Piec konwekcyjno-parowy **Flexi**Combi®
Gazowy piec konwekcyjno-parowy **Flexi**Combi® Classic 20.2 MAXI
MKN-Nr: FKGCOD221C

world of cooking

FKGCOD221C

Funkcje

- Analogowe ustawienia i cyfrowy wyświetlacz temperatury gotowania, wilgotności, czasu gotowania i temperatury rdzenia,
- Koncepcja obsługi manualnej z 6 trybami gotowania: SoftSteaming, Steaming, ExpressSteaming, Convection, CombiSteaming i Regeneration,
- Możliwość zapisania 100 procesów gotowania,
- **CookingSteps** - możliwość indywidualnego łączenia do 6 etapów programu,
- **DynaSteam** – dynamiczna, zorientowana na proces regulacja ilości pary w zależności od ilości produktu,
- Wentylator dynamiczny z autorewersem zapewniający wyjątkowo równomierne rezultaty gotowania,
- Możliwość zaprogramowania 5 prędkości wentylatora,
- Hamulec bezpieczeństwa wentylatora,
- Wbudowany system separacji tłuszczu,
- **Higieniczne drzwi komory gotowania z potrójną szybą,**
- Drzwi z zawiasami po prawej stronie,
- **Higieniczna komora do gotowania z odpornej na korozję stali nierdzewnej,**
- **ClimaSelect** – Stopniowa regulacja klimatu co 25 %.
- **Ready2Cook** – wstępne nagrzewanie, schładzanie, przygotowanie klimatu,
- Pomiar wewnętrznej temperatury rdzenia (do 99 °C).
- Technologia cyfrowych palników MFB z wymuszonym obiegiem powietrza.



Quality MADE IN GERMANY

Opcje

- **WaveClean** – system automatycznego czyszczenia, Syfon jest dołączony do urządzenia,
- **Wbudowany wąż natryskowy,**
- Wewnętrzna wielopunktowa sonda temperatury rdzenia,
- Przyłącze dla zewnętrznej sondy temperatury (brak możliwości doposażenia),
- Wersja więzienna,
- Specjalne napięcie.

Akcesoria

- Dodatkowy wózek transportowy, konfiguracja standardowa, z 20 wkładkami do GN 2/1, z zabezpieczeniem przed przechyleniem pojemników, odległość między poziomami wkładu 65 mm
- **System EasyIn** - do wózków transportowych, kompensujący nierówności podłoża do 10 mm
- Mostek grzewczy.

Certyfikaty bezpieczeństwa

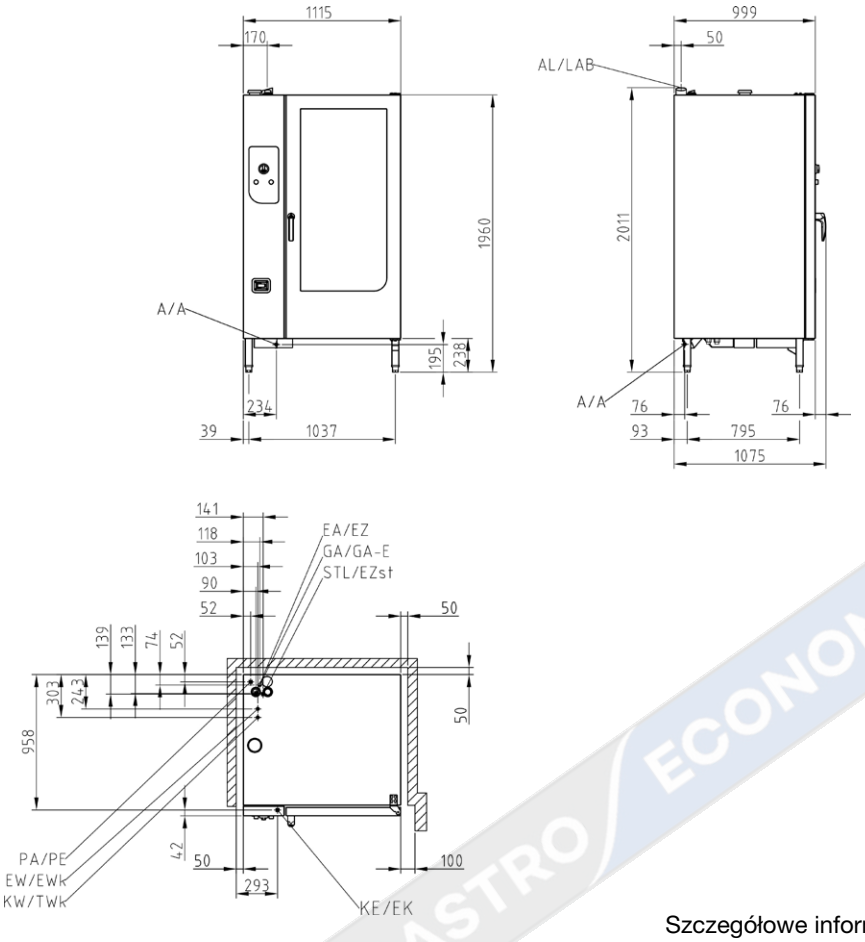
BELGAQUA

www.gastroeconomy.pl
biuro@gastroeconomy.pl
przedstawiciel MKN w Polsce –

Z zastrzeżeniem prawa do zmian technicznych!
Wersja: 9.02.2021
www.gastroeconomy.pl

world of cooking

FKGCOD221C



Szczegółowe informacje są dostępne na stronie:
www.mkn.com/en/login

Wymiary urządzenia (LxWxH) (mm)	1115 x 999 x 1960
Materiał obudowy	1.4301
Wymiary opakowania (LxWxH[2])(mm)	1210 x 1340 x 2240
Waga bez opakowania (kg)	379
Waga z opakowaniem (kg)	420
Maks. Waga załadunku (kg)	200
Bezpieczny odstęp urządzenia od ściany (mm)	
Tylna część	50
Z lewej i prawej strony	50
Zalecany odstęp do celów serwisowych	500
gdy wózek regałowy jest zaparkowany po lewej stronie	800
Odstęp od źródeł ciepła po lewej stronie	500
Odstęp od frytkownic po lewej i prawej stronie	min. długość prysznica ręcznego

Wymagane przyłącza:

Przyłącza dostępne na miejscu

- Przyłącze energii elektrycznej (EA/EZ),
- Przyłącze gazu (GA/GA-E)
- Podłączenie do sieci zimnej wody (KW/TWk),
- Woda miękka (EW/EWk),
- Podłączenie do ścieków (A/A),
- Wyciąg powietrza (AL).

[2] Opakowanie w wersji standardowej.

www.gastroeconomy.pl
biuro@gastroeconomy.pl
przedstawiciel MKN w Polsce

Pojemność	
Ilość prowadnic	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
Ilość talerzy (śr. 28 cm na tace FlexiRack)	120
Ilość talerzy (śr. 32 cm - wózek na talerze)	120
Ilość posiłków na dzień	300 - 500

Zasilanie elektryczne (220 - 240 V)	
Nominalny pobór mocy (kW)	1
Napięcie (V)	220 - 240 1 (N)PE AC
Bezpiecznik (A)	1 x 16
Zakres częstotliwości (Hz)	50 / 60
Zasilanie elektryczne (120 V)	
Nominalny pobór mocy (kW)	1
Napięcie (V)	120 1 (N)PE AC
Bezpiecznik (A)	1 x 16
Zakres częstotliwości (Hz)	50 / 60
Zasilanie elektryczne (100 V)	
Nominalny pobór mocy (kW)	1
Napięcie (V)	100 1 (N)PE AC
Bezpiecznik (A)	1 x 16
Zakres częstotliwości (Hz)	50 / 60

Podłączenie gazu (GA/GA-E)	
Znamionowe obciążenie cieplne (kW)	52
Rodzaj gazu	E & LL; 3B/P
Standardowe ciśnienie gazu – gaz ziemny[3] (mbar)	20; 25
Standardowe ciśnienie gazu – gaz płynny [3] (mbar)	30; 37; 50
Wskaźnik zużycia wg DIN (kg/h)	4.1
Wskaźnik zużycia wg DIN (m^3/h)	6.28

Zimna woda pitna (kW/TWk)	
Ciśnienie wody (bar)	2 - 6
Rozmiar przyłączenia	DN 20 (G ¾" A)
Twardość wody mmol / (°dH)	< 4 (22.2)
Zużycie podczas czyszczenia (l)	32

Woda miękka (EW/EWk)	
Ciśnienie wody (bar)	2 - 6
Rozmiar przyłączenia	DN 20 (G ¾" A)
Twardość wody mmol / (°dH)	< 0.9 (5)
Zużycie podczas gotowania na parze (l/h)	48
Zużycie podczas CombiSteaming (l/h)	10.6
Zużycie podczas czyszczenia (l)	3

Ścieki (A/A)	
Maksymalna przepustowość (l/min)	10
Rozmiar przyłączenia	DN 50

Spaliny (AL)	
Masowy przepływ spalin (kg/h)	142
System odprowadzania spalin	B13 (z) B23 (bez zabezpieczenia przepływu)
Przyłącze spalin	Do systemu wentylacyjnego z włącznikiem bezpieczeństwa
Temperatura spalin (°C)	250

Norma VDI 2052 zgodna z napięciem przyłączeniowym 400 V.	
Bez okapu kondensacyjnego	
Emisja ciepła jawnego (W)	10962
Emisja ciepła utajonego (W)	9135
Wytwarzanie pary (g/h)	16139
Poziom hałasu (db (A))	< 70
Poziom wodoszczelności	IPX5

[3] other types of gas on request

www.gastroeconomy.pl
biuro@gastroeconomy.pl
przedstawiciel MKN w Polsce

world of cooking

FKGCOD221C

Dodatkowe funkcje

- Uchwyt do drzwi obsługiwany jedną ręką,
- Bezdotykowy przełącznik drzwi z ogranicznikiem,
- Wymienialna uszczelka drzwi,
- Taca ociekowa ze stałym odpływem,
- Komora gotowania z oświetleniem halogenowym zaszybą wstrząsoodporną,
- Program czyszczenia ręcznego (nie dotyczy opcji WaveClean),
- Instrukcja konserwacji zewnętrznego filtra wody,
- Wbudowany wymiennik ciepła,
- Podstawowa wersja HACCP,
- Wbudowana pamięć HACCP,
- Timer z preselekcją czasu rozpoczęcia,
- Ręczny wtrysk pary/nawilżanie,
- Interfejs USB np. do aktualizacji oprogramowania**,
- Loudspeaker, adjustable tone control
- Sygnał dźwiękowy po upływie czasu gotowania,
- Styk bezpotencjałowy dla zewnętrznego okapu kondensatu parowego,
- Możliwe podłączenie do kanalizacji zgodne ze standardem DVGW.

Dodatkowe wyposażenie

GN 2/1 tace (broszura dotycząca akcesoriów)

202388	Taca emaliowana p. granitową, gł. 20 mm
10017317	Taca emaliowana p. granitową, gł. 40 mm
202390	Taca emaliowana p. granitową, gł. 65 mm
202383	Blacha do pieczenia, perforowana
202386	Blacha do pieczenia, nieperforowana
206103	Kratka
202065	Taca nieperforowana, 20 mm
202070	Taca nieperforowana, 40 mm
202066	Taca nieperforowana, 65 mm
202072	Taca nieperforowana, 100 mm
202380	Taca perforowana, 40 mm
202381	Taca perforowana, 60 mm
202382	Taca perforowana, 95 mm
10027442	Wózek dla układu poprzecznego GN 2/1 (z Easyln)
10019787	Osłona termiczna na wózek
10027667	Stojak jezdny na talerze (z Easyln)
TWO_IN_ONE	WaveClean dwa w jednym – kapsuły myjące
10016941	Mocowanie do podłogi
846151	Zabezpieczenie przepływu (kanał spalinowy)

Gastro Economy Sp. Jawna
Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
Małopolskie, Polska
NIP: 679-31-53-829

Tel. +48 12 260 26 40
Fax +48 12 260 26 41
E-mail biuro@gastroeconomy.pl
Strona www.gastroeconomy.pl

Szczegółowe informacje znajdziesz na www.gastroeconomy.pl

** bez dopłaty pod adresem www.mkn.com

www.gastroeconomy.pl
biuro@gastroeconomy.pl
przedstawiciel MKN w Polsce