

La haute performance redéfinie

FlexiChef[®] 2.0

smart cooking. smart cleaning.



www.mkn.com

FlexiChef® 2.0 Présentation des

FlexiChef®	Taille 1 (50 L)	Taille 2 (75 L)	Taille 2 (100 L)	Taille 3 (100 L)	Taille 3 (150 L)
Dimensions					
Longueur (mm) :	1100	1300	1300	1600	1600
Largeur (mm) :	850	850	850	850	850
Hauteur (mm) :	750	750	750	750	750
Module de connexion	Connexion à la gamme MKN OPTIMA 850 en option ; espace supplémentaire non requis.				
Connexions					
Electrique 400 V					
Puissance électrique MaxPower (kW) :	14,7	22,4	22,4	34,0	34,0
Puissance électrique FlexPower (kW) :	13,1	17,2	17,2	26,2	26,2
Electrique 380 V					
Puissance électrique MaxPower (kW) :	13,3	20,3	20,3	30,7	30,7
Puissance électrique FlexPower (kW) :	12,0	15,6	15,6	23,3	23,3
Electrique 415 V					
Puissance électrique MaxPower (kW) :	15,8	24,2	24,2	36,7	36,7
Puissance électrique FlexPower (kW) :	13,9	18,6	18,6	28,2	28,2
Pour 380 - 415 V					
Fusible de protection MaxPower (A) :	35	50	50	63	63
Fusible de protection FlexPower (A) :	25	32	32	50	50
Fréquence du secteur	3 (N)PE AC / 50 Hz ou 60 Hz				
Disjoncteur différentiel	Fusible de protection recommandé (fourni par le client) : Type A, 300 mA				
Prise secteur (en option)					
Pour fiche de type F, C	1 NPE AC / 230 V / Fusible de protection 16 A				
Pour fiche de type G	1 NPE AC / 230 V / Fusible de protection 13 A				
Pour fiche de type E	1 NPE AC / 230 V / Fusible de protection 16 A				
Pour fiche de type J	1 NPE AC / 230 V / Fusible de protection 10 A				
Eau d'alimentation / Eau usée					
Eau froide (eau potable)	Débit min. 13 l/min, pression 2-6 bars, dureté carbonatée : < 4,5 mmol/l, dimensions 3/4" AG, DN 20				
Eau chaude (eau potable 60°C max.)	Débit min. 13 l/min, pression 2-6 bars, dureté carbonatée : < 4,5 mmol/l, dimensions 3/4" AG, DN 20				
Eau usée (eau de vidange)	80°C max., débit max. 50 L/min (vidange fixe) ou max. 70 L/min (siphon de sol), DN 50				
Cuve					
Dimensions (mm) :	523 x 543 x 225	723 x 543 x 225	723 x 543 x 315	1023 x 543 x 225	1023 x 543 x 315
Capacité de remplissage (L) :	50	75	100	100	150
Volume d'huile max. (L) :	25	35	35	49	49
Dégagement de chaleur (selon la norme VDI 2052 pour une tension de raccordement de 400 V)					
Utilisation comme marmite					
Latent (Sensible) MaxPower (W) :	2940 (515)	4480 (784)	4480 (784)	6800 (1190)	6800 (1190)
Latent (Sensible) FlexPower (W) :	2620 (459)	3440 (602)	3440 (602)	5240 (917)	5240 (917)
Utilisation comme marmite pression					
Latent (Sensible) MaxPower (W) :	147 (588)	224 (896)	224 (896)	340 (1360)	340 (1360)
Latent (Sensible) FlexPower (W) :	131 (524)	172 (688)	172 (688)	262 (1048)	262 (1048)
Utilisation comme sauteuse basculante					
Latent (Sensible) MaxPower (W) :	5880 (6615)	8960 (10080)	8960 (10080)	13600 (15300)	13600 (15300)
Latent (Sensible) FlexPower (W) :	5240 (5895)	6880 (7740)	6880 (7740)	10480 (11790)	10480 (11790)
Utilisation comme friteuse					
Latent (Sensible) MaxPower (W) :	10290 (1323)	15680 (2016)	15680 (2016)	23800 (3060)	23800 (3060)
Latent (Sensible) FlexPower (W) :	9170 (1179)	12040 (1548)	12040 (1548)	18340 (2358)	18340 (2358)
Poids net des appareils					
Avec ReadyXpress® & SpaceClean® (kg) :	290	320	330	385	390
Avec ReadyXpress® (kg) :	240	275	280	335	340
Sans ReadyXpress®, avec SpaceClean® (kg) :	-	300	305	360	365
Sans ReadyXpress® (kg) :	-	250	255	305	310

appareils et données techniques

FlexiChef Team	Taille 1 + 1	Taille 2 + 2	Taille 3 + 3	Taille 1 + 2	Taille 1 + 3	Taille 2 + 3
Dimensions						
Longueur (mm) :	2200	2600	3200	2400	2700	2900
Largeur (mm) :	850	850	850	850	850	850
Hauteur (mm) :	750	750	750	750	750	750
Module de connexion	Connexion à la gamme MKN OPTIMA 850 en option ; espace supplémentaire non requis.					
Connexions						
Electrique 400 V						
Puissance électrique MaxPower (kW) :	14,7 + 14,7	22,4 + 22,4	34,0 + 34,0	14,7 + 22,4	14,7 + 34,0	22,4 + 34,0
Puissance électrique FlexPower (kW) :	13,1 + 13,1	17,2 + 17,2	26,2 + 26,2	13,1 + 17,2	13,1 + 26,2	17,2 + 26,2
Electrique 380 V						
Puissance électrique MaxPower (kW) :	13,3 + 13,3	20,3 + 20,3	30,7 + 30,7	13,3 + 20,3	13,3 + 30,7	20,3 + 30,7
Puissance électrique FlexPower (kW) :	12,0 + 12,0	15,6 + 15,6	23,3 + 23,3	12,0 + 15,6	12,0 + 23,3	15,6 + 23,3
Electrique 415 V						
Puissance électrique MaxPower (kW) :	15,8 + 15,8	24,2 + 24,2	36,7 + 36,7	15,8 + 24,2	15,8 + 36,7	24,2 + 36,7
Puissance électrique FlexPower (kW) :	13,9 + 13,9	18,6 + 18,6	28,2 + 28,2	13,9 + 18,6	13,9 + 28,2	18,6 + 28,2
Pour 380 - 415 V						
Fusible de protection MaxPower (A) :	35 + 35	50 + 50	63 + 63	35 + 50	35 + 63	50 + 63
Fusible de protection FlexPower (A) :	25 + 25	32 + 32	50 + 50	25 + 32	25 + 50	32 + 50
Fréquence du secteur	3 (N)PE AC / 50 Hz ou 60 Hz					
Disjoncteur différentiel	Fusible de protection recommandé (fourni par le client) : Type A, 300 mA					
Prise secteur (en option)						
Pour fiche de type F, C	1 NPE AC / 230 V / Fusible de protection 16 A					
Pour fiche de type G	1 NPE AC / 230 V / Fusible de protection 13 A					
Pour fiche de type E	1 NPE AC / 230 V / Fusible de protection 16 A					
Pour fiche de type J	1 NPE AC / 230 V / Fusible de protection 10 A					
Eau d'alimentation / Eau usée						
Eau froide (eau potable)	Débit min. 13 l/min, pression 2-6 bars, dureté carbonatée : < 4,5 mmol/l, dimensions 3/4" AG, DN 20					
Eau chaude (eau potable 60°C max.)	Débit min. 13 l/min, pression 2-6 bars, dureté carbonatée : < 4,5 mmol/l, dimensions 3/4" AG, DN 20					
Eau usée (eau de vidange)	80°C max., débit max. 50 L/min (vidange fixe) ou max. 70 L/min (siphon de sol), DN 50					
Cuve						
Dimensions (mm) :	Veuillez vous référer aux dimensions des appareils individuels FlexiChef®					
Capacité de remplissage (L) :	50 + 50	75 + 75	100 + 100	50 + 75	50 + 100	75 + 100
Volume d'huile max. (L) :	25 + 25	35 + 35	49 + 49	25 + 35	25 + 49	35 + 49
Dégagement de chaleur (selon la norme VDI 2052 pour une tension de raccordement de 400 V)						
Utilisation comme marmite						
Latent (Sensible) MaxPower (W) :	5880 (1030)	8960 (1568)	13600 (2380)	7420 (1299)	9740 (1705)	11280 (1974)
Latent (Sensible) FlexPower (W) :	5240 (918)	6880 (1204)	10480 (1834)	6060 (1061)	7860 (1376)	8680 (1519)
Utilisation comme marmite pression						
Latent (Sensible) MaxPower (W) :	294 (1176)	448 (1792)	680 (2720)	371 (1484)	487 (1948)	564 (2256)
Latent (Sensible) FlexPower (W) :	262 (1048)	344 (1376)	524 (2096)	303 (1212)	393 (1572)	434 (1736)
Utilisation comme sauteuse basculante						
Latent (Sensible) MaxPower (W) :	11760 (13230)	17920 (20160)	27200 (30600)	14840 (16695)	19480 (21915)	22560 (25380)
Latent (Sensible) FlexPower (W) :	10480 (11790)	13760 (15480)	20960 (23580)	12120 (13635)	15720 (17685)	17360 (19530)
Utilisation comme friteuse						
Latent (Sensible) MaxPower (W) :	20580 (2646)	31360 (4032)	47600 (6120)	25970 (3339)	34090 (4383)	39480 (5076)
Latent (Sensible) FlexPower (W) :	18340 (2358)	24080 (3096)	36680 (4716)	21210 (2727)	27510 (3537)	30380 (3906)
Poids net des appareils						
Avec ReadyXpress® & SpaceClean® (kg) :	580	640	770	610	675	705
Avec ReadyXpress® (kg) :	480	550	670	515	575	610
Sans ReadyXpress®, avec SpaceClean® (kg) :	-	600	720	590	650	660
Sans ReadyXpress® (kg) :	-	500	610	490	545	555

FlexiChef® 2.0



- **MagicPilot®**
système de commande – le cœur du FlexiChef®

- **ReadyXpress®** Cuisson à grande vitesse*
Concept redéfini de la rapidité
- **OpenXpress®***
- **Turbo PowerBlock**
Fond de cuve équipé d'un système intelligent de chauffage (économie d'énergie et rapidité)
- **Multifonctionnalité**
 - **Cuissons manuelles** – 9 différents modes de cuisson
 - **FlexiZone®** – Jusqu'à 3 zones de rôtissage simultanées
- **Care & Protection****
La nouvelle fonction d'entretien (détartrage)
- **Guided Cooking**
 - **autoChef®**
Cuissons automatiques – 10 catégories de cuisson, de Viande à Perfection (régénération)
 - **ChefsHelp**
Instructions étape par étape pour des résultats parfaits
 - **VideoAssist**
 - **Favoris & Quick Start**
Accès immédiat à vos favoris sur l'écran d'accueil
- **Installation**
 - Accès frontal pour une installation facilitée
 - Appareil conçu pour des connexions faciles : électricité, eau d'alimentation, eau usée (raccordements fournis par le client)
 - Siphon intégré
- Connexion à la gamme MKN OPTIMA 850*

*option **avec SpaceClean®

Accessoires

- Système de suspension de paniers
 - Panier pour friture
 - Panier de cuisson
- Système de suspension de bacs GN
 - Bac GN non-perforé
 - Bac GN perforé
- Plaque perforée de fond de cuve
- Pelle non-perforée
- Pelle perforée
- Pelle à omelette
- Passoire-égouttoir
- Raclette
- Pelle à réduction
- Brosse de nettoyage
- Chariot de transport pour bac GN
- Unité centrale de rangement pour FlexiChef Team



Tous les points forts



- **SpaceClean®***
Système de nettoyage automatique de la cuve et du couvercle

- **Versions MaxPower et FlexPower disponibles***
 - Remplissage automatique
 - Vidange automatique
 - Portionnement automatique (breveté)
- **Ouverture et fermeture du couvercle automatique**
 - Tableau de commande à gauche ou à droite de la cuve*
 - Panneau frontal équipé d'un port USB 2.0 (pour le transfert des données HACCP et des programmes de cuisson)
 - Interface Ethernet (RJ 45) intégrée
- **Connexion à Connected Kitchen***
- **Prise secteur***
 - Douchette manuelle intégrée*
 - Sonde de température à cœur multipoint électronique
 - Sonde de température à cœur externe pour cuisson sous-vide*
 - Appareil équipé pour une connexion à un système d'optimisation énergétique*
 - Interrupteur d'arrêt d'urgence*
 - Vanne de vidange motorisée installée dans le fond de la cuve
 - Contact sans potentiel*
 - Interface détections des incendies*
 - Interface signaux externes*
 - ServiceApp* (application smartphone)
- Toutes les tailles de cuves peuvent être combinées avec un panneau de commande au centre (FlexiChef Team)

Packs d'accessoires

- **Pack de démarrage**
comprenant :
 - Plaques perforées de fond de cuve
 - Pelle perforée et non-perforée
 - Pelle à omelette
 - Raclette
- **Pack GN**
comprenant :
 - Système de suspension de bacs GN
 - Chariot de transport avec bac GN 1/1
 - Passoire-égouttoir
- **Pack cuisson**
comprenant :
 - Système de suspension de paniers
 - Set de paniers de cuisson
- **Pack friture**
comprenant :
 - Système de suspension de paniers
 - Set de paniers pour friture

