

Piec konwekcyjno-parowy **SpaceCombi®**

Elektryczny piec konwekcyjno-parowy **SpaceCombi® MagicPilot 6.1**

MKN-Nr: SKECOD610TG2



world of cooking

Funkcje

- **MagicPilot** - koncepcja obsługi przez dotyk i przesuwanie solidny, odporny na zużycie, pojemny kolorowy ekran dotykowy, chroniony szkłem antyrefleksyjnym; tryb czyszczenia wyświetlacza,
- **MKN Guided Cooking** z AutoChef, ChefsHelp, VideoAssist, Favourites i BarcodeScan,
- **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,
- **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,
- Rozpoczynanie procesu gotowania za pomocą skanera kodów kreskowych (**BarcodeScan**) w programie **AutoChef**.
- 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,
- **SES** - system odprowadzania pary wodnej, odprowadzanie pary wodnej zapewniające bezpieczeństwo pracy,
- **GreenInside** - wskaźnik zużycia energii,
- **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 przejrzystej ułożonej liście, pokazującej, które produkty do siebie pasują.
- **QualityControl** - niezmiennie wysoka jakość; doskonałe rezultaty za każdym razem, niezależnie od ilości załadunku,
- Higieniczne drzwi komory gotowania z potrójną szybą,
- Oświetlenie LED wbudowane w higieniczne drzwi komory gotowania,
- Drzwi z zawiasami po prawej stronie,
- Higieniczna komora gotowania z odpornej na korozję stali nierdzewnej.

Akcesoria

- Prowadnice do układu wzdłużnego, konfiguracja standardowa, 6 wkładów półkowych do GN 1/1, z zabezpieczeniem przed przechyleniem pojemników, odległość między poziomami wkładów 60 mm,
- Kabel przyłączeniowy w standardzie.



SKECOD610TG2

Opcje

- **WaveClean** – automatyczny system czyszczący, Syfon znajduje się w zestawie z urządzeniem,
- **HoodIn** – Wbudowana kondensacja pary wodnej,
- Wersja do zabudowy,
- Drzwi z zawiasami po lewej stronie,
- Specjalne napięcie,
- Interfejs do podłączenia do systemu optymalizacji zużycia energii zgodnie z DIN 18875 i styk bezpotencjałowy.
- Styk bezpotencjałowy do zewnętrznego okapu kondensatu parowego,
- System ETHERNET.
- Sieciowy przewód przyłączeniowy z 5-kanalową wtyczką CEE 16 A,

Certyfikaty bezpieczeństwa



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

Z zastrzeżeniem prawa do zmian technicznych!
Wersja: 9.02.2021

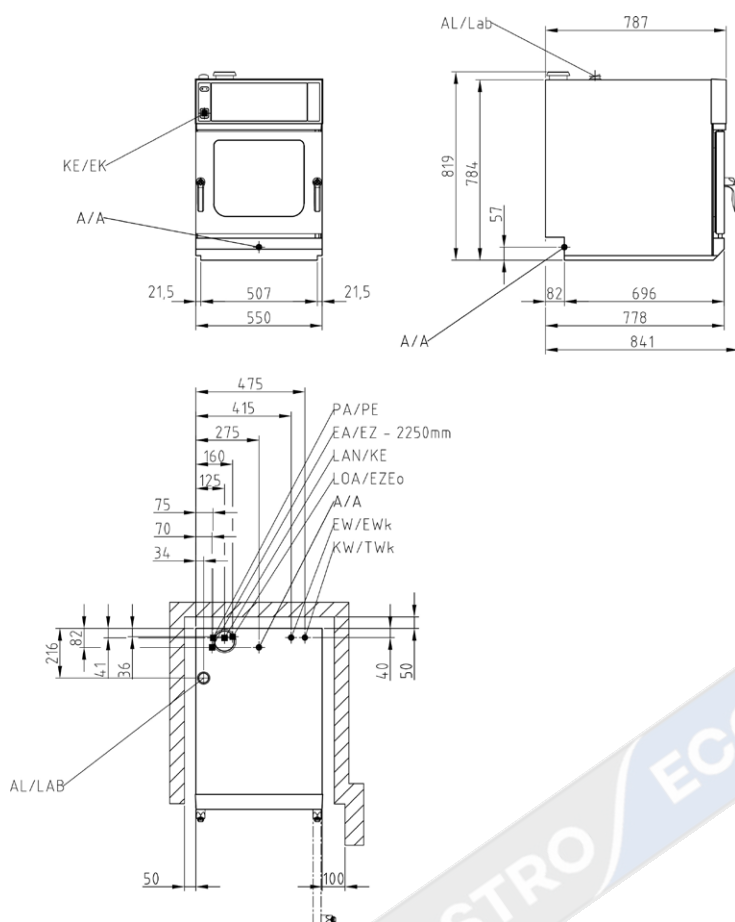
www.gastroeconomy.pl

Piec konwekcyjno-parowy **SpaceCombi®**
 Elektryczny piec konwekcyjno-parowy **SpaceCombi® MagicPilot 6.1**
 MKN-Nr: SKECOD610TG2



world of cooking

SKECOD610TG2



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

Wymagane przyłącza:

Przyłącza dostępne na miejscu

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

Wymiary urządzenia (LxWxH) (mm)	550 x 787 x 784
Materiał obudowy	1.4301
Wymiary do zabudowy (LxWxH ²)(mm)	550 x 788 x 800
Wymiary opakowania (LxWxH ²)(mm)	800 x 970 x 1000
Waga bez opakowania (kg)	76
Waga z opakowaniem (kg)	91
Bezpieczny odstęp urządzenia od ściany (mm)	
Tyłna część	50

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



Pojemność	
Ilość prowadnic	6
GN 1/1 (530 x 325 x 60 mm)	6
GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	5
Talerze Ø 28 cm na regałach regeneracyjnych	12
Ilość posiłków na dzień	30 - 80

Zasilanie elektryczne (400 V)	
Nominalny pobór mocy (kW)	7.8
Napięcie (V)	400 3 (N)PE AC
Bezpiecznik (A)	3 x 16
Zakres częstotliwości (Hz)	50 / 60

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)	17.7

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)	10
Zużycie podczas CombiSteaming (l/h)	2.2
Zużycie podczas czyszczenia (l)	1.3

Ścieki (A/A)	
Maksymalna przepustowość (l/min)	10
Rozmiar przyłączenia	DN 40
Temp. wody odpływowej ścieków	max. 95 °C

Norma VDI 2052 zgodna z napięciem przyłączeniowym 400 V.

Bez okapu HoodIn (wbudowana kondensacja pary wodnej)	
Emisja ciepła jawnego (W)	1404
Emisja ciepła utajonego (W)	936
Wytwarzanie pary (g/h)	2067

Z okapem HoodIn (wbudowana kondensacja pary wodnej)	
Emisja ciepła jawnego (W)	421
Emisja ciepła utajonego (W)	936
Wytwarzanie pary (g/h)	620

Wbudowany, z okapem HoodIn	
Emisja ciepła jawnego (W)	421
Emisja ciepła utajonego (W)	936
Wytwarzanie pary (g/h)	620

Poziom hałasu (db (A))	< 65
Poziom wodoszczelności	IPX5



Dodatkowe funkcje

- Uchwyt do drzwi obsługiwany jedną ręką,
- Bezdotykowy przełącznik drzwi z ogranicznikiem,
- Wymienialna uszczelka drzwi,
- Taca ociekowa ze stałym odpływem,
- **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, nawet 10 prędkości w połączeniu z interwałami wentylatora,
- Hamulec bezpieczeństwa wentylatora,
- Program czyszczenia ręcznego,
- 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,
- Dostawa energii zgodnie z wymaganiami,
- 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
- Interfejs USB np. do aktualizacji oprogramowania**
- Funkcja importowania przepisów z pamięci USB.
- Głośnik z regulacją dźwięku
- Sygnał dźwiękowy po upływie czasu gotowania
- Możliwe jest bezpośrednie podłączenie do kanalizacji zgodnie z DVGW.

Dodatkowe wyposażenie

10022453	Podstawa pod piec, otwarta z każdej strony, wys. 850 mm
10026718	Podstawa pod piec, otwarta z każdej strony, wys. 100 mm
SK_MAGICHOOD	MagicHood - okap neutralizujący zapachy (oddzielna karta katalogowa)
10022519	SpaceCombi - zestaw do piętrowania

GN 1/1 - tace (patrz broszura z akcesoriami)

10012901	Kosz do smażenia
202345	Taca emaliowana p. granitową, 20 mm
202379	Perforowana taca do pieczenia
206104	Kratka
202375	Forma do pieczenia jajek / muffinów
10022525	Konsola ścienna
10014181	Skaner kodów kreskowych wraz z kablem USB do ładowania
TWO_IN_ONE	WaveClean dwa w jednym – kapsuły myjące
10022641	Prowadnice 5 x GN 1/1, odległość między poziomami wkładów 65 mm

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