

Piec konwekcyjno-parowy **FlexiCombi®**
Elektryczny piec konwekcyjno-parowy **FlexiCombi®**
Classic 10.2 MAXI MKN-Nr: FKECOD121C



world of cooking

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 autowrętem 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 temperatury wewnętrznej (do 99 °C).



FKECOD121C

Opcje

- **WaveClean** – automatyczny system czyszczący, Syfon znajduje się w zestawie z urządzeniem,
- Wbudowany wąż natryskowy,
- Drzwi z zawiasami po lewej stronie,
- Dwupozycyjna blokada drzwi bezpieczeństwa,
- Wewnętrzna wielopunktowa sonda temperatury rdzenia,
- Przyłącze dla zewnętrznej sondy temperatury (brak możliwości doposażenia),
- **IPX 6** – Ochrona przed silnymi strumieniami wody,
- Wersja morska,
- Wersja z certyfikatem USPH na życzenie,
- Wersja więzienna,
- Specjalne napięcie,
- Interfejs do podłączenia systemu optymalizacji energii zgodnie z DIN 18875 oraz wpięcia styku bezpotencjałowego.

Certyfikaty bezpieczeństwa



Akcesoria

- Prowadnice, konfiguracja standardowa, 10 wkładów tac dla GN 2/1, z zabezpieczeniem przed przechyleniem pojemników, odległość między poziomami wkładów 65 mm



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

Z zastrzeżeniem prawa do zmian technicznych!
Wersja: 9.02.2021

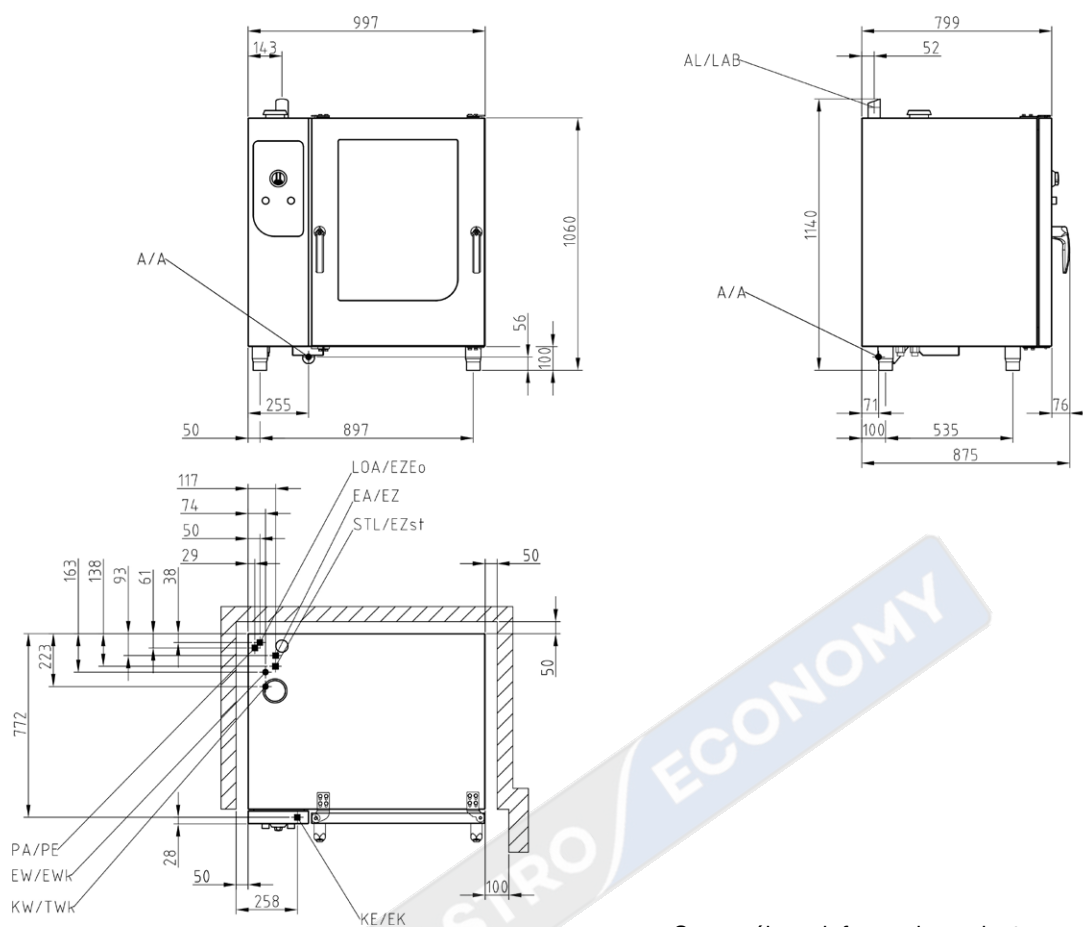
www.gastroeconomy.pl

Piec konwekcyjno-parowy **FlexiCombi®**
 Elektryczny piec konwekcyjno-parowy **FlexiCombi®**
 Classic 10.2 MAXI MKN-Nr: FKECOD121C



world of cooking

FKECOD121C



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)	997 x 799 x 1060
Materiał obudowy	1.4301
Wymiary opakowania (LxWxH ²)(mm)	1020 x 1220 x 1350
Waga bez opakowania (kg)	150
Waga z opakowaniem (kg)	170
Maks. Waga załadunku (kg)	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	min. długość prysznicą ręcznego

www.gastroeconomy.pl

biuro@gastroeconomy.pl

przedstawiciel MKN w Polsce



Pojemność	
Ilość prowadnic	10
GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	20
GN 2/1 (530 x 650 x 65 mm)	10
FlexiRack (530 x 570 x 65 mm)	10
Ilość talerzy (śr. 28 cm na tace FlexiRack)	40
Ilość talerzy (śr. 32 cm - wózek na talerze)	40
Ilość posiłków na dzień	150 - 300

Zasilanie elektryczne (380 V)	
Nominalny pobór mocy (kW)	27.6
Napięcie (V)	380 3 (N)PE AC
Bezpiecznik (A)	3 x 50
Zakres częstotliwości (Hz)	50 / 60

Zasilanie elektryczne (400 V)	
Nominalny pobór mocy (kW)	30.5
Napięcie (V)	400 3 (N)PE AC
Bezpiecznik (A)	3 x 50
Zakres częstotliwości (Hz)	50 / 60

Zasilanie elektryczne (415 V)	
Nominalny pobór mocy (kW)	32.8
Napięcie (V)	415 3 (N)PE AC
Bezpiecznik (A)	3 x 50
Zakres częstotliwości (Hz)	50 / 60

Zasilanie elektryczne (440 V)	
Nominalny pobór mocy (kW)	30.5
Napięcie (V)	440 3 (N)PE AC
Bezpiecznik (A)	3 x 50
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)	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)	24
Zużycie podczas CombiSteaming (l/h)	5.3
Zużycie podczas czyszczenia (l)	3

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

Norma VDI 2052 zgodna z napięciem przyłączeniowym 400 V.	
Z okapem (zintegrowana kondensacja pary)	
Emisja ciepła jawnego (W)	5490
Emisja ciepła utajonego (W)	3660
Wytwarzanie pary (g/h)	8083
Z okapem kondensacyjnym FlexiCombi Air	
Emisja ciepła jawnego (W)	1647
Emisja ciepła utajonego (W)	3660
Wytwarzanie pary (g/h)	2425
Poziom hałasu (db (A))	< 70
Poziom wodoszczelności	IPX5

Piec konwekcyjno-parowy **FlexiCombi®**
Elektryczny piec konwekcyjno-parowy **FlexiCombi®**
Classic 10.2 MAXI MKN-Nr: FKECOD121C



world of cooking

FKECOD121C

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 zaszywą wstrząsoodporną,
- Program czyszczenia ręcznego (nie dotyczy opcji WaveClean),
- Instrukcja konserwacji zewnętrznego filtra wody,
- Dostawa energii zgodnie z wymaganiami,
- Zmniejszenie mocy grzewczej (E/2),
- 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

216233	Podstawa pod piec, otwarta z każdej strony (1000 x 655 x 850 mm)
216253	Szafka zamknięta z trzech stron (1000 x 696 x 850 mm)
FKE_AIR_6_10	FlexiCombi Air okap kondensacyjny
FKE_AIR_KIT_TEAM	FlexiCombi Air okap kondensacyjny do piętrowania
845906	Zestaw do piętrowania pieców elektrycznych (6.x + 10.x / 6.x + 6.x)

GN 2/1 tace (brochure 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
216257	Stojak jezdny na talerze
216113	Roll-in rack dla układu poprzecznego GN 2/1
216263	Wózek transportowy do podstawy wys. 850mm
850256	Roll-in tac piekarniczych 600x400mm
201791	Oslona termiczna na stojak jezdny
TWO_IN_ONE	WaveClean dwa w jednym – kapsuły myjące

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