

Piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi®

Gazowy piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® MagicPilot 20.2 MAXI

MKN-No.: FKG COD221T



world of cooking

FKG COD221T

Funkcje

- **MagicPilot** – koncepcja obsługi przez dotyk i przesuwanie solidny, odporny na zużycie, pojemny kolorowy ekran dotykowy, chroniony antyrefleksyjnym szkłem ochronnym; tryb czyszczenia wyświetlacza,
- **AutoChef** – automatyczne gotowanie,
- Ponad 250 preselekcjonowanych międzynarodowych procesów gotowania, które można indywidualnie modyfikować,
- Możliwość zapisania ponad 350 procesów gotowania,
- Przegląd indywidualnych ulubionych procesów gotowania na ekranie startowym,
- Ochrona procesu gotowania przed modyfikacją/ usunięciem,
- Regulowane ustawienia językowe, wyszukiwanie pełnotekstowe,
- Koncepcja obsługi ręcznej z 12 trybami gotowania: SoftSteaming, Steaming, ExpressSteaming, Convection, CombiSteaming, Perfection, gotowanie w niskiej temperaturze, ΔT , Sous vide, nawilżanie, pieczenie i funkcja odpoczynku,
- **Cooking Steps** - możliwość indywidualnego łączenia do 20 etapów programu,
- **ChefsHelp** - informacje dla użytkownika. Wstawianie informacji w formie tekstu i grafiki, gdy jest to wymagane podczas procesu gotowania,
- **VideoAssist** - interaktywna pomoc dla użytkownika z filmami z udziałem profesjonalnych szefów kuchni,
- **WaveClean** - automatyczny system czyszczący,
- Wbudowany wąż natryskowy,
- **SES** - System odprowadzania pary wodnej, odprowadzanie pary wodnej zapewniające bezpieczną pracę,
- **MFB** – cyfrowe sterowanie systemem zapłonu z wymuszonym obiegiem powietrza,
- **CombiDoctor** - program autodiagnostyczny, automatyczny autotest wszystkich istotnych funkcji urządzenia, takich jak klimatyzacja i funkcje czyszczenia,
- **FamilyMix** - efektywne wykorzystanie pojemności komory gotowania. Produkty, które mogą być gotowane w tym samym klimacie komory, są oznaczone na przejrzystym ułożonej liście, pokazującej, które produkty do siebie pasują.
- **QualityControl** - niezmiennie wysoką jakość; doskonałe rezultaty za każdym razem, niezależnie od ilości załadunku,
- Higieniczne drzwi komory gotowania z potrójną szybą,
- Drzwi z zawiasami po prawej stronie,
- Higieniczna komora gotowania z odpornej na korozję stali nierdzewnej.

Akcesoria

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



Opcje

- Podłączenie do zewnętrznej wielopunktowej sondy temperatury (nie można jej zamontować w późniejszym czasie),
- Druga wielopunktowa sonda temperatury wnętrza komory (może być używana jednocześnie z wewnętrzną wielopunktową sondą temperatury komory) lub sous vide (czujnik jednopunktowy),
- Wersja więzienna,
- Specjalne napięcie,
- Interfejs ETHERNET.

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

Piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi®

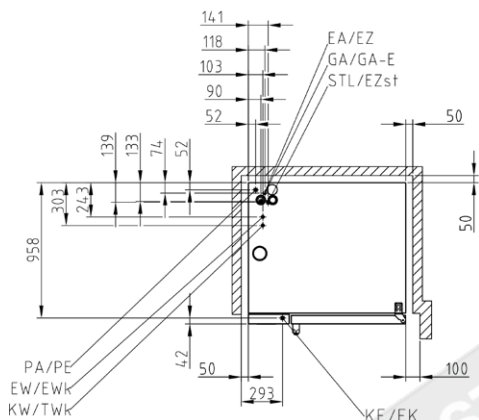
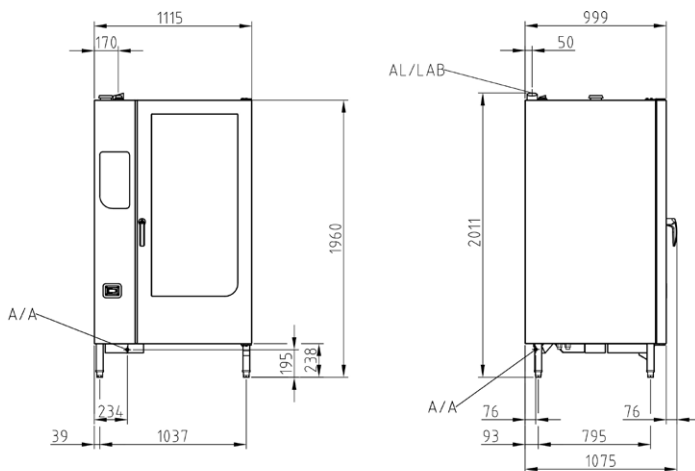
Gazowy piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® MagicPilot 20.2 MAXI

MKN-No.: FKGCD221T



world of cooking

FKGCD221T



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

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).

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

www.gastroeconomy.pl

biuro@gastroeconomy.pl

przedstawiciel MKN w Polsce

Z zastrzeżeniem prawa do zmian technicznych!

Wersja: 9.02.2021

www.gastroeconomy.pl

² Opakowanie w wersji standardowej.

GASTRO ECONOMY

Piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi®

Gazowy piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® MagicPilot 20.2 MAXI

MKN-No.: FKG COD221T



world of cooking

FKG COD221T

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
Temp. wody odpływowej ścieków	max. 80 °C

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 inne rodzaje gazu na życzenie

Piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi®

Gazowy piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® MagicPilot 20.2 MAXI

MKN-No.: FKGCOD221T



world of cooking

FKGCOD221T

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 za szybą wstrząsoodporną,
- **DynaSteam** - dynamiczna, zorientowana na proces regulacja ilości pary w zależności od ilości produktu,
- Wentylator dynamiczny z autowrętem zapewniający wyjątkowo równomierne rezultaty gotowania,
- Możliwość zaprogramowania 5 prędkości wentylatora,
- 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 wnętrza komory (do 99 °C),
- Wbudowany wymiennik ciepła,
- **MKN CombiConnect** - oprogramowanie na komputer wyposażony standardowo do kompilacji procesów gotowania, do wizualizacji, przechowywania i drukowania danych HACCP,
- Wbudowana pamięć HACCP,
- Funkcja profesjonalnego pieczenia – możliwość ustawienia wtrysku wilgotności w ml, osuszania oraz odpoczynku dla wypieku,
- Ręczny wtrysk/nawilżanie pary,
- Timer z preselekcją czasu startu i wyświetlaniem czasu rzeczywistego,
- Rozpoczęcie procesu gotowania z **BarcodeScan** w **AutoChef**,
- 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 jest bezpośrednie podłączenie do kanalizacji zgodnie z DVGW,
- Syfon znajduje się w zestawie z urządzeniem.

Dodatkowe wyposażenie

GN 2/1 tace (patrz broszura z akcesoriami)

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	Perforowana taca do pieczenia
202386	Taca do pieczenia, nieperforowana
206103	Kratka
202065	Pojemnik nieperforowany, gł. 20 mm
202070	Pojemnik nieperforowany, gł. 40 mm
202066	Pojemnik nieperforowany, gł. 65 mm
202072	Pojemnik nieperforowany, gł. 100 mm
202380	Pojemnik perforowany, gł. 40 mm
202381	Pojemnik perforowany, gł. 60 mm
202382	Pojemnik perforowany, gł. 95 mm
10027442	Regał jezdny do wsuwania poprzecznego GN 2/1 (z EasyIn)
201792	Oslona termiczna na stojak jezdny
10027667	Stojak jezdny na talerze (incl. EasyIn)
10019787	Oslona termiczna na stojak jezdny
10014181	Skaner kodów kreskowych z kablem do ładowania USB
TWO_IN_ONE	WaveClean two-in-one kapsuły myjące
10016941	Mocowanie podłogowe do urządzeń montowanych na podłodze

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

Z zastrzeżeniem prawa do zmian technicznych!

Wersja: 9.02.2021

www.gastroeconomy.pl