



## Ausstattungsmerkmale

- **MagicPilot®** – Touch & Slide Bedienkonzept  
2 robuste, verschleißfreie, kapazitive Echtfarben-Displays hinter entspiegeltem Sicherheitsglas; Displayreinigungsmodus
- **MKN Guided Cooking** mit autoChef®, ChefsHelp, VideoAssist, Favoriten und BarcodeScan
- **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
- **ChefsHelp** – Infoschritte  
Einfügen von Bedienerinformationen in Text und Grafiken an beliebiger Stelle im Garverlauf
- **VideoAssist** – interaktive Hilfebedienung, Filme von Profi-Köchen
- Garprozess mit **BarcodeScan** in autoChef® aufrufen
- **Manuelles Bedienkonzept** mit 12 Gararten:  
SoftDämpfen, Dämpfen, ExpressDämpfen, Heißluft, CombiDämpfen, Perfection®, NT-Niedertemperatur,  $\Delta T$ , Sous vide, Beschwaden, Backen und Ruhfunktion
- Garschrittfunktion – bis zu 20 Garschritte beliebig kombinierbar
- **WaveClean®** – automatisches Reinigungssystem
- Siphon geräteseitig vorhanden
- **SES®** – Steam Exhaust System, Sicherheitsdampfabsaugung
- **GreenInside** – Energieverbrauchsanzeige
- **QualityControl** – gleichbleibende Qualität; unabhängig von der Beschickungsmenge immer perfekte Ergebnisse
- **Hygiene-Garraumtüren mit geschlossener 3-fach-Verglasung**, Türanschlag rechts
- LED-Beleuchtung in Hygiene-Garraumtür integriert
- unterer Türgriff um 180 Grad gedreht für ergonomische Benutzung
- **Hygiene-Garräume** aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl
- ETHERNET-Schnittstelle

## Zubehör

- 2 Einhängegestelle für Längseinschub serienmäßig, je 6 Einschübe für GN 1/1 mit Behälter-Kippsicherung, Einschubabstand 60 mm

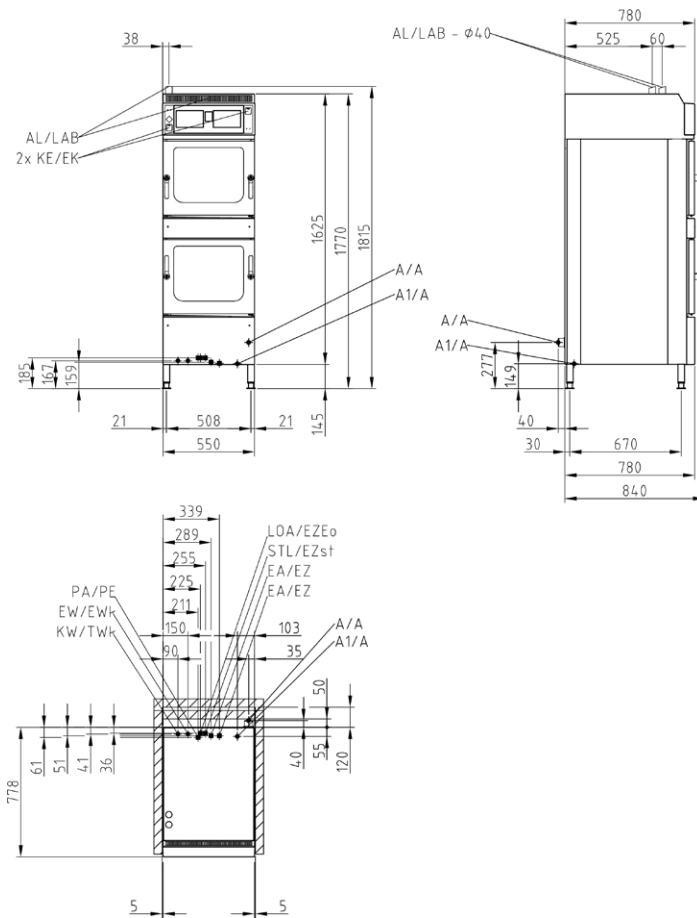


## Optionen

- Tür-Linksanschlag
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- Walzen anstelle der hinteren Gerätefüße
- Wartungsrollen für vordere Gerätefüße
- Abwasser-Installationskit ohne Festanschluss
- ein Elektroanschluss (15,6 kW)
- steckerfertig (für ein oder zwei Elektroanschlüsse)
- **HoodIn®** – integrierte Dampfkondensation mit einem Wirkungsgrad von etwa 80%

## Produktsicherheit





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)

Geräte-Maße (LxBxH) (mm)	550 x 836 x 1770
Material Gehäuse	1.4301
Abmessung inkl. Verpackung (LxBxH <sup>2</sup> ) (mm)	970 x 1130 x 2000
Netto-Gewicht (kg)	139
Brutto-Gewicht (kg)	153
<b>Aufstellungshinweise; Sicherheitsabstände in mm</b>	
nach hinten	70

Kombidämpfer  
**SpaceCombi® Team**  
 Elektro Kombidämpfer SpaceCombi® Team  
 MKN-Nr.: TKECOD6100



world of cooking

TKECOD6100

Kapazität	
Einschübe	6 + 6 (12)
GN 1/1 (530 x 325 x 60 mm)	6 + 6 (12)
GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	5 + 5 (10)
Teller Ø 28 cm auf Regenerier-Rosten	12 + 12 (24)
Portionen / Essen pro Tag	60 - 160

Elektro-Anschluss (400 V)	
Nennaufnahme (kW)	2 x 7.8
Spannung (V)	2x 400 2x 3 NPE AC
Absicherung (A)	3 x 16 + 3 x 16
Frequenzbereich (Hz)	2 x 50 / 2 x 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)	35

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)	20
Verbrauch Kombidämpfen (L/h)	4.4
Verbrauch Reinigung (L)	2.5

Abwasser (A/A)	
Volumenstrom max. (L/min.)	10
Anschlussgröße	DN 50
Qualität	max. 95 °C

Nach VDI 2052 bei 400 V Anschlussspannung.	
<b>Verwendung ohne HoodIn® (integrierte Dampfkondensation)</b>	
Wärmeabgabe latent (W)	2808
Wärmeabgabe sensibel (W)	1872
Dampfabgabe (g/h)	4134
<b>Verwendung mit HoodIn® (integrierte Dampfkondensation)</b>	
Wärmeabgabe latent (W)	842
Wärmeabgabe sensibel (W)	1872
Dampfabgabe (g/h)	1240
Geräuschpegel (db (A))	< 65
Schutzart	IPX5



## weitere Ausstattungsmerkmale

- **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
- Tür-Einhand-Drehgriff
- berührungsloser Türkontaktschalter, Türraststellungen  
 mit Endanschlag
- steckbare Türdichtung – vom Kunden wechselbar
- Tropfwanne mit Permanententleerung
- **DynaSteam®** – dynamische prozess- und beladungs-  
 abhängige Dampfmengenanpassung
- dynamisch autoreversierendes Lüfterrad für hohe  
 Gleichmäßigkeit
- 5 Luftgeschwindigkeiten (10 in Verbindung mit Lüfter-  
 Takten) programmierbar – getakteter Lüfterbetrieb
- Lüfterrad-Sicherheits-Motorbremse
- 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, red. Heizleistung (E/2)
- 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
- Lautsprecher, einstellbare Töne
- akkustisches Signal nach Garzeitende
- potentialfreier Kontakt für externe Ablufthaube
- direkter Abwasserfestanschluss nach DVGW möglich

## Sonderausstattung

### GN 1/1 Bleche (siehe Zubehör-Prospekt)

10012901	Frittierkorb
202345	Granitemailliertes Blech, 20 mm tief
202379	Backblech gelocht
206104	Rost
202375	Muldenblech
10014181	BarcodeScanner inkl. USB Kabel zum Laden
TWO_IN_ONE	WaveClean® two-in-one- Reinigungs-Kartusche
10022641	Einhängegestell 5x GN 1/1, Einschubabstand 65 mm tief

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

