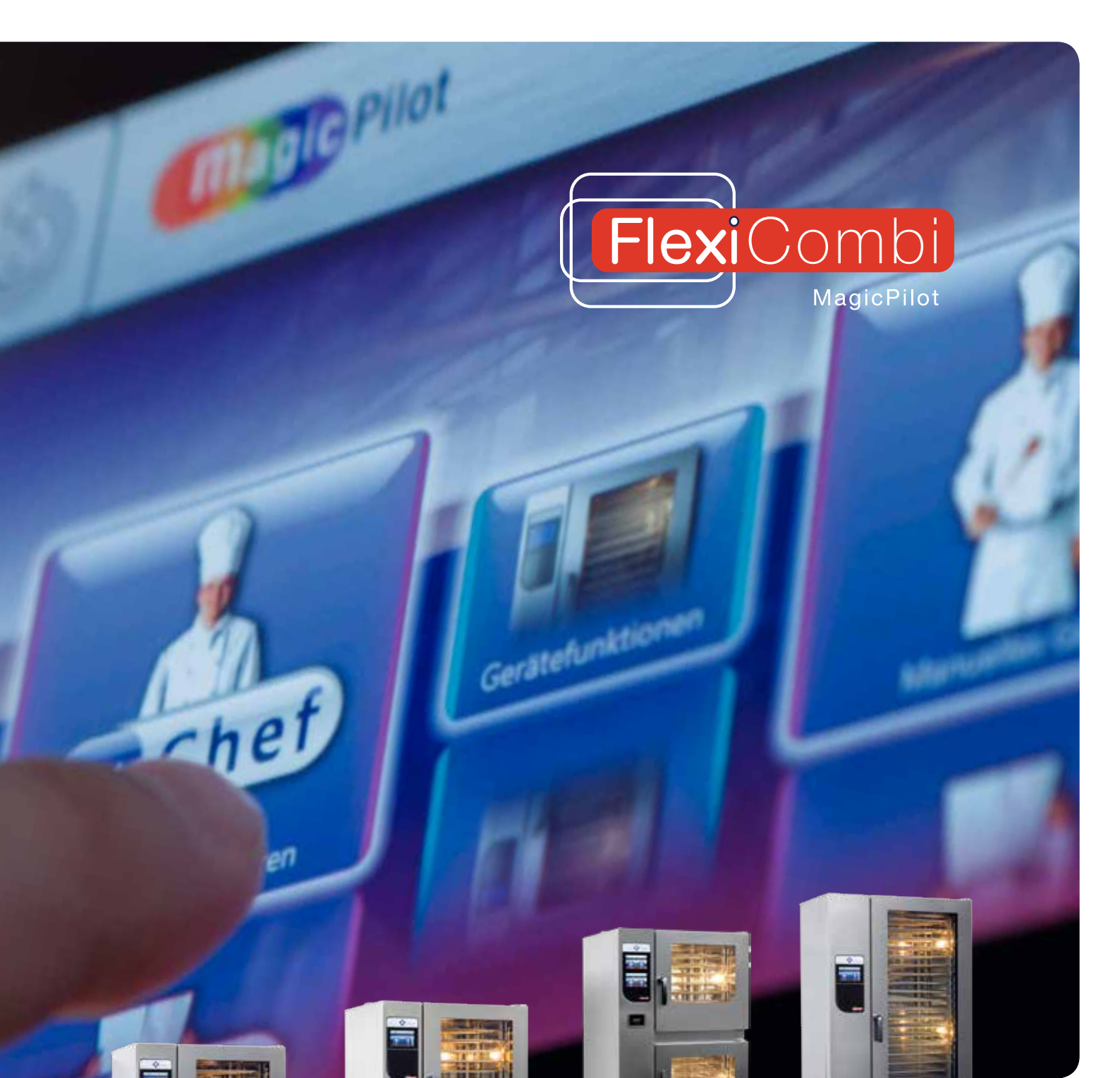


MAGIC Pilot

FlexiCombi

MagicPilot



Enjoy **Cooking!**



exclusive partner



Veilig

Met het ZelfDiagnose-Programma eenvoudig per touch weten wat er aan de hand is.



Bediencomfort

Eenvoudig, exact, intuïtief met Touch –en Swipe bedieningsconcept.



Handling

De breedte-combi is veilig en comfortabel.



Enjoy **Cooking!**

Kwaliteit

Warmtewisselaar, 3 voudige isolatiebeglazing in de ovendeur, ... inclusief.



Hygiëne

Automatisch reinigingssysteem met two-in-one capsule.



Capaciteit

Ovenruimte en inhoud optimaal benutten.



Intelligent

Automatisch dezelfde top-resultaten, ook bij verschillende te bereiden hoeveelheden.



MKN staat al 70 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® MagicPilot®.

FlexiCombi
MagicPilot

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.



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®



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 noodzakelijke doorvoering van 2 kook-Processen met dezelfde productiehoeveelheid.

+ Touch me!



ChefsHelp

BEHULPZAAM. Geïntegreerde infostappen (voorbeeld: ‚Nu kruiden‘ of ‚afvullen met fond‘) voor proces -en kwaliteitsbewaking

Bediencomfort met

MagicPilot

Briljante weergave vanuit iedere gezichtshoek. Het bedienconcept MagicPilot® is zeer plezierig: net zoals een Smartphone of Tablet PC laat zich het robuuste bedieningselement met een eenvoudige Touch -en Swipe beweging direct, intuïtief en precies besturen.



Snel en veilig:
autoChef®



FlexiCombi
MagicPilot

Het automatische bedieningsprogramma maakt het u mogelijk om professioneel te koken met slechts enkele touches. Met 10 verschillende bereidingscategorieën zijn constante -en uitstekende kookresultaten continue reproduceerbaar. Kookprocessen zijn al voorgeprogrammeerd. Totaal staan meer dan 350 geheugenplaatsen met tot 20 stappen tot uw beschikking.

Favourites

EENVOUDIG. De meest voorkomende gaarprocessen kunt u in het startmenu vastleggen.

VideoAssist

INCLUSIEF DE CHEF. De bedieningshandleiding als videoclip. 365 Dagen per jaar op ieder moment hulp beschikbaar.

FamilyMix

FamilyMix informeert u, wat er in een bereidingsklimaat samen bereid kan worden. Zo wordt de ovenruimte **optimaal** benut.

Time2Serve

Eindtijd opgeven. **Time2Serve** zorgt er dan voor, dat verschillende producten op het zelfde moment gereed zijn.

Enjoy Cooking!



SNEL. Per Barcode-Scan bereidingsprogramma's oproepen en per touch direct starten.

+CombiDoctor

ZelfDiagnose-Programma
Eenvoudig per Touch weten wat er aan de hand is. De apparaatfuncties worden automatisch getest



Handmatige
bediening

Individueel:
Manuele bediening



Met MagicPilot® eigen recepten creëren, bereiden en opslaan. Bij de 12 manuele bereidingsprogramma's heeft het er maar een voor het zeggen: U! Alle kookprogramma's laten zich geheel naar uw wensen per Touch en Slide instellen en voor een constante reproduceerbaarheid eenvoudig in autoChef® opslaan.





QualityControl

Automatische herkenning van de hoeveelheden - automatische constante kwaliteit

It's magic:

FlexiCombi® herkent zelf het beladingsvolume en activeert automatisch QualityControl. De respectievelijke bereidings-Parameters worden in het autoChef® programma aangepast en zorgen voor een constante kwaliteit. Zonder kerntemperatuurvoeler.



PerfectHOLD

Kwaliteitsborging tot aan de uitgifte

Optimering* door een intelligent proces:

1. Bereiden
2. Actief afkoelen met Smart CoolDown
3. PerfectHold fase

Stressloos zonder nachtgarren en zonder de producten te moeten ontladen.



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 minder energieverbruik.



ClimaSelect plus

Op ieder moment het juiste klimaat in de ovenruimte

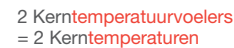
Individueel bestuurbaar: ClimaSelect plus waarborgt de vochtigheids- en temperatuurmeting in de ovenruimte. De vochtigheid laat zich productspecifiek met stappen van 10 procent-stappen instellen –en altijd in combinatie met de daarbij behorende weergave. Resultaat: Betrouwbare gerechtenkwaliteit.



SES

Voorkomt stoomuitstoot bij de opening van de oven deur

Daarvoor zorgt de veilige automatische stoomafzuiging uit de ovenruimte aan het einde van het autoChef® kookprogramma. De deur laat zich zonder gevaar openen, zonder dat er hete stoom uittreedt en de omgevingstemperatuur in de keuken belast wordt.



2 Kern temperatuurvoelers = 2 Kerntemperaturen

Twee kerntemperatuurvoelers meten, onafhankelijk van elkaar en precies.

• Twee voelers met **gelijke doeltemperatuur:** verschillende hoeveelheden van een te bereiden product kunnen gelijktijdig middels kerntemperatuur bereid worden.

• Twee voelers met **verschillende doeltemperaturen:** verschillende producten kunnen gelijktijdig middels kerntemperatuur bereid worden.

(Optie)



GreenInside

Energieverbruik optimaliseren en het milieu ontzien

Energieconcept

- Ovendeur met 3-voudige isolatiebeglazing
- Warmtewisselaar
- Nieuwe motorentechnologie reduceert aansluitwaardes*

GreenInside

Verbruiksaanduiding (Energie en water) verschijnt na afloop van ieder gaarproces



WaveClean 2nd GENERATION

Automatisch reinigen: met two-in-one capsule

WaveClean® (standaard) 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.***



Indication	
GreenInside:	
Energy consumption for the least cooking programme	2,3 kWh
Water consumption for the least cooking programme	5 litres

GreenInside is beschikbaar bij electro-uitvoering, niet bij Gas.

*in vergelijking met vorige MKN HansDampf 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 6.1 + 6.1 / 6.2 + 6.2
- Grootte 6.1 + 6.2
- Grootte 6.1 + 10.1 / 6.2 + 10.2
- Grootte 6.2 + 10.1 / 6.1 + 10.2



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

Standaarduitvoering:

- EasyLoad
- Breedte-inschuif
- MagicPilot®
- autoChef®
- Manueel koken
- QualityControl
- PerfectHold
- StepMatic
- ClimaSelect plus
- Ready2Cook
- RackControl 2
- Time2Serve
- SES® - Steam Exhaust System
- MKN CombiConnect
- WaveClean® Reiniging nieuwe generatie
- VideoAssist
- FamilyMix
- FlexiRack® Capaciteitsconcept
- CombiDoctor
- GreenInside
- Handshower
- Barcode Scan Functie (zonder scanner)
- ChefsHelp
- PHI®eco DynaSteam 2
- Geïntegreerde warmtewisselaar
- Ovendeur met 3voudige isolatie beglazing

Opties/Accessoires:

- Linksdraaiende deur voor tafelmodellen
- Tweetraps veiligheids deursluiting
- Scheepvaartuitvoering, afwijkende spanning (Elektro-apparatuur)
- extra, externe meerpunts kerntemperatuurvoeler (niet achteraf inbouwbaar)
- extra, externe Sous-Vide Kerntemperatuurvoeler (niet achteraf inbouwbaar)
- Onderstellen en Onderkasten
- Stapelkit voor tafelmodellen
- MagicPilot to go
- Regeneer- en borden banketing-systemen, thermo isolatiehoezen
- IPX6 straalwaterdicht (Elektro-apparatuur)
- FlexiRack®-Special: Grillroosters, sudderpannen, bakblikken graniet-geëmailleerd of voorzien van een antiaanbakcoating, haantjes-opzetstellen, vetopvangkuipen, korven
- GN-bakken, GN-Roosters en speciale bak -en braadblikken
- Two-in-one Capsules, Reinigingscapsules voor WaveClean®
- Stoomcondensatie kap FlexiCombi Air
- Kook Accessoires (FlexiRack®, GN)
- Reinigingspakketten
- GN-Lengteinschuif
- Interface voor de aansluiting van energie-optimalisatieinstallatie volgens DIN 18875 en een potentialvrij contact.
- Ethernet-interface

Technische informatie:

FlexiCombi	6.1 Elektro	6.1 Gas	10.1 Elektro	10.1 Gas	20.1 Elektro	20.1 Gas
MKN-artikelnnummer	FKECOD615T	FKGCOD615T	FKECOD115T	FKGCOD115T	FKECOD215T	FKGCOD215T
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 230V	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 50 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 1/16 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 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
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-artikelnnummer	FKECOD621T	FKGCOD621T	FKECOD121T	FKGCOD121T	FKECOD221T	FKGCOD221T
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	1115 x 999 x 1960 mm	1115 x 999 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 100 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.com

