



FlexiCombi

Classic



Le plaisir **de cuisiner !**



## Qualité

Enceinte de cuisson et porte triple vitrage isolant.

## Qualité des mets

Mets de première qualité.

## Confort d'utilisation

Simple, clair, précis.

MKN représente depuis plus de 70 ans une technologie de cuisson professionnelle fiable de première qualité. Le cuisinier est toujours l'acteur principal dans sa cuisine. C'est pour cela que MKN a créé le four FlexiCombi. Grâce à MKN, le chef peut apporter le maximum de satisfaction à son client avec une technologie simple à mettre en oeuvre. Découvrez et vivez le FlexiCombi Classic.

**FlexiCombi**  
Classic



La douchette illustrée est une option dans le FlexiCombi Classic.



# Le plaisir de cuisiner !

## Manipulation

Le combi transversal:  
sûr et confortable.

## Efficacité énergétique

Optimise des frais  
d'exploitation\*.

## Capacité

Utiliser de manière  
optimale la capacité et  
la surface de cuisson.

## Hygiène

Système de nettoyage auto-  
matique avec cartouche 2-in-1.

(option)



\*par rapport à la technologie précédente MKN HansDampf silver

# Easy Load

## Manipulation pratique et sûre !



### Manipulation sûre et confortable:

Avec le chargement transversal vous manipulez facilement les bacs, tôles, grilles et récipients lourds. Sans être obligé de remanipuler vous avez tout sous contrôle en permanence.\* (Ergonomie respectée)



La douchette illustrée est une option dans le FlexiCombi Classic

## Capacité

Plus de capacité de cuisson\* - rendue facile avec FlexiRack. Le concept d'espace de cuisson intelligent utilise l'enceinte de cuisson de façon optimale.

**Avantage pour vous:** Un plus de capacité évident – et ainsi une productivité plus élevée. Le déroulement dans la cuisine devient plus performant. Cela vous fait gagner du temps et de l'énergie.\*



GN 1/1 chargement transversal



FlexiRack®

VOTRE PLUS-VALUE

# FlexiRack

Four mixte 10.1  
avec GN 1/1

24 poulets/charge

80 escalopes/charge

Four mixte 10.1  
avec FlexiRack

36 poulets/charge

120 escalopes/charge

Votre plus-value\*

50% de plus\*

50% de plus\*

\* par rapport aux fours mixtes MKN en GN 1/1 et, le cas échéant, évite de faire 2 cuissons successives pour la même quantité de production.



# Le plaisir de cuisiner !



**Reproduire la  
créativité:**

100 programmes personnels  
peuvent être mémorisés



## Confort d'utilisation

Le FlexiCombi Classic vous permet un maximum de créativité.

Le tableau de commande du FlexiCombi Classic, est, pour le cuisinier, facile d'utilisation, très convivial, clair et cohérent. Manipulation simple et précise. Tout est réglable selon vos souhaits. Et cela en un rien de temps.



✓ **Réglable intuitif:**

6 modes de cuisson : vapeur douce, vapeur, vapeur express, air pulsé, mode mixte en passant par Perfection (régénération).

✓ **Sur mesure:**

5 vitesses de la turbine de ventilation

✓ **Intelligent:**

ClimaSelect pour un climat adéquat de l'enceinte de cuisson spécifique au produit



**Pas à pas jusqu'au résultat optimal:**

La fonction **StepMatic®** pour combiner librement des types de cuisson de base



Classic







ClimaSelect

## Toujours le bon climat dans l'enceinte de cuisson

**Réglable individuellement:** ClimaSelect garantit une mesure d'humidité et de température dans l'enceinte de cuisson. L'humidité spécifique pour la cuisson du produit est réglable par palier de 25 %. Résultat: une qualité toujours parfaite des mets.



2nd GENERATION  
WaveClean

## Nettoyage automatique: avec cartouche 2-in-1

**WaveClean\*** se charge du nettoyage automatique et accomplit son travail de façon efficace, hygiénique et en toute sécurité. Il suffit seulement d'une cartouche 2-in-1 de nettoyant et de produit de rinçage pour obtenir un nettoyage d'une propreté étincelante jusque dans les moindres recoins - avec seulement 35 litres de consommation d'eau (modèle 6 et 10). **Ainsi, la consommation d'eau est réduite de 36 %.\*\***

\* option  
\*\* par rapport à la technologie précédente MKN HansDampf



## 5 vitesses de la turbine de ventilation

Apporte la possibilité d'un ajustement précis et uniforme et de ce fait une très bonne qualité de cuisson.

PREMIUM  
QUALITY

## MKN Qualité Premium

### Votre avantage:

Le FlexiCombi vous offre la possibilité d'optimiser\* votre mise en place en cuisine:

- Echangeur thermique intégré
- Porte hygiénique avec triple vitrage isolant

\* par rapport à la technologie MKN sans les caractéristiques mentionnées



## 100 possibilités de programmes de cuisson mémorisables

Vous pouvez mémoriser jusqu'à 100 programmes de cuisson avec possibilité de 6 phases successives. Cela permet un résultat de cuisson constant et de qualité.



DynaSteam<sup>2</sup>

## Qualité avec une faible consommation d'eau

**Exaltant:** la quantité de vapeur nécessaire est adaptée automatiquement à la quantité du produit à cuire. Ni trop, ni trop peu. Cela accélère le processus de cuisson\* et garantit une qualité optimale avec le moins de consommation d'énergie possible.

\* par rapport à la technologie MKN avec DynaSteam

## Variantes FlexiCombi:



- 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

## Équipement de série:

- EasyLoad chargement transversal
- FlexiRack®
- ClimaSelect
- 5 vitesses de la turbine de ventilation réglables
- 100 programmes de cuisson avec possibilité de 6 phases successives
- PHI®eco DynaSteam 2
- Échangeur thermique intégré
- Porte de l'enceinte de cuisson à triple vitrage isolant
- Programme de nettoyage manuel
- Sonde de température à cœur interne
- Interface USB

## Options/Accessoires:

- Nettoyage WaveClean® nouvelle génération
- MKN CombiConnect
- En externe: sonde de température à cœur multipoint supplémentaire (pas de montage ultérieur possible)
- En externe: sonde de température à cœur sous-vide supplémentaire (pas de montage ultérieur possible)
- Supports et placards de soubassement
- Kit de superposition pour des appareils de table
- Cadres suspendus FlexiRack® pour dimension pâtisseries 600 x 400 mm
- Systèmes de régénération et banquet pour assiettes, housses isothermes
- Insertion longitudinale GN
- FlexiRack®-Spécial: grilles, plaques à sauce, tôles à pâtisserie émaillées granit ou antiadhésives, broches à poulets, paniers
- Récipients GN, grilles GN, tôles à pâtisserie et plaques à rôtir spéciales
- Nettoyant spécial, détartrant spécial et pistolet pulvérisateur pour nettoyage manuel
- Douchette intégrée
- Cartouches 2 in 1 pour WaveClean
- Hotte de condensation de vapeur FlexiCombi Air
- Interface pour raccordement à une installation d'optimisation d'énergie selon DIN 18875 et contact sans potentiel
- Porte avec butée à gauche pour appareils de table
- Double fermeture de sécurité
- Exécution marine, tension spéciale (seulement appareils électriques)

## Données techniques:

FlexiCombi	6.1 électrique	6.1 gaz	10.1 électrique	10.1 gaz	20.1 électrique	20.1 gaz
No. de commande MKN	FKECOD615C	FKGCOD615C	FKECOD115C	FKGCOD115C	FKECOD215C	FKGCOD215C
Dimensions extérieures	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 électrique	10,4 kW	0,6 kW	15,9 kW	0,6 kW	31,7 kW	1 kW
Tension	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
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
Débit calorifique nominal		11 kW		18 kW		36 kW
Types de gaz		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquéfié (3B/P) 29-50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquéfié (3B/P) 29-50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquéfié (3B/P) 29-50 mbar
FlexiRack (530 x 570 mm)	6 x FlexiRack®10,5 GN 1/1	6 x FlexiRack®10,5 GN 1/1	10 x FlexiRack®17,5 GN 1/1	10 x FlexiRack®17,5 GN 1/1	20 x FlexiRack®35 GN 1/1	20 x FlexiRack®35 GN 1/1
Gastronorme (65 mm de profondeur)	6 x 1/1 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN
Dimension pâtisseries	5 x Dimension pâtisseries	5 x Dimension pâtisseries	8 x Dimension pâtisseries	8 x Dimension pâtisseries	16 x Dimension pâtisseries	16 x Dimension pâtisseries

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
No. de commande MKN	FKECOD621C	FKGCOD621C	FKECOD121C	FKGCOD121C	FKECOD221C	FKGCOD221C
Dimensions extérieures	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 électrique	20,9 kW	0,6 kW	30,5 kW	0,6 kW	60,9 kW	1 kW
Tension	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
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
Débit calorifique nominal		17 kW		26 kW		52 kW
Types de gaz		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquéfié (3B/P) 29-50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquéfié (3B/P) 29-50 mbar		Gaz naturel (E et LL) 20 mbar Gaz liquéfié (3B/P) 29-50 mbar
Gastronorme (65 mm de profondeur)	6 x 2/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 2/1 GN	20 x 2/1 GN