

Technische informatie



world of cooking

Le nouveau **FlexiCombi**® plus rapide, plus efficace, plus numérique.

FlexiCombi® Options MagicPilot



- 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 6.1 + 6.1 / 6.2 + 6.2
- Taille 6.1 + 6.2 / 6.2 + 6.1
- Taille 6.x + 10.x / 10.x + 6.x
- Taille 20.1 électrique
- Taille 20.1 gaz
- Taille 20.2 MAXI électrique
- Taille 20.2 MAXI gaz

Equipement standard

- Insertion transversale EasyLoad
- MagicPilot®
- autoChef®
- Cuisson manuelle
- QualityControl
- MultiCook
- Fonction étapes de cuisson
- ClimaSelect® plus
- Ready2Cook
- RackControl
- Time2Serve
- VideoAssist
- PerfectHold
- SES - Système d'évacuation de la vapeur
- FlexiCombi Connect
- Système de nettoyage WaveClean®
- FamilyMix
- WLAN
- Concept de capacité FlexiRack®
- CombiDoctor
- GreenInside (modèles électriques)
- Fonction BarcodeScan (sans scanner)
- Douchette intégrée
- ChefsHelp
- DynaSteam®
- Échangeur de chaleur intégré
- Porte de chambre de cuisson hygiénique avec triple vitrage fermé

Options/Accessoires

- Porte à charnière gauche (uniquement pour les appareils de table et Team)
- Verrouillage de sécurité à deux niveaux de la porte
- Version marine, tension spéciale (appareils électriques)
- Sonde externe supplémentaire de température à cœur multipoint (ne peut pas être installée ultérieurement)
- Sonde externe supplémentaire de température à cœur sous vide (ne peut pas être installé ultérieurement)
- Supports et armoires basses
- Kit de superposition pour appareils de table
- Insertion de GN dans le sens de la longueur
- Interface Ethernet
- Protection IPX 6 contre les jets d'eau puissants (appareils électriques)
- Kits d'accessoires de cuisson (FlexiRack®, GN, ...)
- Accessoires FlexiRack® : Grille CNS, lèche-frite, plateaux émaillés en granit, plateaux de cuisson et de rôtissage à revêtement antiadhésif, panier à friture, grilles pour grillades de poulet, plaques de cuisson pour muffins/gâteaux
- Récipients GN, grilles GN, plaques de cuisson et de rôtissage
- Systèmes de régénération et de banquet sur assiette, hottes d'isolation thermique.
- Système de collecte des graisses MKN
- Smokelnside
- Cartouches de nettoyage Two-in-one pour WaveClean®
- Kits de nettoyage
- FlexiCombi® Hotte à condensation à vapeur d'air
- Interface pour le raccordement à un système d'optimisation de l'énergie selon la norme DIN 18875 et contact libre de potentiel"

Données techniques

FlexiCombi®	6.1 Électrique	6.1 Gaz	10.1 Électrique	10.1 Gaz	20.1 Électrique	20.1 Gaz
Numéro de modèle MKN	FKECOD615TG2	FKGCD615TG2	FKECOD115TG2	FKGCD115TG2	FKECOD215TG2	FKGCD215TG2
Dimensions totales	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 raccordée (électrique)	10,4 kW	0,6 kW	15,9 kW	0,6 kW	31,7 kW	1 kW
Tension d'alimentation	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
Protection par 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
Puissance calorifique nominale	11 kW		18 kW		36 kW	
Gassoorten		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29-50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29-50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 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® = 17,5 GN 1/1	10x FlexiRack® = 17,5 GN 1/1	20x FlexiRack® = 35 GN 1/1	20x FlexiRack® = 35 GN 1/1
Gastronorm (65 mm de diamètre)	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
Taille de cuisson	5 x Taille de cuisson	5 x Taille de cuisson	8 x Taille de cuisson	8 x Taille de cuisson	16 x Taille de cuisson	16 x Taille de cuisson

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
Numéro de modèle MKN	FKECOD621TG2	FKGCD621TG2	FKECOD121TG2	FKGCD121TG2	FKECOD221TG2	FKGCD221TG2
Dimensions totales	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 raccordée (électrique)	20,9 kW	0,6 kW	30,5 kW	0,6 kW	60,9 kW	1 kW
Tension d'alimentation	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
Protection par 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
Puissance calorifique nominale	17 kW		26 kW		52 kW	
Gassoorten		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29-50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29-50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29-50 mbar
Gastronorm (65 mm de diamètre)	6 x GN 2/1	6 x GN 2/1	10 x GN 2/1	10 x GN 2/1	20 x GN 2/1	20 x GN 2/1

FlexiCombi® Options Classic



- 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 standard

- Insertion transversale EasyLoad
- FlexiRack®
- ClimaSelect®
- 5 vitesses de ventilation
- 100 programmes de cuisson peuvent être sauvegardés en 6 étapes maximum
- Échangeur de chaleur intégré
- Programme de nettoyage manuel
- Sonde de température interne à cœur
- DynaSteam®
- Interface USB
- Porte hygiénique de la chambre de cuisson avec triple vitrage fermé hygiénique

Options/Accessoires

- Porte à charnière gauche pour les appareils de table
- Fermeture de sécurité à deux niveaux de la porte
- Version marine, tension spéciale (électrique uniquement)
- Sonde externe supplémentaire de température à cœur multi point. (ne peut pas être installée ultérieurement)
- Sonde externe supplémentaire de température à cœur (ne peut être installée ultérieurement)
- Accessoires FlexiRack® : Grille CNS, lèche-frite, plaques émaillées en granit, plaques de cuisson et de rôtissage à revêtement antiadhésif, grille pour grillades de poulet, panier à friture, plateau de support pour tasses
- Bacs GN, grilles GN et plaques de cuisson et de rôtissage
- Systèmes de régénération et de banquet d'assiettes, hottes d'isotherme
- Kit d'accessoires de cuisson (FlexiRack®, GN, ...)
- Système de nettoyage WaveClean®
- Kits de nettoyage
- Douchette intégrée
- Hotte à condensation de vapeur FlexiCombi® Air
- Insertion de GN dans le sens de la longueur
- Supports et armoires basses
- Kit de superposition (pour les appareils de table)
- IPX6 - Protection contre les jets d'eau puissants (électrique uniquement)
- Interface pour la connexion à un système d'optimisation de l'énergie selon la norme 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
Numéro de modèle MKN	FKECOD615CG2	FKGCD615CG2	FKECOD115CG2	FKGCD115CG2	FKECOD215CG2	FKGCD215CG2
Dimensions totales	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 raccordée (électrique)	10,4 kW	0,6 kW	15,9 kW	0,6 kW	31,7 kW	1 kW
Tension d'alimentation	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
Protection par 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
Puissance calorifique nominale	11 kW		18 kW		36 kW	
Gassoorten		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29-50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29-50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 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® = 17,5 GN 1/1	10x FlexiRack® = 17,5 GN 1/1	20x FlexiRack® = 35 GN 1/1	20x FlexiRack® = 35 GN 1/1
Gastronorm (65 mm de diamètre)	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
Taille de cuisson	5 x Taille de cuisson	5 x Taille de cuisson	8 x Taille de cuisson	8 x Taille de cuisson	16 x Taille de cuisson	16 x Taille de cuisson

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
Numéro de modèle MKN	FKECOD621CG2	FKGCD621CG2	FKECOD121CG2	FKGCD121CG2	FKECOD221CG2	FKGCD221CG2
Dimensions totales	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 raccordée (électrique)	20,9 kW	0,6 kW	30,5 kW	0,6 kW	60,9 kW	1 kW
Tension d'alimentation	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
Protection par 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
Puissance calorifique nominale	17 kW		26 kW		52 kW	
Gassoorten		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29-50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29-50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquide 3B/P 29-50 mbar
Gastronorm (65 mm de diamètre)	6 x GN 2/1	6 x GN 2/1	10 x GN 2/1	10 x GN 2/1	20 x GN 2/1	20 x GN 2/1

Un éclairage parfait de votre espace de cuisson



Un nouveau concept d'éclairage

- Nouveau concept d'éclairage
- Chambre de cuisson avec éclairage LED de la porte
- Éclairage arrière - plus de lumière dans l'espace de cuisson
- L'utilisateur n'est pas ébloui, même lorsque la porte est ouverte
- Facilité d'utilisation et sécurité grâce à un espace de cuisson parfaitement éclairé
- Meilleur contrôle des processus de cuisson et de l'état des aliments

WaveClean® - système de nettoyage automatique avec la cartouche Two-in-one

Faible consommation d'eau

Le FlexiCombi® ne consomme que 35 litres d'eau par cycle de nettoyage grâce à un système en circuit fermé.

Cartouche WaveClean®

La cartouche two-in-one scellée contient à la fois le détergent et le liquide de rinçage.

Simple et sûr

Insérez une cartouche WaveClean® et commencez !

Système de protection permanente

Prolonge la durée de vie de votre four mixte



Réglage automatique de la quantité de vapeur

DynaSteam® - Génération de vapeur avec la méthode brevetée de génération de vapeur MKN

Production de vapeur efficace

DynaSteam® génère de la vapeur très rapidement et efficacement.

Sans entretien

Efficacité énergétique

Efficacité énergétique, économies jusqu'à 2kW/h avec l'échangeur de chaleur*.

Résultats de cuisson améliorés

Quantité de vapeur variable automatiquement adaptée au processus de cuisson.

Vapeur fraîche et hygiénique

Ne dépend pas de la pression de l'eau

*Comparé à la technologie MKN sans échangeur de chaleur



Système d'exploitation plus rapide. Productivité accrue*

Le nouveau MagicPilot®

Utilisation intuitive et vue d'ensemble optimale

- Une commande rapide qui permet une exécution fluide.
- Manipulation conviviale grâce à une interface utilisateur uniforme pour les différents appareils MKN.

Guided Cooking- Guide l'utilisateur à travers le processus de cuisson

- Processus de cuisson automatique
- La qualité des cuissons peut être reproduite rapidement et en toute sécurité
- Les étapes d'information servent de guide ; possibilité d'intégrer également des photos
- Les fonctions de contrôle automatique garantissent une qualité parfaite tout au long du processus de cuisson.
- **Nouvelle fonctionnalité : MultiCook** – le contrôle intelligent du temps de cuisson avec représentation visuelle des produits et réglage automatique du temps.



*par rapport au modèle précédent

Porte de chambre de cuisson hygiénique - avec triple vitrage fermé



Porte hygiénique de la chambre de cuisson avec triple vitrage.

Cela signifie une économie d'énergie à l'intérieur de l'appareil et une faible chaleur rayonnante vers l'extérieur.

Économie d'énergie de 28 %* avec triple vitrage

Nettoyage intérieur 100% automatique pas de nettoyage manuel nécessaire

**par rapport au modèle précédent avec porte à double vitrage

L'avenir des cuisines commerciales numériques

Maintenant disponible en standard : WLAN*

Interface OPC UA

Connexion au système de contrôle de la cuisine DIN 18898 (via l'interface OPC UA, norme ouverte)

Interface REST API

Connexion à des plates-formes internes et externes via l'interface REST API/Swagger

Mise à jour logicielle via le Cloud ou l'application

* dans tous les pays certifiés

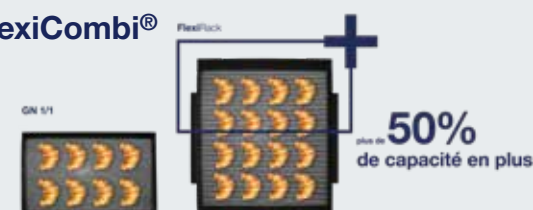


FlexiRack – pour une optimisation de la quantité de remplissage



Augmentez la capacité de votre FlexiCombi® en un rien de temps !

- Utilisation optimale de l'espace de cuisson
- Accélération des processus en cuisine
- Économise de l'énergie et du temps*



EasyLoad

Insertion transversale

Avec le chargement latéral, vous maintenez constamment une prise ferme sur les plaques ou les récipients lourds, sans avoir à les manipuler, ce qui vous permet de garder le contrôle en tout temps. Cela garantit une manipulation simple et sécurisée à tout moment.

*par rapport à l'utilisation du GN 1/1

Qualité supérieure pour plus de performances et une longue durée de vie

Plus de durabilité

Repenser. Le nouveau MKN FlexiCombi® offre de nouvelles possibilités de cuisson durables. Avec une qualité sans compromis, des fonctionnalités innovantes et une gamme d'avantages percutants, le tout centré sur l'utilisateur.

Les points forts du nouveau FlexiCombi®

L'innovation et la durabilité combinées à la perfection

Échangeur de chaleur

Efficacité thermique en standard. La chaleur résiduelle est récupérée et réutilisée.



Économies jusqu'à **2kW*** par heure de fonctionnement dans le FlexiCombi® 20.x

*Comparé à la technologie MKN sans échangeur de chaleur

GreenInside

Optimiser la consommation d'énergie.

Le MKN FlexiCombi® est équipé d'un indicateur de consommation* qui affiche la consommation d'énergie et d'eau après chaque processus de cuisson.

* Appareils électriques uniquement

