

Piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi®

Elektryczny piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® MagicPilot 6.1

MKN-No.: FKECOD615T



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,
- **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,
- **FlexiRack** - koncepcja pojemności umożliwiająca zwiększenie pojemności nawet o 100% *,
- **EasyLoad** - wkładanie poprzeczne w standardzie, zwiększające bezpieczeństwo pracy,
- **WaveClean** - automatyczny system czyszczenia,
- Wbudowany wąż natryskowy,
- **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 przejrzystym 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,**
- 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 i FlexiRack, z zabezpieczeniem przed przechyleniem pojemników, odległość między poziomami wkładów 68 mm



Opcje

- Drzwi z zawiasami po lewej stronie,
- Dwupozycyjna blokada drzwi bezpieczeństwa,
- Wewnętrzna wielopunktowa sonda temperatury wnętrza komory,
- Przyłącze dla zewnętrznej wielopunktowej sondy temperatury wnętrza (nie może być zamontowana w późniejszym czasie),
- **SmokeInside** - wbudowana funkcja wędzenia,
- **IPX 6** - ochrona przed silnymi strumieniami wody,
- Wersja morska,
- Wersja z certyfikatem USPH na życzenie,
- Wersja więzienna,
- Specjalne napięcie,
- Interfejs do podłączenia do systemu optymalizacji zużycia energii zgodnie z DIN 18875 i styk bezpotencjałowy,
- System 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

* w porównaniu do GN 1/1

Piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi®

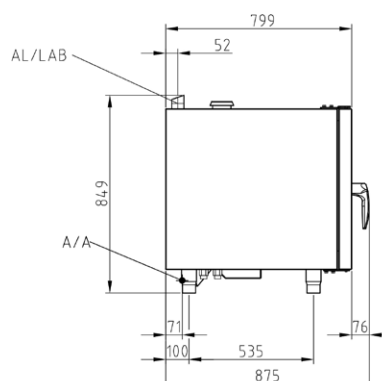
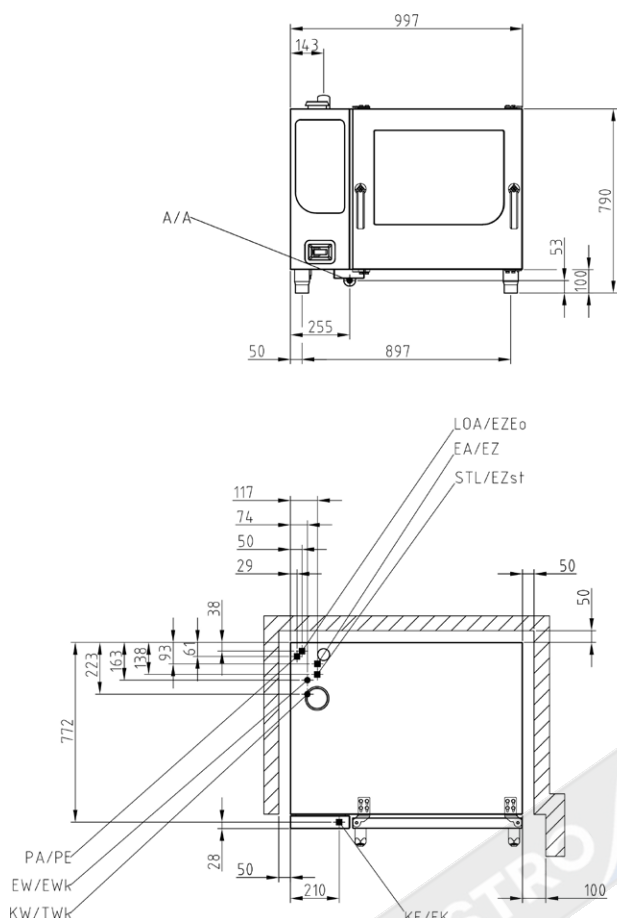
Elektryczny piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® MagicPilot 6.1

MKN-No.: FKECOD615T



world of cooking

FKECOD615T



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 790
Materiał obudowy	1.4301
Wymiary opakowania (LxWxH ²)(mm)	1020 x 1220 x 1090
Waga bez opakowania (kg)	120
Waga z opakowaniem (kg)	140
Maks. Waga załadunku (kg)	54
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®

Elektryczny piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® MagicPilot 6.1

MKN-No.: FKECOD615T



world of cooking

FKECOD615T

Pojemność	
Ilość prowadnic	6
GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	6
Standard piekarniczy (600 x 400 x 85 mm)	5
FlexiRack (530 x 570 x 65 mm)	6 (≈ 10x GN 1/1)
Ilość talerzy (śr. 28 cm na tace FlexiRack)	24
Ilość talerzy (śr. 32 cm - wózek na talerze)	22
Ilość posiłków na dzień	30 - 80 (GN 1/1); 30 - 150 (FlexiRack)

Zasilanie elektryczne (380 V)	
Nominalny pobór mocy (kW)	9.4
Napięcie (V)	380 3 (N)PE AC
Bezpiecznik (A)	3 x 16
Zakres częstotliwości (Hz)	50 / 60

Zasilanie elektryczne (400 V)	
Nominalny pobór mocy (kW)	10.4
Napięcie (V)	400 3 (N)PE AC
Bezpiecznik (A)	3 x 16
Zakres częstotliwości (Hz)	50 / 60

Zasilanie elektryczne (415 V)	
Nominalny pobór mocy (kW)	11.2
Napięcie (V)	415 3 (N)PE AC
Bezpiecznik (A)	3 x 16
Zakres częstotliwości (Hz)	50 / 60

Zasilanie elektryczne (440 V)	
Nominalny pobór mocy (kW)	10.4
Napięcie (V)	440 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)	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)	16
Zużycie podczas CombiSteaming (l/h)	3.5
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.	
Bez okapu kondensacyjnego	
Emisja ciepła jawnego (W)	1872
Emisja ciepła utajonego (W)	1248
Wytwarzanie pary (g/h)	2756
Z okapem kondensacyjnym FlexiCombi Air	
Emisja ciepła jawnego (W)	562
Emisja ciepła utajonego (W)	1248
Wytwarzanie pary (g/h)	827
Poziom hałasu (db (A))	< 70
Poziom wodoszczelności	IPX5

www.gastroeconomy.pl
biuro@gastroeconomy.pl

przedstawiciel MKN w Polsce

Z zastrzeżeniem prawa do zmian technicznych!

Wersja: 9.02.2021

www.gastroeconomy.pl



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 autoremwsem zapewniający wyjątkowo równomierne rezultaty gotowania,
- Możliwość zaprogramowania 5 prędkości wentylatora,
- Hamulec bezpieczeństwa wentylatora,
- Wbudowany system separacji tłuszczu,
- Program czyszczenia ręcznego (nie dotyczy opcji **WaveClean**),
- 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),
- **EcoModus** – automatyczne obniżanie temperatury w komorze gotowania w przypadku nie otwierania jej przez dłuższy czas
- Dostawa energii zgodnie z wymaganiami,
- Zmniejszenie mocy grzewczej (E/2),
- Wbudowany wymiennik ciepła,
- Podstawowa wersja **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

216232	Podstawa pod piec, otwarta z każdej strony (1000 x 655 x 850 mm)
216251	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)
216243	Rama szafki otwarta z każdej strony, 270 mm wys. (6.x + 6.x)

FlexiRack - tace (patrz broszura z akcesoriami)

206050	Kosz do smażenia
202363	Taca emaliowana p. granitową, 20 mm
202368	Perforowana taca do pieczenia
206045	Kratka
10017446	Ruszt do grillowania kurczaków
202376	Forma do pieczenia jajek / muffinów

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

np. Pakiety startowe do piekarnictwa!

216261	Stojak jezdny na talerze
216262	Stojak jezdny dla GN 1/1
216264	Wózek transportowy do podst., 850 mm
850256	Stojak jezdny dla tac piekarniczych
201790	Oslona termiczna na stojak jezdny

10014181	Skaner kodów kreskowych z kablem do ładowania USB
----------	---

TWO_IN_ONE	WaveClean two-in-one – kapsuły myjące
------------	---------------------------------------

813636	GN układ wzdłużny
845946	Prowadnice do tac piekarniczych

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