

Kombidämpfer
FlexiCombi® Team
Elektro Kombidämpfer FlexiCombi® Team MagicPilot 6.1-6.1
MKN-Nr.: DKECOD615-615



world of cooking

Ausstattungsmerkmale

- **MagicPilot®** – Touch & Slide Bedienkonzept
2 robuste, verschleißfreie, kapazitive Echtfarben-Displays hinter entspiegeltem Sicherheitsglas; Displayreinigungsmodus
- **autoChef®** – automatisches Garen
- über 250 vorbelegte internationale Garprozesse, individuell veränderbar
- über 350 Garprozesse speicherbar (autoChef® & eigene)
- **individuelle Favoritenübersicht** auf dem Startbildschirm
- Schutz aller Garprozesse gegen unbefugtes Ändern/Löschen
- direkte Fremdsprachenumschaltung, Volltextsuche
- **Manuelles Bedienkonzept** mit 12 Gararten: SoftDämpfen, Dämpfen, ExpressDämpfen, Heißluft, CombiDämpfen, Perfection®, NT-Niedertemperatur, ΔT , Sous vide, Beschwadern, Backen und Ruhefunktion
- Garschrittfunktion – bis zu 20 Garschritte beliebig kombinierbar
- **ChefsHelp** – Infoschritte
Einfügen von Bedienerinformationen in Text und Grafiken an beliebiger Stelle im Garverlauf
- **VideoAssist** – interaktive Hilfebedienung, Filme von Profi-Köchen
- **FlexiRack®** – Kapazitätskonzept für bis zu 100% mehr Kapazität*
- **EasyLoad – serienmäßiger Quereinschub** für sicheres Arbeiten
- **WaveClean®** – automatisches Reinigungssystem
- eine integrierte Schlauchbrause für beide Garräume
- **SES®** – Steam Exhaust System, Sicherheitsdampfabsaugung
- **GreenInside** – Energieverbrauchsanzeige
- **CombiDoctor** – Selbstdiagnoseprogramm automatischer Selbsttest aller relevanten Gerätefunktionen wie Klima- und Reinigungsfunktion
- **QualityControl** – gleichbleibende Qualität; unabhängig von der Beschickungsmenge immer perfekte Ergebnisse
- **Hygiene-Garraumtüren mit geschlossener 3-fach-Verglasung**, Türanschlag rechts
- unterer Türgriff um 180 Grad gedreht für ergonomische Benutzung
- **Hygiene-Garräume** aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl

Zubehör

- 2 Einhängegestelle für Quereinschub serienmäßig, je 6 Einschübe für GN 1/1 und FlexiRack®, mit Behälter-Kippsicherung, Einschubabstand 68 mm



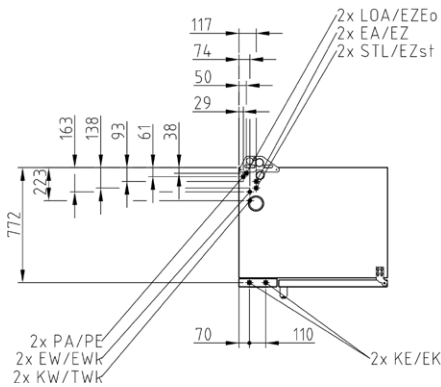
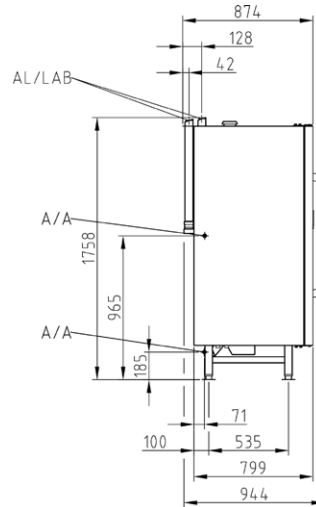
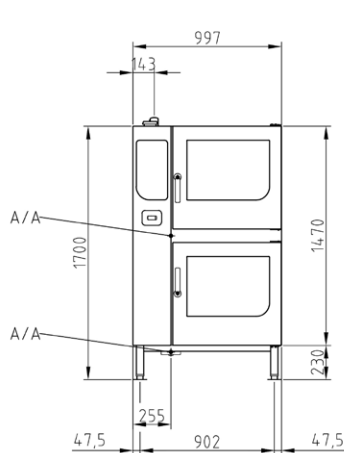
Optionen

- Tür-Linksanschlag
- Zweistufiger Sicherheitstürverschluss
- Sonderspannung
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- ETHERNET-Schnittstelle

Produktsicherheit



* im Vergleich zu GN 1/1



Weitere Informationen finden Sie auf: www.mkn.com/login

Allgemeine Installationsschnittstellen

bauseitige Schnittstellen

- Elektro-Festanschluss (EA/EZ)
- Kaltwasseranschluss (KW/TWK)
- Enthärtetes Wasser (EW/EWK)
- Abwasseranschluss (A/A)
- (unterster Anschlusspunkt bei 180 mm Höhe)
- Abluft (AL)

Geräte-Maße (LxBxH) (mm)	997 x 799 x 1700
Material Gehäuse	1.4301
Abmessung inkl. Verpackung (LxBxH ²) (mm)	1020 x 1300 x 1950
Netto-Gewicht (kg)	248
Brutto-Gewicht (kg)	282
max. Beladungsgewicht (kg)	54 + 54
Aufstellungshinweise; Sicherheitsabstände in mm	
nach hinten	50
links und rechts, jeweils	50
empfohlener Serviceabstand links	500
bei Abstellen des Hordenwagens links	800
Abstand zu Wärmequellen links	500
Abstand zu Fritteusen links und rechts, jeweils	mind. eine Länge der Schlauchbrause

Kombidämpfer
FlexiCombi® Team
 Elektro Kombidämpfer FlexiCombi® Team MagicPilot 6.1-6.1
 MKN-Nr.: DKECOD615-615



world of cooking

DKECOD615-615

Kapazität	
Einschübe	6 + 6 (12)
GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	6 + 6 (12)
FlexiRack® (530 x 570 x 65 mm)	2x 6 (12)
Teller (Ø 28 cm auf FlexiRack®-Rosten)	2x 24 (48)
Portionen / Essen pro Tag	30 - 160 (GN 1/1); 30 - 300 (FlexiRack)

Elektro-Anschluss (380 V)	
Nennaufnahme (kW)	2x 9.4
Spannung (V)	2 x 380 2 x 3 (N) PE AC
Absicherung (A)	3 x 16 + 3 x 16
Frequenzbereich (Hz)	2 x 50

Elektro-Anschluss (400 V)	
Nennaufnahme (kW)	2x 10.4
Spannung (V)	2 x 400 2 x 3 (N) PE AC
Absicherung (A)	3 x 16 + 3 x 16
Frequenzbereich (Hz)	2 x 50

Elektro-Anschluss (415 V)	
Nennaufnahme (kW)	2x 11.2
Spannung (V)	2 x 415 2 x 3 (N) PE AC
Absicherung (A)	3 x 16 + 3 x 16
Frequenzbereich (Hz)	2 x 50

Elektro-Anschluss (440 V)	
Nennaufnahme (kW)	2x 10.4
Spannung (V)	2 x 440 2 x 3 (N) PE AC
Absicherung (A)	3 x 16 + 3 x 16
Frequenzbereich (Hz)	2 x 50

Trinkwasser kalt (KW/TWk)	
Anschlussdruck (bar)	2x 2 - 6
Anschlussgröße	2x DN 20 (G ¾" A)
Qualität mmol/L (°dH)	< 4 (22.2)
Verbrauch Reinigung (L)	32 + 32

Enthärtetes Wasser (EW/EWk)	
Anschlussdruck (bar)	2x 2 - 6
Anschlussgröße	2x DN 20 (G ¾" A)
Qualität mmol/L (°dH)	< 0.9 (5)
Verbrauch Dämpfen (L/h)	16 + 16
Verbrauch Kombidämpfen (L/h)	3.5 + 3.5
Verbrauch Reinigung (L)	3 + 3

Abwasser (A/A)	
Volumenstrom max. (L/min.)	10
Anschlussgröße	2x DN 50
Qualität	max. 80 °C

Nach VDI 2052 bei 400 V Anschlussspannung.	
Verwendung ohne Dampfkondensationshaube	
Wärmeabgabe latent (W)	1872 + 1872 (3744)
Wärmeabgabe sensibel (W)	1248 + 1248 (2496)
Dampfabgabe (g/h)	5512
Verwendung mit FlexiCombi® Air Kondensationshaube	
Wärmeabgabe latent (W)	1123
Wärmeabgabe sensibel (W)	1248 + 1248 (2496)
Dampfabgabe (g/h)	1654
Geräuschpegel (db (A))	< 70
Schutzart	IPX5



weitere Ausstattungsmerkmale

- **FamilyMix** – effiziente Ausnutzung der Garraumkapazität Produkte, die im gleichen Garraumklima gegart werden können, werden in einer übersichtlichen Liste vorgeschlagen – zeigt an, was zusammen gehört
- Tür-Einhand-Drehgriff
- berührungsloser Türkontaktschalter, Türraststellungen mit Endanschlag
- steckbare Türdichtung – vom Kunden wechselbar
- Tropfwanne mit Permanententleerung
- Halogen-Garraumbeleuchtung hinter schocksicherem Glas
- **DynaSteam®** – dynamische prozess- und beladungsabhängige Dampfmengenanpassung
- dynamisch autoreversierendes Lüfterrad für hohe Gleichmäßigkeit
- 5 Luftgeschwindigkeiten (10 in Verbindung mit Lüfter-Takten) programmierbar – getakteter Lüfterbetrieb
- Lüfterrad-Sicherheits-Motorbremse
- integriertes Fettabscheidesystem
- manuelles Reinigungsprogramm mit Bedienerführung
- Wartungshinweis für externe Wasserfilter
- **Time2Serve** – Eingabe der gewünschten Fertigzeit
- **RackControl®** – Mehrfachtimer
- **ClimaSelect® plus** – Klimasteuerung in 10%-Schritten
- **Ready2Cook®** – Vorheizen, CoolDown, Klima vorbereiten
- **PerfectHold** – Warmhaltefunktion mit SmartCoolDown
- interne Mehrpunkt-Kerntemperaturmessung (bis 99 °C)
- **EcoModus** – automatische Temperaturreduzierung im Dauerbetrieb bei Nichtbeschickung
- bedarfsgerechte Energiezufuhr
- reduzierte Heizleistung (E/2)
- **integrierter Wärmetauscher**
- **MKN CombiConnect** – serienmäßige PC-Software zum Erstellen eigener Garprogramme, zur Visualisierung, Archivierung und Drucken von HACCP Daten
- integrierter HACCP Speicher
- **Profi-Backfunktionalität** – Backprogramme mit Beschwadung in ml, Ruhezeit und Entfeuchtung programmieren
- manuelle Beschwadung
- Zeitschaltuhr mit Startzeitvorwahl in Echtzeit
- USB-Schnittstelle u.a. für Softwareupdates**
- Garprozesse Importfunktion via USB-Stick
- blinkendes Display nach Garzeitende
- Lautsprecher, einstellbare Töne
- akkustisches Signal nach Garzeitende
- potentialfreier Kontakt für externe Ablufthaube
- direkter Abwasserfestanschluss nach DVGW möglich
- Siphon geräteseitig vorhanden

Sonderausstattung

FKE_AIR_KIT_TEAM FlexiCombi® Air Kondensationshaube für Elektro-Stapelkits

FlexiRack® Bleche (siehe Zubehör-Prospekt)

206050	Frittierkorb
202363	Granitemailliertes Blech, 20 mm tief
202368	Backblech gelocht
206045	Rost
10017446	Hähnchengrillgestell
202376	Muldenblech

GN 1/1 Bleche (siehe Zubehör-Prospekt)

10012901	Frittierkorb
202345	Granitemailliertes Blech, 20 mm tief
202379	Backblech gelocht
206104	Rost
202375	Muldenblech

u.a. auch Starter-, Back-, GN-Pakete erhältlich!

TWO_IN_ONE	WaveClean® two-in-one-Reinigungs-Kartusche
813636	GN Einschub längs
845946	Einhängestell Backmaß

** kostenlos unter www.mkn.com



Kombidämpfer
FlexiCombi® Team
Elektro Kombidämpfer FlexiCombi® Team MagicPilot 6.1-6.2
MKN-Nr.: DKECOD615-621



world of cooking

Ausstattungsmerkmale

- **MagicPilot®** – Touch & Slide Bedienkonzept
2 robuste, verschleißfreie, kapazitive Echtfarben-Displays hinter entspiegeltem Sicherheitsglas; Displayreinigungsmodus
- **autoChef®** – automatisches Garen
- über 250 vorbelegte internationale Garprozesse, individuell veränderbar
- über 350 Garprozesse speicherbar (autoChef® & eigene)
- **individuelle Favoritenübersicht** auf dem Startbildschirm
- Schutz aller Garprozesse gegen unbefugtes Ändern/Löschen
- direkte Fremdsprachenumschaltung, Volltextsuche
- **Manuelles Bedienkonzept** mit 12 Gararten: SoftDämpfen, Dämpfen, ExpressDämpfen, Heißluft, CombiDämpfen, Perfection®, NT-Niedertemperatur, ΔT , Sous vide, Beschwadern, Backen und Ruhefunktion
- Garschrittfunktion – bis zu 20 Garschritte beliebig kombinierbar
- **ChefsHelp** – Infoschritte
Einfügen von Bedienerinformationen in Text und Grafiken an beliebiger Stelle im Garverlauf
- **VideoAssist** – interaktive Hilfebedienung, Filme von Profi-Köchen
- **FlexiRack®** – Kapazitätskonzept für bis zu 100% mehr Kapazität*
- **EasyLoad – serienmäßiger Quereinschub** für sicheres Arbeiten
- **WaveClean®** – automatisches Reinigungssystem
- eine integrierte Schlauchbrause für beide Garräume
- **SES®** – Steam Exhaust System, Sicherheitsdampfabsaugung
- **GreenInside** – Energieverbrauchsanzeige
- **CombiDoctor** – Selbstdiagnoseprogramm automatischer Selbsttest aller relevanten Gerätefunktionen wie Klima- und Reinigungsfunktion
- **QualityControl** – gleichbleibende Qualität; unabhängig von der Beschickungsmenge immer perfekte Ergebnisse
- **Hygiene-Garraumtüren mit geschlossener 3-fach-Verglasung**, Türanschlag rechts
- unterer Türgriff um 180 Grad gedreht für ergonomische Benutzung
- **Hygiene-Garräume** aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl

Zubehör

- Einhängestell für Quereinschub serienmäßig, 6 Einschübe für GN 1/1 und FlexiRack®, mit Behälter-Kippsicherung, Einschubabstand 68 mm
- Einhängestell serienmäßig, 6 Einschübe für GN 2/1, mit Behälter-Kippsicherung, Einschubabstand 65 mm



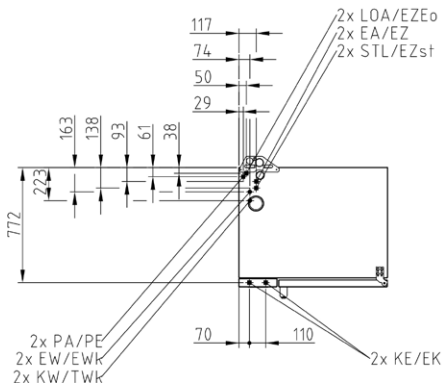
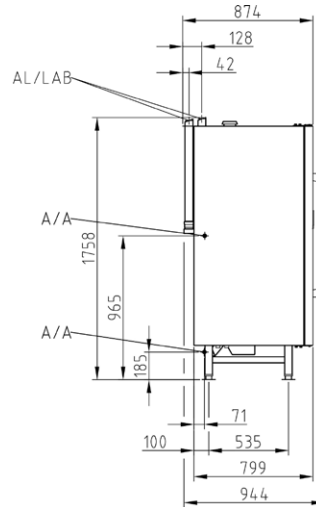
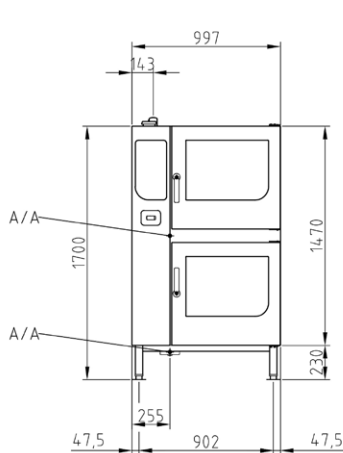
Optionen

- Tür-Linksanschlag
- Zweistufiger Sicherheitstürverschluss
- Sonderspannung
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- ETHERNET-Schnittstelle

Produktsicherheit



* im Vergleich zu GN 1/1



Weitere Informationen finden Sie auf: www.mkn.com/login

Allgemeine Installationsschnittstellen

bauseitige Schnittstellen

- Elektro-Festanschluss (EA/EZ)
- Kaltwasseranschluss (KW/TWK)
- Enthärtetes Wasser (EW/EWK)
- Abwasseranschluss (A/A)
- (unterster Anschlusspunkt bei 180 mm Höhe)
- Abluft (AL)

Geräte-Maße (LxBxH) (mm)	997 x 799 x 1700
Material Gehäuse	1.4301
Abmessung inkl. Verpackung (LxBxH ²) (mm)	1020 x 1300 x 1950
Netto-Gewicht (kg)	248
Brutto-Gewicht (kg)	282
max. Beladungsgewicht (kg)	54 + 72
Aufstellungshinweise; Sicherheitsabstände in mm	
nach hinten	50
links und rechts, jeweils	50
empfohlener Serviceabstand links	500
bei Abstellen des Hordenwagens links	800
Abstand zu Wärmequellen links	500
Abstand zu Fritteusen links und rechts, jeweils	mind. eine Länge der Schlauchbrause



Kapazität	
Einschübe	6 + 6 (12)
GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	6
GN 2/1 (530 x 650 x 65 mm)	6
FlexiRack® (530 x 570 x 65 mm)	2x 6 (12)
Teller (Ø 28 cm auf FlexiRack®-Rosten)	2x 24 (48)
Portionen / Essen pro Tag	30 - 240 (GN 1/1); 30 - 310 (FlexiRack)

Elektro-Anschluss (380 V)	
Nennaufnahme (kW)	18.9 + 9.4
Spannung (V)	2 x 380 2 x 3 (N) PE AC
Absicherung (A)	3 x 35 + 3 x 16
Frequenzbereich (Hz)	2 x 50

Elektro-Anschluss (400 V)	
Nennaufnahme (kW)	20.9 + 10.4
Spannung (V)	2 x 400 2 x 3 (N) PE AC
Absicherung (A)	3 x 35 + 3 x 16
Frequenzbereich (Hz)	2 x 50

Elektro-Anschluss (415 V)	
Nennaufnahme (kW)	22.5 + 11.2
Spannung (V)	2 x 415 2 x 3 (N) PE AC
Absicherung (A)	3 x 35 + 3 x 16
Frequenzbereich (Hz)	2 x 50

Elektro-Anschluss (440 V)	
Nennaufnahme (kW)	20.9 + 10.4
Spannung (V)	2 x 440 2 x 3 (N) PE AC
Absicherung (A)	3 x 35 + 3 x 16
Frequenzbereich (Hz)	2 x 50

Trinkwasser kalt (KW/TWk)	
Anschlussdruck (bar)	2x 2 - 6
Anschlussgröße	2x DN 20 (G ¾" A)
Qualität mmol/L (°dH)	< 4 (22.2)
Verbrauch Reinigung (L)	32 + 32

Enthärtetes Wasser (EW/EWk)	
Anschlussdruck (bar)	2x 2 - 6
Anschlussgröße	2x DN 20 (G ¾" A)
Qualität mmol/L (°dH)	< 0.9 (5)
Verbrauch Dämpfen (L/h)	16 + 21
Verbrauch Kombidämpfen (L/h)	3.5 + 4.6
Verbrauch Reinigung (L)	3 + 3

Abwasser (A/A)	
Volumenstrom max. (L/min.)	10
Anschlussgröße	2x DN 50
Qualität	max. 80 °C

Nach VDI 2052 bei 400 V Anschlussspannung.	
Verwendung ohne Dampfkondensationshaube	
Wärmeabgabe latent (W)	1872 + 3762 (5634)
Wärmeabgabe sensibel (W)	1248 + 2508 (3756)
Dampfabgabe (g/h)	8295
Verwendung mit FlexiCombi® Air Kondensationshaube	
Wärmeabgabe latent (W)	1690
Wärmeabgabe sensibel (W)	1248 + 2508 (3756)
Dampfabgabe (g/h)	2488
Geräuschpegel (db (A))	< 70
Schutzart	IPX5



weitere Ausstattungsmerkmale

- **FamilyMix** – effiziente Ausnutzung der Garraumkapazität Produkte, die im gleichen Garraumklima gegart werden können, werden in einer übersichtlichen Liste vorgeschlagen – zeigt an, was zusammen gehört
- Tür-Einhand-Drehgriff
- berührungsloser Türkontaktschalter, Türraststellungen mit Endanschlag
- steckbare Türdichtung – vom Kunden wechselbar
- Tropfwanne mit Permanententleerung
- Halogen-Garraumbeleuchtung hinter schocksicherem Glas
- **DynaSteam®** – dynamische prozess- und beladungsabhängige Dampfmengenanpassung
- dynamisch autoreversierendes Lüfterrad für hohe Gleichmäßigkeit
- 5 Luftgeschwindigkeiten (10 in Verbindung mit Lüfter-Takten) programmierbar – getakteter Lüfterbetrieb
- Lüfterrad-Sicherheits-Motorbremse
- integriertes Fettabscheidesystem
- manuelles Reinigungsprogramm mit Bedienerführung
- Wartungshinweis für externe Wasserfilter
- **Time2Serve** – Eingabe der gewünschten Fertigzeit
- **RackControl®** – Mehrfachtimer
- **ClimaSelect® plus** – Klimasteuerung in 10%-Schritten
- **Ready2Cook®** – Vorheizen, CoolDown, Klima vorbereiten
- **PerfectHold** – Warmhaltefunktion mit SmartCoolDown
- interne Mehrpunkt-Kerntemperaturmessung (bis 99 °C)
- **EcoModus** – automatische Temperaturreduzierung im Dauerbetrieb bei Nichtbeschickung
- bedarfsgerechte Energiezufuhr
- reduzierte Heizleistung (E/2)
- **integrierter Wärmetauscher**
- **MKN CombiConnect** – serienmäßige PC-Software zum Erstellen eigener Garprogramme, zur Visualisierung, Archivierung und Drucken von HACCP Daten
- integrierter HACCP Speicher
- **Profi-Backfunktionalität** – Backprogramme mit Beschwadung in ml, Ruhezeit und Entfeuchtung programmieren
- manuelle Beschwadung
- Zeitschaltuhr mit Startzeitvorwahl in Echtzeit
- USB-Schnittstelle u.a. für Softwareupdates**
- Garprozesse Importfunktion via USB-Stick
- blinkendes Display nach Garzeitende
- Lautsprecher, einstellbare Töne
- akkustisches Signal nach Garzeitende
- potentialfreier Kontakt für externe Ablufthaube
- direkter Abwasserfestanschluss nach DVGW möglich
- Siphon geräteseitig vorhanden

Sonderausstattung

FKE_AIR_KIT_TEAM FlexiCombi® Air Kondensationshaube für Elektro-Stapelkits

FlexiRack® Bleche (siehe Zubehör-Prospekt)

206050	Frittierkorb
202363	Granitemailliertes Blech, 20 mm tief
202368	Backblech gelocht
206045	Rost
10017446	Hähnchengrillgestell
202376	Muldenblech

GN 1/1 Bleche (siehe Zubehör-Prospekt)

10012901	Frittierkorb
202345	Granitemailliertes Blech, 20 mm tief
202379	Backblech gelocht
206104	Rost
202375	Muldenblech

u.a. auch Starter-, Back-, GN-Pakete erhältlich!

GN 2/1 Bleche (siehe Zubehör-Prospekt)

202388	Granitemailliertes Blech, 20 mm tief
10017317	Granitemailliertes Blech, 40 mm tief
202390	Granitemailliertes Blech, 65 mm tief
202383	Backblech gelocht
202386	Bratblech ungelocht
206103	Rost
202065	Behälter ungelocht, 20 mm tief
202070	Behälter ungelocht, 40 mm tief
202066	Behälter ungelocht, 65 mm tief
202072	Behälter ungelocht, 100 mm tief
202380	Behälter gelocht, 40 mm tief
202381	Behälter gelocht, 60 mm tief
202382	Behälter gelocht, 95 mm tief

TWO_IN_ONE WaveClean® two-in-one-Reinigungs-Kartusche

813636	GN Einschub längs
845946	Einhängestell Backmaß

** kostenlos unter www.mkn.com



Kombidämpfer
FlexiCombi® Team
Elektro Kombidämpfer FlexiCombi® Team MagicPilot 6.2-6.1
MKN-Nr.: DKECOD621-615



world of cooking

Ausstattungsmerkmale

- **MagicPilot®** – Touch & Slide Bedienkonzept
2 robuste, verschleißfreie, kapazitive Echtfarben-Displays hinter entspiegeltem Sicherheitsglas; Displayreinigungsmodus
- **autoChef®** – automatisches Garen
- über 250 vorgelegte internationale Garprozesse, individuell veränderbar
- über 350 Garprozesse speicherbar (autoChef® & eigene)
- **individuelle Favoritenübersicht** auf dem Startbildschirm
- Schutz aller Garprozesse gegen unbefugtes Ändern/Löschen
- direkte Fremdsprachenumschaltung, Volltextsuche
- **Manuelles Bedienkonzept** mit 12 Gararten: SoftDämpfen, Dämpfen, ExpressDämpfen, Heißluft, CombiDämpfen, Perfection®, NT-Niedertemperatur, ΔT , Sous vide, Beschwadern, Backen und Ruhefunktion
- Garschrittfunktion – bis zu 20 Garschritte beliebig kombinierbar
- **ChefsHelp** – Infoschritte
Einfügen von Bedienerinformationen in Text und Grafiken an beliebiger Stelle im Garverlauf
- **VideoAssist** – interaktive Hilfebedienung, Filme von Profi-Köchen
- **FlexiRack®** – Kapazitätskonzept für bis zu 100% mehr Kapazität*
- **EasyLoad – serienmäßiger Quereinschub** für sicheres Arbeiten
- **WaveClean®** – automatisches Reinigungssystem
- eine integrierte Schlauchbrause für beide Garräume
- **SES®** – Steam Exhaust System, Sicherheitsdampfabsaugung
- **GreenInside** – Energieverbrauchsanzeige
- **CombiDoctor** – Selbstdiagnoseprogramm automatischer Selbsttest aller relevanten Gerätefunktionen wie Klima- und Reinigungsfunktion
- **QualityControl** – gleichbleibende Qualität; unabhängig von der Beschickungsmenge immer perfekte Ergebnisse
- **Hygiene-Garraumtüren mit geschlossener 3-fach-Verglasung**, Türanschlag rechts
- unterer Türgriff um 180 Grad gedreht für ergonomische Benutzung
- **Hygiene-Garräume** aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl

Zubehör

- Einhängestell serienmäßig, 6 Einschübe für GN 2/1, mit Behälter-Kippsicherung, Einschubabstand 65 mm
- Einhängestell für Quereinschub serienmäßig, 6 Einschübe für GN 1/1 und FlexiRack®, mit Behälter-Kippsicherung, Einschubabstand 68 mm



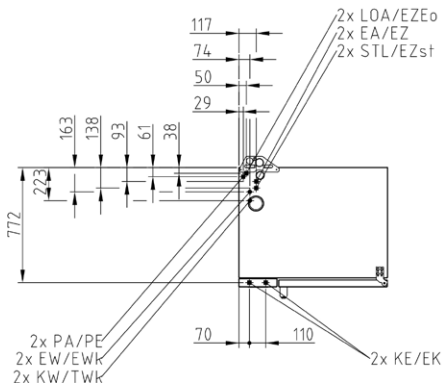
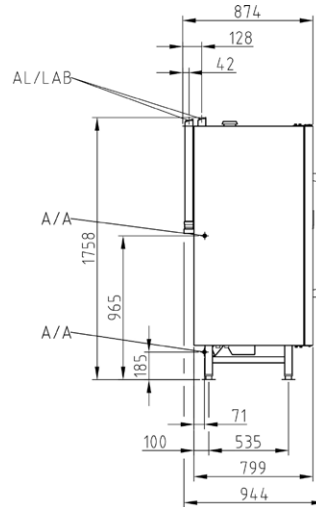
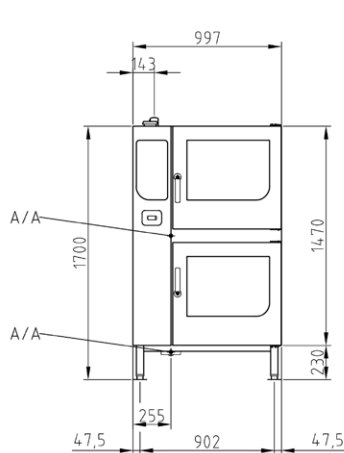
Optionen

- Tür-Linksanschlag
- Zweistufiger Sicherheitstürverschluss
- Sonderspannung
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- ETHERNET-Schnittstelle

Produktsicherheit



* im Vergleich zu GN 1/1



Weitere Informationen finden Sie auf: www.mkn.com/login

Allgemeine Installationsschnittstellen

bauseitige Schnittstellen

- Elektro-Festanschluss (EA/EZ)
- Kaltwasseranschluss (KW/TWK)
- Enthärtetes Wasser (EW/EWK)
- Abwasseranschluss (A/A)
- (unterster Anschlusspunkt bei 180 mm Höhe)
- Abluft (AL)

Geräte-Maße (LxBxH) (mm)	997 x 799 x 1700
Material Gehäuse	1.4301
Abmessung inkl. Verpackung (LxBxH ²) (mm)	1020 x 1300 x 1950
Netto-Gewicht (kg)	248
Brutto-Gewicht (kg)	282
max. Beladungsgewicht (kg)	72 + 54
Aufstellungshinweise; Sicherheitsabstände in mm	
nach hinten	50
links und rechts, jeweils	50
empfohlener Serviceabstand links	500
bei Abstellen des Hordenwagens links	800
Abstand zu Wärmequellen links	500
Abstand zu Fritteusen links und rechts, jeweils	mind. eine Länge der Schlauchbrause

Kombidämpfer
FlexiCombi® Team
 Elektro Kombidämpfer FlexiCombi® Team MagicPilot 6.2-6.1
 MKN-Nr.: DKECOD621-615



world of cooking

DKECOD621-615

Kapazität	
Einschübe	6 + 6 (12)
GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	6
GN 2/1 (530 x 650 x 65 mm)	6
FlexiRack® (530 x 570 x 65 mm)	2x 6 (12)
Teller (Ø 28 cm auf FlexiRack®-Rosten)	2x 24 (48)
Portionen / Essen pro Tag	30 - 240 (GN 1/1); 30 - 310 (FlexiRack)

Elektro-Anschluss (380 V)	
Nennaufnahme (kW)	9.4 + 18.9
Spannung (V)	2 x 380 2 x 3 (N) PE AC
Absicherung (A)	3 x 16 + 3 x 35
Frequenzbereich (Hz)	2 x 50

Elektro-Anschluss (400 V)	
Nennaufnahme (kW)	10.4 + 20.9
Spannung (V)	2 x 400 2 x 3 (N) PE AC
Absicherung (A)	3 x 16 + 3 x 35
Frequenzbereich (Hz)	2 x 50

Elektro-Anschluss (415 V)	
Nennaufnahme (kW)	11.2 + 22.5
Spannung (V)	2 x 415 2 x 3 (N) PE AC
Absicherung (A)	3 x 16 + 3 x 35
Frequenzbereich (Hz)	2 x 50

Elektro-Anschluss (440 V)	
Nennaufnahme (kW)	10.4 + 20.9
Spannung (V)	2 x 440 2 x 3 (N) PE AC
Absicherung (A)	3 x 16 + 3 x 35
Frequenzbereich (Hz)	2 x 50

Trinkwasser kalt (KW/TWk)	
Anschlussdruck (bar)	2x 2 - 6
Anschlussgröße	2x DN 20 (G ¾" A)
Qualität mmol/L (°dH)	< 4 (22.2)
Verbrauch Reinigung (L)	32 + 32

Enthärtetes Wasser (EW/EWk)	
Anschlussdruck (bar)	2x 2 - 6
Anschlussgröße	2x DN 20 (G ¾" A)
Qualität mmol/L (°dH)	< 0.9 (5)
Verbrauch Dämpfen (L/h)	21 + 16
Verbrauch Kombidämpfen (L/h)	4.6 + 3.5
Verbrauch Reinigung (L)	3 + 3

Abwasser (A/A)	
Volumenstrom max. (L/min.)	10
Anschlussgröße	2x DN 50
Qualität	max. 80 °C

Nach VDI 2052 bei 400 V Anschlussspannung.	
Verwendung ohne Dampfkondensationshaube	
Wärmeabgabe latent (W)	3762 + 1872 (5634)
Wärmeabgabe sensibel (W)	2508 + 1248 (3756)
Dampfabgabe (g/h)	8295
Verwendung mit FlexiCombi® Air Kondensationshaube	
Wärmeabgabe latent (W)	1690
Wärmeabgabe sensibel (W)	2508 + 1248 (3756)
Dampfabgabe (g/h)	2488
Geräuschpegel (db (A))	< 70
Schutzart	IPX5



weitere Ausstattungsmerkmale

- **FamilyMix** – effiziente Ausnutzung der Garraumkapazität Produkte, die im gleichen Garraumklima gegart werden können, werden in einer übersichtlichen Liste vorgeschlagen – zeigt an, was zusammen gehört
- Tür-Einhand-Drehgriff
- berührungsloser Türkontaktschalter, Türraststellungen mit Endanschlag
- steckbare Türdichtung – vom Kunden wechselbar
- Tropfwanne mit Permanententleerung
- Halogen-Garraumbeleuchtung hinter schocksicherem Glas
- **DynaSteam®** – dynamische prozess- und beladungsabhängige Dampfmengeanpassung
- dynamisch autoreversierendes Lüfterrad für hohe Gleichmäßigkeit
- 5 Luftgeschwindigkeiten (10 in Verbindung mit Lüfter-Takten) programmierbar – getakteter Lüfterbetrieb
- Lüfterrad-Sicherheits-Motorbremse
- integriertes Fettabscheidesystem
- manuelles Reinigungsprogramm mit Bedienerführung
- Wartungshinweis für externe Wasserfilter
- **Time2Serve** – Eingabe der gewünschten Fertigzeit
- **RackControl®** – Mehrfachtimer
- **ClimaSelect® plus** – Klimasteuerung in 10%-Schritten
- **Ready2Cook®** – Vorheizen, CoolDown, Klima vorbereiten
- **PerfectHold** – Warmhaltefunktion mit SmartCoolDown
- interne Mehrpunkt-Kerntemperaturmessung (bis 99 °C)
- **EcoModus** – automatische Temperaturreduzierung im Dauerbetrieb bei Nichtbeschickung
- bedarfsgerechte Energiezufuhr
- reduzierte Heizleistung (E/2)
- **integrierter Wärmetauscher**
- **MKN CombiConnect** – serienmäßige PC-Software zum Erstellen eigener Garprogramme, zur Visualisierung, Archivierung und Drucken von HACCP Daten
- integrierter HACCP Speicher
- **Profi-Backfunktionalität** – Backprogramme mit Beschwadung in ml, Ruhezeit und Entfeuchtung programmieren
- manuelle Beschwadung
- Zeitschaltuhr mit Startzeitvorwahl in Echtzeit
- USB-Schnittstelle u.a. für Softwareupdates**
- Garprozesse Importfunktion via USB-Stick
- blinkendes Display nach Garzeitende
- Lautsprecher, einstellbare Töne
- akkustisches Signal nach Garzeitende
- potentialfreier Kontakt für externe Ablufthaube
- direkter Abwasserfestanschluss nach DVGW möglich
- Siphon geräteseitig vorhanden

Sonderausstattung

FKE_AIR_KIT_TEAM FlexiCombi® Air Kondensationshaube für Elektro-Stapelkits

FlexiRack® Bleche (siehe Zubehör-Prospekt)

206050	Frittierkorb
202363	Granitemailliertes Blech, 20 mm tief
202368	Backblech gelocht
206045	Rost
10017446	Hähnchengrillgestell
202376	Muldenblech

GN 1/1 Bleche (siehe Zubehör-Prospekt)

10012901	Frittierkorb
202345	Granitemailliertes Blech, 20 mm tief
202379	Backblech gelocht
206104	Rost
202375	Muldenblech

u.a. auch Starter-, Back-, GN-Pakete erhältlich!

GN 2/1 Bleche (siehe Zubehör-Prospekt)

202388	Granitemailliertes Blech, 20 mm tief
10017317	Granitemailliertes Blech, 40 mm tief
202390	Granitemailliertes Blech, 65 mm tief
202383	Backblech gelocht
202386	Bratblech ungelocht
206103	Rost
202065	Behälter ungelocht, 20 mm tief
202070	Behälter ungelocht, 40 mm tief
202066	Behälter ungelocht, 65 mm tief
202072	Behälter ungelocht, 100 mm tief
202380	Behälter gelocht, 40 mm tief
202381	Behälter gelocht, 60 mm tief
202382	Behälter gelocht, 95 mm tief

TWO_IN_ONE WaveClean® two-in-one-Reinigungs-Kartusche

813636	GN Einschub längs
845946	Einhängestell Backmaß

** kostenlos unter www.mkn.com



Kombidämpfer
FlexiCombi® Team
Elektro Kombidämpfer FlexiCombi® Team MagicPilot 6.2-6.2
MKN-Nr.: DKECOD621-621



world of cooking

Ausstattungsmerkmale

- **MagicPilot®** – Touch & Slide Bedienkonzept
2 robuste, verschleißfreie, kapazitive Echtfarben-Displays hinter entspiegeltem Sicherheitsglas; Displayreinigungsmodus
- **autoChef®** – automatisches Garen
- über 250 vorgelegte internationale Garprozesse, individuell veränderbar
- über 350 Garprozesse speicherbar (autoChef® & eigene)
- **individuelle Favoritenübersicht** auf dem Startbildschirm
- Schutz aller Garprozesse gegen unbefugtes Ändern/Löschen
- direkte Fremdsprachenumschaltung, Volltextsuche
- **Manuelles Bedienkonzept** mit 12 Gararten: SoftDämpfen, Dämpfen, ExpressDämpfen, Heißluft, CombiDämpfen, Perfection®, NT-Niedertemperatur, ΔT , Sous vide, Beschwadern, Backen und Ruhfunktion
- Garschrittfunktion – bis zu 20 Garschritte beliebig kombinierbar
- **ChefsHelp** – Infoschritte
Einfügen von Bedienerinformationen in Text und Grafiken an beliebiger Stelle im Garverlauf
- **VideoAssist** – interaktive Hilfebedienung, Filme von Profi-Köchen
- **WaveClean®** – automatisches Reinigungssystem
- eine integrierte Schlauchbrause für beide Garräume
- **SES®** – Steam Exhaust System, Sicherheitsdampfabsaugung
- **GreenInside** – Energieverbrauchsanzeige
- **CombiDoctor** – Selbstdiagnoseprogramm
automatischer Selbsttest aller relevanten Gerätefunktionen wie Klima- und Reinigungsfunktion
- **QualityControl** – gleichbleibende Qualität; unabhängig von der Beschickungsmenge immer perfekte Ergebnisse
- **Hygiene-Garraumtüren mit geschlossener 3-fach-Verglasung**, Türanschlag rechts
- unterer Türgriff um 180 Grad gedreht für ergonomische Benutzung
- **Hygiene-Garräume** aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl

Zubehör

- 2 Einhängegestelle serienmäßig,
je 6 Einschübe für GN 2/1, mit Behälter-Kippsicherung, Einschubabstand 65 mm

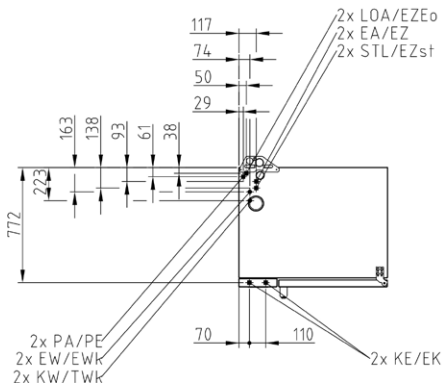
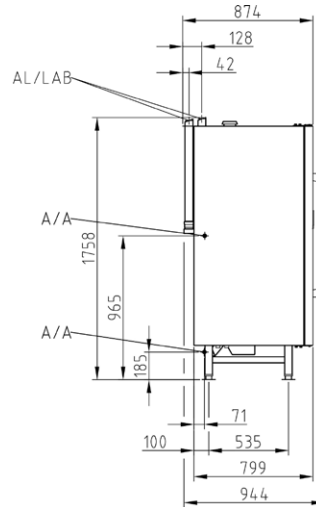
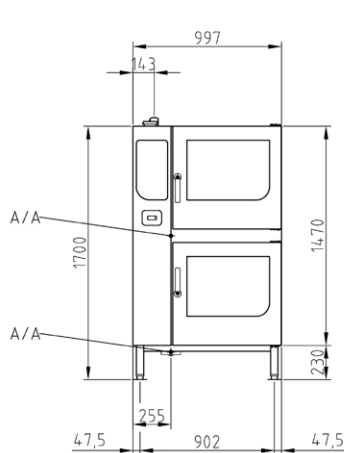


Optionen

- Tür-Linksanschlag
- Zweistufiger Sicherheitstürverschluss
- Sonderspannung
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- ETHERNET-Schnittstelle

Produktsicherheit





Weitere Informationen finden Sie auf: www.mkn.com/login

Allgemeine Installationsschnittstellen

bauseitige Schnittstellen

- Elektro-Festanschluss (EA/EZ)
- Kaltwasseranschluss (KW/TWK)
- Enthärtetes Wasser (EW/EWK)
- Abwasseranschluss (A/A)
- (unterster Anschlusspunkt bei 180 mm Höhe)
- Abluft (AL)

Geräte-Maße (LxBxH) (mm)	997 x 799 x 1700
Material Gehäuse	1.4301
Abmessung inkl. Verpackung (LxBxH ²) (mm)	1020 x 1300 x 1950
Netto-Gewicht (kg)	248
Brutto-Gewicht (kg)	282
max. Beladungsgewicht (kg)	72 + 72
Aufstellungshinweise; Sicherheitsabstände in mm	
nach hinten	50
links und rechts, jeweils	50
empfohlener Serviceabstand links	500
bei Abstellen des Hordenwagens links	800
Abstand zu Wärmequellen links	500
Abstand zu Fritteusen links und rechts, jeweils	mind. eine Länge der Schlauchbrause

Kombidämpfer
FlexiCombi® Team
 Elektro Kombidämpfer FlexiCombi® Team MagicPilot 6.2-6.2
 MKN-Nr.: DKECOD621-621



world of cooking

DKECOD621-621

Kapazität	
Einschübe	6 + 6 (12)
GN 2/1 (530 x 650 x 65 mm)	6 + 6 (12)
FlexiRack® (530 x 570 x 65 mm)	2x 6 (12)
Teller (Ø 28 cm auf FlexiRack®-Rosten)	2x 24 (48)
Portionen / Essen pro Tag	60 - 320

Elektro-Anschluss (380 V)	
Nennaufnahme (kW)	2x 18.9
Spannung (V)	2 x 380 2 x 3 (N) PE AC
Absicherung (A)	3 x 35 + 3 x 35
Frequenzbereich (Hz)	2 x 50

Elektro-Anschluss (400 V)	
Nennaufnahme (kW)	2x 20.9
Spannung (V)	2 x 400 2 x 3 (N) PE AC
Absicherung (A)	3 x 35 + 3 x 35
Frequenzbereich (Hz)	2 x 50

Elektro-Anschluss (415 V)	
Nennaufnahme (kW)	2x 22.5
Spannung (V)	2 x 415 2 x 3 (N) PE AC
Absicherung (A)	3 x 35 + 3 x 35
Frequenzbereich (Hz)	2 x 50

Elektro-Anschluss (440 V)	
Nennaufnahme (kW)	2x 20.9
Spannung (V)	2 x 440 2 x 3 (N) PE AC
Absicherung (A)	3 x 35 + 3 x 35
Frequenzbereich (Hz)	2 x 50

Trinkwasser kalt (KW/TWk)	
Anschlussdruck (bar)	2x 2 - 6
Anschlussgröße	2x DN 20 (G ¾" A)
Qualität mmol/L (°dH)	< 4 (22.2)
Verbrauch Reinigung (L)	32 + 32

Enthärtetes Wasser (EW/EWk)	
Anschlussdruck (bar)	2x 2 - 6
Anschlussgröße	2x DN 20 (G ¾" A)
Qualität mmol/L (°dH)	< 0.9 (5)
Verbrauch Dämpfen (L/h)	21 + 21
Verbrauch Kombidämpfen (L/h)	4.6 + 4.6
Verbrauch Reinigung (L)	3 + 3

Abwasser (A/A)	
Volumenstrom max. (L/min.)	10
Anschlussgröße	2x DN 50
Qualität	max. 80 °C

Nach VDI 2052 bei 400 V Anschlussspannung.	
Verwendung ohne Dampfkondensationshaube	
Wärmeabgabe latent (W)	3762 + 3762 (7524)
Wärmeabgabe sensibel (W)	2508 + 2508 (5016)
Dampfabgabe (g/h)	11077
Verwendung mit FlexiCombi® Air Kondensationshaube	
Wärmeabgabe latent (W)	2257
Wärmeabgabe sensibel (W)	2508 + 2508 (5016)
Dampfabgabe (g/h)	3323
Geräuschpegel (db (A))	< 70
Schutzart	IPX5



weitere Ausstattungsmerkmale

- **FamilyMix** – effiziente Ausnutzung der Garraumkapazität Produkte, die im gleichen Garraumklima gegart werden können, werden in einer übersichtlichen Liste vorgeschlagen – zeigt an, was zusammen gehört
- Tür-Einhand-Drehgriff
- berührungsloser Türkontaktschalter, Türraststellungen mit Endanschlag
- steckbare Türdichtung – vom Kunden wechselbar
- Tropfwanne mit Permanententleerung
- Halogen-Garraumbeleuchtung hinter schocksicherem Glas
- **DynaSteam®** – dynamische prozess- und beladungsabhängige Dampfmengenanpassung
- dynamisch autoreversierendes Lüfterrad für hohe Gleichmäßigkeit
- 5 Luftgeschwindigkeiten (10 in Verbindung mit Lüfter-Takten) programmierbar – getakteter Lüfterbetrieb
- Lüfterrad-Sicherheits-Motorbremse
- integriertes Fettabscheidesystem
- manuelles Reinigungsprogramm mit Bedienerführung
- Wartungshinweis für externe Wasserfilter
- **Time2Serve** – Eingabe der gewünschten Fertigzeit
- **RackControl®** – Mehrfachtimer
- **ClimaSelect® plus** – Klimasteuerung in 10%-Schritten
- **Ready2Cook®** – Vorheizen, CoolDown, Klima vorbereiten
- **PerfectHold** – Warmhaltefunktion mit SmartCoolDown
- interne Mehrpunkt-Kerntemperaturmessung (bis 99 °C)
- **EcoModus** – automatische Temperaturreduzierung im Dauerbetrieb bei Nichtbeschickung
- bedarfsgerechte Energiezufuhr
- reduzierte Heizleistung (E/2)
- **integrierter Wärmetauscher**
- **MKN CombiConnect** – serienmäßige PC-Software zum Erstellen eigener Garprogramme, zur Visualisierung, Archivierung und Drucken von HACCP Daten
- integrierter HACCP Speicher
- **Profi-Backfunktionalität** – Backprogramme mit Beschwadung in ml, Ruhezeit und Entfeuchtung programmieren
- manuelle Beschwadung
- Zeitschaltuhr mit Startzeitvorwahl in Echtzeit
- USB-Schnittstelle u.a. für Softwareupdates**
- Garprozesse Importfunktion via USB-Stick
- blinkendes Display nach Garzeitende
- Lautsprecher, einstellbare Töne
- akkustisches Signal nach Garzeitende
- potentialfreier Kontakt für externe Ablufthaube
- direkter Abwasserfestanschluss nach DVGW möglich
- Siphon geräteseitig vorhanden

Sonderausstattung

FKE_AIR_KIT_TEAM FlexiCombi® Air Kondensationshaube für Elektro-Stapelkits

GN 2/1 Bleche (siehe Zubehör-Prospekt)

202388 Granitemailliertes Blech, 20 mm tief

10017317 Granitemailliertes Blech, 40 mm tief

202390 Granitemailliertes Blech, 65 mm tief

202383 Backblech gelocht

202386 Bratblech ungelocht

206103 Rost

202065 Behälter ungelocht, 20 mm tief

202070 Behälter ungelocht, 40 mm tief

202066 Behälter ungelocht, 65 mm tief

202072 Behälter ungelocht, 100 mm tief

202380 Behälter gelocht, 40 mm tief

202381 Behälter gelocht, 60 mm tief

202382 Behälter gelocht, 95 mm tief

TWO_IN_ONE WaveClean® two-in-one-Reinigungs-Kartusche

** kostenlos unter www.mkn.com

