

Kombidämpfer
FlexiCombi®
Elektro Kombidämpfer FlexiCombi® Classic 6.2 MAXI
MKN-Nr.: FKECOD621C



world of cooking

Ausstattungsmerkmale

- analoge Einstellung und digitale Anzeige der Gar-temperatur, Feuchtigkeit, Garzeit und Kerntemperatur
- **Manuelles Bedienkonzept** mit 6 Gararten: SoftDämpfen, Dämpfen, ExpressDämpfen, Heißluft, CombiDämpfen, Regenerieren
- 100 Garprozesse speicherbar
- Garschrittfunktion – bis zu 6 Garschritte beliebig kombinierbar
- **DynaSteam®** – dynamische prozess- und beladungsabhängige Dampfmengeanpassung
- dynamisch autoreversierendes Lüfterrad für hohe Gleichmäßigkeit
- 5 Luftgeschwindigkeiten programmierbar
- Lüfterrad-Sicherheits-Motorbremse
- integriertes Fettabscheidesystem
- **Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung**
- Türanschlag rechts
- **Hygiene-Garraum** aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl
- **ClimaSelect®** – Klimasteuerung in 25%-Schritten
- **Ready2Cook®** – Vorheizen, CoolDown, Klima vorbereiten
- interne Kerntemperaturmessung (bis 99 °C)

Zubehör

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



FKECOD621C



Optionen

- **WaveClean®** – automatisches Reinigungssystem inkl. geräteseitigem Siphon
- **integrierte Schlauchbrause**
- Tür-Linksanschlag
- Zweistufiger Sicherheitstürverschluss
- interner Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Anschluss für externen Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (nicht nachrüstbar)
- IPX 6 – Schutz gegen starkes Strahlwasser
- Schiffsausführung
- USPH Version auf Anfrage
- Gefängnisausführung
- Sonderspannung
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt

Produktsicherheit

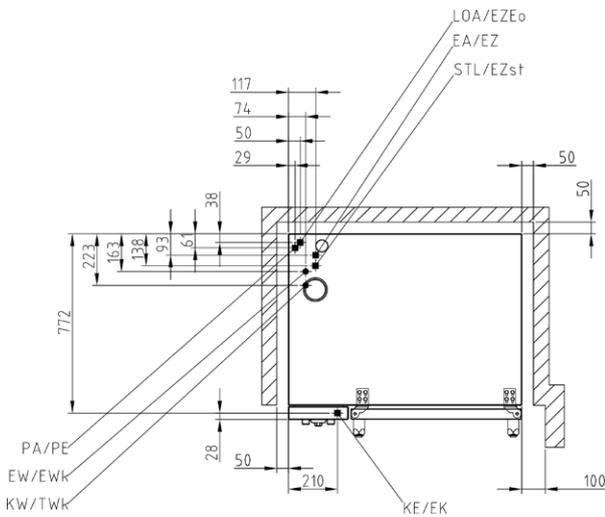
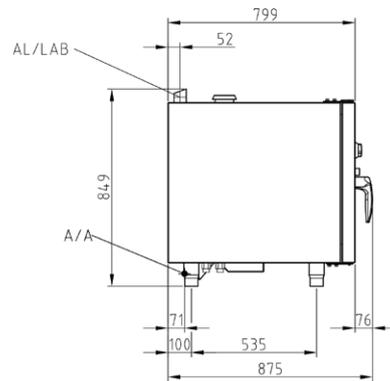
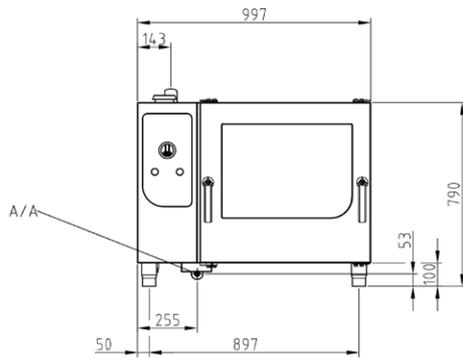


Kombidämpfer
FlexiCombi®
 Elektro Kombidämpfer FlexiCombi® Classic 6.2 MAXI
 MKN-Nr.: FKECOD621C



world of cooking

FKECOD621C



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)
- Abluft (AL)

Geräte-Maße (LxBxH) (mm)	997 x 799 x 790
Material Gehäuse	1.4301
Abmessung inkl. Verpackung (LxBxH ²) (mm)	1020 x 1220 x 1090
Netto-Gewicht (kg)	125
Brutto-Gewicht (kg)	145
max. Beladungsgewicht (kg)	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®
 Elektro Kombidämpfer FlexiCombi® Classic 6.2 MAXI
 MKN-Nr.: FKECOD621C



world of cooking

FKECOD621C

Kapazität	
Einschübe	6
GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	12
GN 2/1 (530 x 650 x 65 mm)	6
FlexiRack® (530 x 570 x 65 mm)	6
Teller (Ø 28 cm auf FlexiRack®-Rosten)	24
Teller (Ø 32 cm – Bankettwagen)	22
Portionen / Essen pro Tag	60 - 160

Elektro-Anschluss (380 V)	
Nennaufnahme (kW)	18.9
Spannung (V)	380 3 (N)PE AC
Absicherung (A)	3 x 35
Frequenzbereich (Hz)	50 / 60

Elektro-Anschluss (400 V)	
Nennaufnahme (kW)	20.9
Spannung (V)	400 3 (N)PE AC
Absicherung (A)	3 x 35
Frequenzbereich (Hz)	50 / 60

Elektro-Anschluss (415 V)	
Nennaufnahme (kW)	22.5
Spannung (V)	415 3 (N)PE AC
Absicherung (A)	3 x 35
Frequenzbereich (Hz)	50 / 60

Elektro-Anschluss (440 V)	
Nennaufnahme (kW)	20.9
Spannung (V)	440 3 (N)PE AC
Absicherung (A)	3 x 35
Frequenzbereich (Hz)	50 / 60

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

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

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

Nach VDI 2052 bei 400 V Anschlussspannung.	
Verwendung ohne Dampfkondensationshaube	
Wärmeabgabe latent (W)	3762
Wärmeabgabe sensibel (W)	2508
Dampfabgabe (g/h)	5539
Verwendung mit FlexiCombi® Air Kondensationshaube	
Wärmeabgabe latent (W)	1129
Wärmeabgabe sensibel (W)	2508
Dampfabgabe (g/h)	1662
Geräuschpegel (db (A))	< 70
Schutzart	IPX5



weitere Ausstattungsmerkmale

- Tür-Einhand-Drehgriff
- berührungsloser Türkontaktschalter, Türraststellungen mit Endanschlag
- steckbare Türdichtung – vom Kunden wechselbar
- Tropfwanne mit Permanententleerung
- Halogen-Garraumbeleuchtung hinter schocksicherem Glas
- manuelles Reinigungsprogramm (entfällt bei Option WaveClean®)
- Wartungshinweis für externe Wasserfilter
- bedarfsgerechte Energiezufuhr
- reduzierte Heizleistung (E/2)
- **integrierter Wärmetauscher**
- HACCP Basisversion
- integrierter HACCP Speicher
- Zeitschaltuhr mit Startzeitvorwahl
- manuelle Beschwadung
- USB-Schnittstelle u.a. für Softwareupdates**
- Lautsprecher, einstellbare Töne
- akkustisches Signal nach Garzeitende
- potentialfreier Kontakt für externe Ablufthaube
- direkter Abwasserfestanschluss nach DVGW möglich

Sonderausstattung

216232	Untergestell allseitig offen (1000 x 655 x 850 mm)
216251	Unterschrank dreiseitig geschlossen (1000 x 696 x 850 mm)
FKE_AIR_6_10	FlexiCombi® Air Kondensationshaube
FKE_AIR_KIT_TEAM	FlexiCombi® Air Kondensationshaube für Elektro-Stapelkits
845906	Stapelkit für Elektro-Tischgeräte (6.x + 10.x / 6.x + 6.x)
216243	Untergestell allseitig offen 270 mm hoch (6.x + 6.x)

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
216261	Teller-Hordengestell
216114	Einfahr-Hordengestell für GN 2/1 Quereinschub
216264	Hordengestell-Transportwagen, 850 mm hoch
850256	Einfahrrahmen für Hordengestell
201790	Thermo-Isolierhaube
TWO_IN_ONE	WaveClean® two-in-one- Reinigungs-Kartusche

** kostenlos unter www.mkn.com

