

Piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® Team

Elektryczny piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® Team

MagicPilot10.2-6.1 MKN-Nr: DKECOD121-615



world of cooking

Funkcje

- **MagicPilot** – obsługa przy pomocy kolorowego panelu dotykowego, wyświetlacz ze szkła antyrefleksyjnego, tryb czyszczenia wyświetlacza.
- **AutoChef** – automatyczne gotowanie.
- Ponad 250 przepisów z kuchni międzynarodowych, z możliwością modyfikacji.
- Możliwość zapisania 350 własnych przepisów.
- **Podgląd indywidualnych ulubionych** przepisów na ekranie startowym.
- Zabezpieczenie przed przypadkowym usunięciem lub modyfikacją przepisu.
- Wybór języka, wyszukiwanie pełnotekstowe.
- **Obsługa ręczna** z 12 trybami gotowania: SoftSteaming, Steaming, ExpressSteaming, konwekcja, CombiSteaming, Perfection, gotowanie w niskiej temperaturze, ΔT, funkcja sous vide, nawilżanie, pieczenie, odpoczywanie potrawy.
- **CookingSteps** – możliwość dzielenia przepisów na 20 etapów.
- **ChefsHelp** – możliwość wprowadzania dodatkowych informacji, w formie graficznej lub tekstowej, do przepisów.
- **VideoAssist** – Interaktywna pomoc dla użytkownika w formie poradników video z udziałem profesjonalnych szefów kuchni.
- **FlexiRack** – koncepcja dla zwiększenia wydajności do 100%*
- **EasyLoad** – wstawka poprzeczna dostarczana w standardzie dla zwiększenia bezpieczeństwa pracy.
- **WaveClean** – system automatycznego czyszczenia.
- Syfon jest dołączony do urządzenia.
- **SES** – system odprowadzania pary z wyciągiem zapewniającym bezpieczną pracę
- **GreenInside** – informacja o zużyciu energii.
- **CombiDoctor** – program diagnostyki i auto-testowania dla wszystkich ważnych funkcji urządzenia.
- **QualityControl** – wysoka jakość gotowania niezależnie od ilości załadowanych potraw.
- **Higieniczne drzwi komory gotowania z potrójną szybą,**
- Drzwi z zawiasami po prawej stronie.
- Dolny uchwyt drzwi obracany o 180°, ergonomiczny kształt,
- **Higieniczna komora gotowania** - wykonana ze stali nierdzewnej.



Opcje

- Drzwi na zawiasach z lewej strony.
- Dwupozycyjna blokada drzwi bezpieczeństwa.
- Specjalne napięcie.
- Interfejs do podłączenia systemu optymalizacji energii zgodnie z DIN 18875 oraz wpięcia styku bez-potencjałowego.
- Interfejs ETHERNET.



DKECOD121-615

Akcesoria

- Dodatkowy wózek do wkładania poprzecznego, konfiguracja standardowa, 6 wkładów półkowych do GN 1/1 i FlexiRack, z zabezpieczeniem przed przechyleniem pojemników, odległość między poziomami wkładów 68 mm,
- Dodatkowy wózek, konfiguracja standardowa, 10 wkładów półkowych do GN 2/1, z zabezpieczeniem przed przechyleniem pojemników, odległość między poziomami wkładów 65 mm.

Certyfikaty bezpieczeństwa



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

Z zastrzeżeniem prawa do zmian technicznych!

Wersja: 9.02.2021

www.gastroeconomy.pl

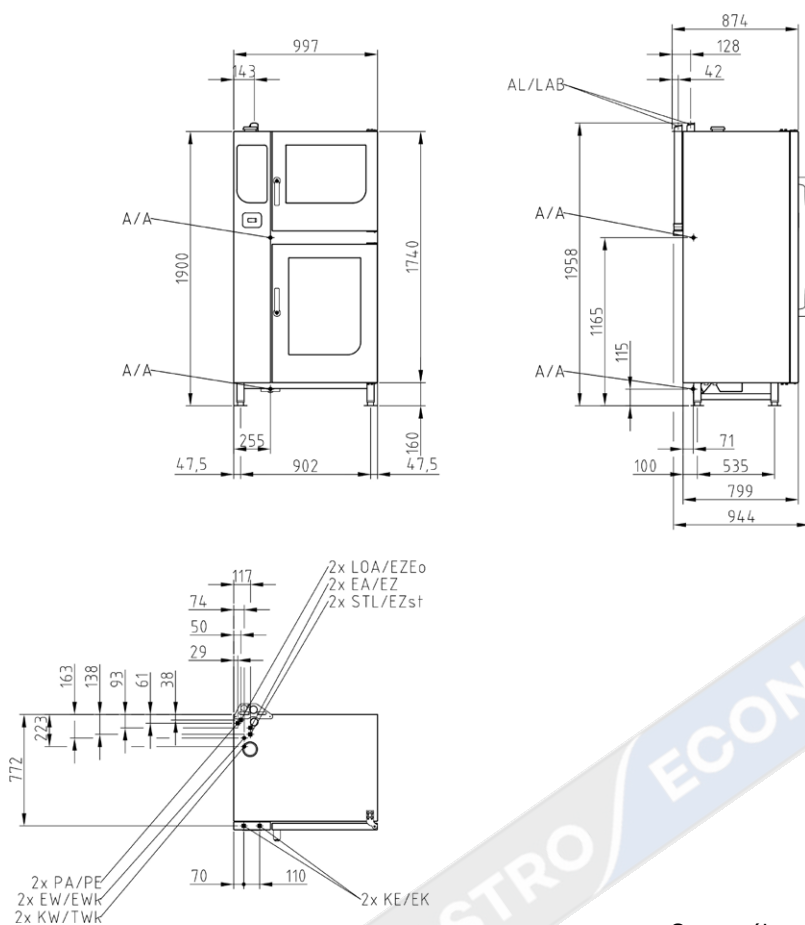
* w porównaniu do GN 1/1

Piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® Team
Elektryczny piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® Team
MagicPilot10.2-6.1 MKN-Nr: DKECOD121-615



world of cooking

DKECOD121-615



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

Wymagane przyłącza:

Łącza dostępne na miejscu

- Podłączenie energii elektrycznej (EA/EZ),
- Podłączenie wody zimnej (KW/TWk),
- Woda miękka (EW/EWk),
- Podłączenie ścieków (A/A),
- Odpływ powietrza (AL).

| | |
|--|---|
| Wymiary urządzenia (LxWxH) (mm) | 997 x 799 x 1900 |
| Materiał obudowy | 1.4301 |
| Wymiary opakowania (LxWxH ²)(mm) | 1020 x 1300 x 2180 |
| Waga bez opakowania (kg) | 282 |
| Waga z opakowaniem (kg) | 316 |
| Maks. Waga załadunku (kg) | 54 + 120 |
| Bezpieczny odstęp urządzenia od ściany (mm) | |
| Tylna część | 50 |
| Z lewej i prawej strony | 50 |
| Zalecany odstęp do celów serwisowych | 500 |
| gdy wózek regalowy jest zaparkowany po lewej stronie | 800 |
| Odstęp od źródeł ciepła po lewej stronie | 500 |
| Odstęp od frytkownic po lewej i prawej stronie | przynajmniej długość prysznica ręcznego |

www.gastroeconomy.pl
biuro@gastroeconomy.pl

przedstawiciel MKN w Polsce



| Pojemność | |
|--|--|
| Ilość prowadnic | 6 + 10 (16) |
| GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm) | 6 |
| GN 2/1 (530 x 650 x 65 mm) | 10 |
| FlexiRack (530 x 570 x 65 mm) | 6 + 10 (16) |
| Ilość talerzy (śr. 28 cm na tace FlexiRack) | 24 + 40 (64) |
| Ilość posiłków na dzień | 30 - 380 (GN 1/1); 30 - 450 (FlexiRack) |

| Zasilanie elektryczne (380 V) | |
|-------------------------------|----------------------------|
| Nominalny pobór mocy (kW) | 9.4 + 27.6 |
| Napięcie (V) | 2 x 380 2 x 3 (N) PE AC |
| Bezpiecznik (A) | 3 x 16 + 3 x 50 |
| Zakres częstotliwości (Hz) | 2 x 50 |

| Zasilanie elektryczne (400 V) | |
|-------------------------------|----------------------------|
| Nominalny pobór mocy (kW) | 10.4 + 30.5 |
| Napięcie (V) | 2 x 400 2 x 3 (N) PE AC |
| Bezpiecznik (A) | 3 x 16 + 3 x 50 |
| Zakres częstotliwości (Hz) | 2 x 50 |

| Zasilanie elektryczne (415 V) | |
|-------------------------------|----------------------------|
| Nominalny pobór mocy (kW) | 11.2 + 32.8 |
| Napięcie (V) | 2 x 415 2 x 3 (N) PE AC |
| Bezpiecznik (A) | 3 x 16 + 3 x 50 |
| Zakres częstotliwości (Hz) | 2 x 50 |

| Zasilanie elektryczne (440 V) | |
|-------------------------------|----------------------------|
| Nominalny pobór mocy (kW) | 10.4 + 30.5 |
| Napięcie (V) | 2 x 440 2 x 3 (N) PE AC |
| Bezpiecznik (A) | 3 x 16 + 3 x 50 |
| Zakres częstotliwości (Hz) | 2 x 50 |

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

| Woda miękka (EW/EWK) | |
|------------------------------------|-------------------|
| Ciśnienie wody (bar) | 2x 2 - 6 |
| Rozmiar przyłączenia | 2x DN 20 (G ¾" A) |
| Twardość wody mmol / (°dH) | < 0.9 (5) |
| Zużycie - gotowania na parze (l/h) | 24 + 16 |
| Zużycie - CombiSteaming (l/h) | 5.3 + 3.5 |
| Zużycie - czyszczenie (l) | 3 + 3 |

| Ścieki (A/A) | |
|----------------------------------|------------|
| Maksymalna przepustowość (l/min) | 10 |
| Rozmiar przyłączenia | 2x DN 50 |
| Temp. wody odpływowej ścieków | max. 80 °C |

Norma VDI 2052 zgodna z napięciem przyłączeniowym 400 V.

| Bez okapu kondensacyjnego | |
|------------------------------|--------------------|
| Emisja ciepła utajonego (W) | 5490 + 1872 (7362) |
| Czułość na emisję ciepła (W) | 3660 + 1248 (4908) |
| Wytwarzanie pary (g/h) | 10839 |

| Z okapem kondensacyjnym FlexiCombi Air | |
|--|--------------------|
| Emisja ciepła utajonego (W) | 2209 |
| Czułość na emisję ciepła (W) | 3660 + 1248 (4908) |
| Wytwarzanie pary (g/h) | 3252 |

| | |
|------------------------|------|
| Poziom hałasu (db (A)) | < 70 |
| Poziom wodoszczelności | IPX5 |

Piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® Team

Elektryczny piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® Team

MagicPilot10.2-6.1 MKN-Nr: DKECOD121-615



world of cooking

DKECOD121-615

Dodatkowe funkcje

- **FamilyMix** – efektywne wykorzystanie pojemności komory gotowania, dzięki liście wskazującej, które produkty można gotować jednocześnie.
- Otwieranie drzwi obsługiwane jedną ręką.
- Bezdotykowy przełącznik drzwi z ogranicznikiem.
- Wymienialna uszczelka drzwi.
- Taca ociekowa ze stałym odpływem.
- Komora gotowania z oświetleniem halogenowym za szybą wstrząsoodporną.
- **DynaSteam** – system dopierający ilość pary w zależności od ilości gotowanych produktów.
- Automatyczny wentylator dynamiczny zapewnia wyjątkowo równomierne rezultaty gotowania,
- 5 programowalnych prędkości wentylatora, nawet 10 prędkości w połączeniu z interwałami wentylatorów
- Hamulec bezpieczeństwa wentylatora.
- Wbudowany system separacji tłuszczu.
- Program czyszczenia ręcznego z instrukcją obsługi.
- Instrukcja konserwacji zewnętrznego filtra wody.
- **Time2Serve** – wprowadzanie wymaganego czasu gotowania.
- **RackControl** – ustawianie wielu timerów.
- **ClimaSelect plus** – system kontrolujący warunki panujące w komorze gotowania w krokach co 10 %.
- **Ready2Cook** – system efektywnego rozprowadzania powietrza w komorze gotowania.
- **PerfectHold** – funkcja utrzymywania ciepła dzięki technologii **SmartCoolDown**
- Wewnętrzny wielopunktowy pomiar temperatury rdzenia (do 99 °C)
- **EcoModus** – automatyczne obniżanie temperatury w komorze gotowania w przypadku nie otwierania jej przez dłuższy czas

grzewczej (E/2)

- Wbudowany wymiennik ciepła
- **MKN CombiConnect** – Software wyposażony w standardzie do kompilacji procesów gotowania, wizualizacji, przechowywania i drukowania danych HACCP
- Zintegrowana pamięć HACCP
- Funkcja profesjonalnego pieczenia – możliwość ustawienia wtrysku wilgotności w ml, osuszania oraz odpoczynku dla wypieku.
- Ręczny wtrysk pary
- Timer z preselekcją czasu rozpoczęcia
- Interfejs USB np. do aktualizacji oprogramowania **
- Funkcja importowania przepisów z pamięci USB
- Wyświetlacz migający po upływie czasu gotowania
- Głośnik z regulacją dźwięku
- Sygnał dźwiękowy po upływie czasu gotowania
- Styk bezpotencjałowy dla zewnętrznego okapu kondensatu parowego
- Możliwe podłączenie do kanalizacji zgodne ze standardem DVGW.
- Syfon jest dołączony do urządzenia.

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

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

** bez dopłaty pod adresem www.mkn.com

Z zastrzeżeniem prawa do zmian technicznych!

Wersja: 9.02.2021

www.gastroeconomy.pl

Dodatkowe wyposażenie

FKE_AIR_KIT_TEAM FlexiCombi Air okap kondensacyjny do sztaplowania

FlexiRack - tace (brozura dotycząca akcesoriów)

| | |
|----------|-------------------------------------|
| 206050 | Kosz do smażenia |
| 202363 | Granitowa taca emaliowana, 20 mm |
| 202368 | Perforowana taca do pieczenia |
| 206045 | Kratka |
| 10017446 | Ruszt do grillowania kurczaków |
| 202376 | Forma do pieczenia jajek / muffinów |

GN 1/1 - tace (brozura dotycząca akcesoriów)

| | |
|----------|-------------------------------------|
| 10012901 | Kosz do smażenia |
| 202345 | Granitowa taca emaliowana, 20 mm |
| 202379 | Perforowana taca do pieczenia |
| 206104 | Kratka |
| 202375 | Forma do pieczenia jajek / muffinów |

np. Pakiety startowe do piekarnictwa!

GN 2/1 trays (please refer to accessories brochure)

| | |
|----------|-------------------------------------|
| 202388 | Granitowa taca emaliowana, 20 mm |
| 10017317 | Granitowa taca emaliowana, 40 mm |
| 202390 | Granitowa taca emaliowana, 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 |

TWO_IN_ONE WaveClean dwa w jednym – kapsuły myjące

813636 Prowadnice do GN, układ wzdłużny
845946 Prowadnice do tac piekarniczych