

# Kombidämpfer

## FlexiCombi®

### Elektro Kombidämpfer FlexiCombi® MagicPilot 20.2 MAXI

MKN-Nr.: FKECOD221T



world of cooking

## Ausstattungsmerkmale

- **MagicPilot®** – Touch & Slide Bedienkonzept  
robustes, verschleißfreies, kapazitives Echtfarbendisplay  
hinter entspiegeltem Sicherheitsglas; Displayreinigungs-  
modus
- **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
- **WaveClean®** – automatisches Reinigungssystem
- **integrierte Schlauchbrause**
- **SES®** – Steam Exhaust System,  
Sicherheitsdampfabsaugung
- **GreenInside** – Energieverbrauchsanzeige
- **CombiDoctor** – Selbstdiagnoseprogramm  
automatischer Selbsttest aller relevanten Gerätefunktionen  
wie Klima- und Reinigungsfunktion
- **FamilyMix** – effiziente Ausnutzung der Garraumkapazität  
Produkte, die im gleichen Garraumklima gegart werden  
können, werden in einer übersichtlichen Liste vorgeschla-  
gen – zeigt an, was zusammen gehört
- **QualityControl** – gleichbleibende Qualität; unabhängig  
von der Beschickungsmenge immer perfekte Ergebnisse
- **Hygiene-Garraumtür mit geschlossener  
3-fach-Verglasung**
- Türanschlag rechts
- **Hygiene-Garraum** aus korrosionsbeständigem  
Chrom-Nickel-Stahl

## Zubehör

- Hordengestellwagen serienmäßig,  
20 Einschübe für GN 2/1, mit Behälter-Kippsicherung,  
Einschubabstand 65 mm
- **EasyIn-Einfahrssystem** für Hordengestellwagen zum  
Ausgleich von Bodenebenenheiten bis zu 10 mm
- Vorheizbrücke



## Optionen

- Anschluss für externen Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler  
(nicht nachrüstbar)
- 2. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (gleichzeitig mit  
internem Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler verwendbar)  
oder Sous vide (Einpunktfühler)
- IPX 6 – Schutz gegen starkes Strahlwasser
- Schiffsausführung
- USPH Version auf Anfrage
- Gefängnisausführung
- Sonderspannung
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimier-  
ungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- ETHERNET-Schnittstelle

## Produktsicherheit

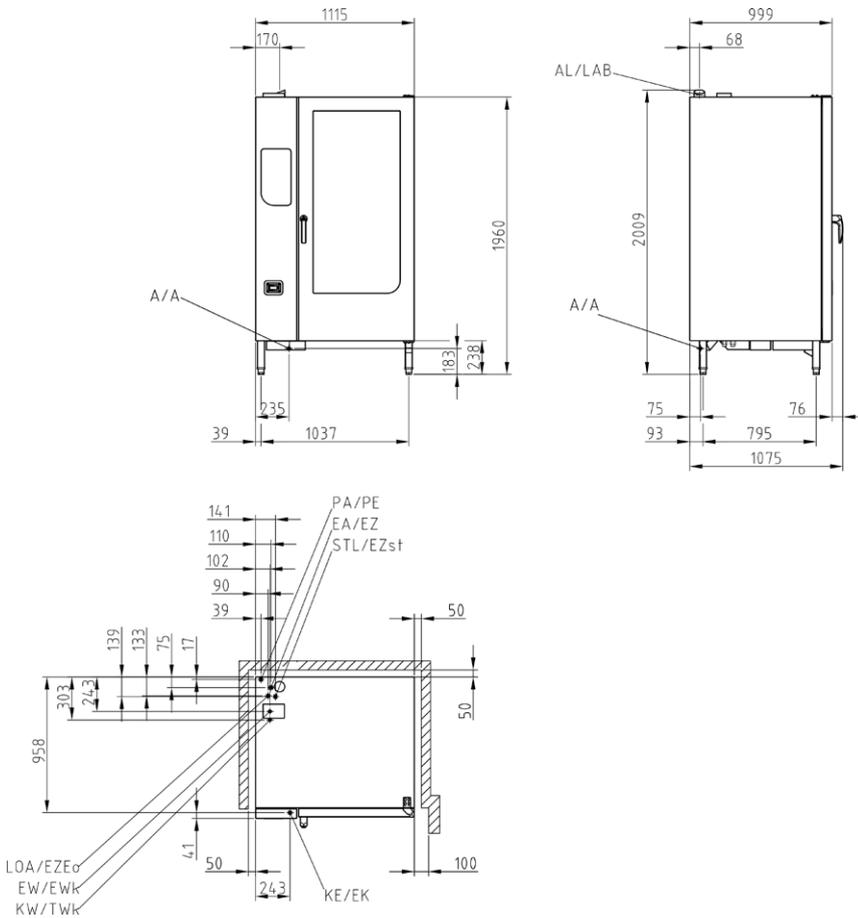


Technische Änderungen vorbehalten! Stand:

25.11.2020

[www.mkn.com](http://www.mkn.com)

FKECOD221T



Weitere Informationen finden Sie auf: [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login)

## Allgemeine Installationsschnittstellen

### bauseitige Schnittstellen

- Elektro-Festanschluss (EA/EZ)
- Kaltwasseranschluss (KW/TWK)
- Enthärtetes Wasser (EW/EWK)
- Abwasseranschluss (A/A)
- Abluft (AL)

<b>Geräte-Maße (LxBxH) (mm)</b>	1115 x 999 x 1960
Material Gehäuse	1.4301
Abmessung inkl. Verpackung (LxBxH <sup>2</sup> ) (mm)	1210 x 1340 x 2240
Netto-Gewicht (kg)	363
Brutto-Gewicht (kg)	404
max. Beladungsgewicht (kg)	200
<b>Aufstellungshinweise; Sicherheitsabstände in mm</b>	
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® MagicPilot 20.2 MAXI

MKN-Nr.: FKECOD221T



world of cooking

FKECOD221T

Kapazität	
Einschübe	20
GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	40
GN 2/1 (530 x 650 x 65 mm)	20
FlexiRack® (530 x 570 x 65 mm)	20
Teller (Ø 28 cm auf FlexiRack®-Rosten)	120
Teller (Ø 32 cm – Bankettwagen)	120
Portionen / Essen pro Tag	300 - 500

Elektro-Anschluss (380 V)	
Nennaufnahme (kW)	55.0
Spannung (V)	380 3 (N)PE AC
Absicherung (A)	3 x 100
Frequenzbereich (Hz)	50 / 60

Elektro-Anschluss (400 V)	
Nennaufnahme (kW)	60.9
Spannung (V)	400 3 (N)PE AC
Absicherung (A)	3 x 100
Frequenzbereich (Hz)	50 / 60

Elektro-Anschluss (415 V)	
Nennaufnahme (kW)	65.5
Spannung (V)	415 3 (N)PE AC
Absicherung (A)	3 x 100
Frequenzbereich (Hz)	50 / 60

Elektro-Anschluss (440 V)	
Nennaufnahme (kW)	60.9
Spannung (V)	440 3 (N)PE AC
Absicherung (A)	3 x 100
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)	48
Verbrauch Kombidämpfen (L/h)	10.6
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)	10962
Wärmeabgabe sensibel (W)	7308
Dampfabgabe (g/h)	16139
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
- **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
- Garprozess mit **BarcodeScan** in autoChef® aufrufen
- 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

### 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
10027442	Hordengestellwagen für GN 2/1 Quereinschub inkl. EasyIn
201792	Thermo-Isolierhaube
10027667	Teller-Hordengestellwagen (inkl. EasyIn)
10019787	Thermo-Isolierhaube für Teller-Hordengestellwagen
10014181	BarcodeScanner inkl. USB Kabel zum Laden
TWO_IN_ONE	WaveClean® two-in-one-Reinigungs-Kartusche
10016941	Bodenbefestigung für Standgeräte

\*\* kostenlos unter [www.mkn.com](http://www.mkn.com)

