GASTRO ECONOMY

Elektryczny piec konwekcyjno-parowy **Flexi**Combi® MagicPilot 10.1
MKN-No.: FKECOD115TG2

world of cooking

FKECOD115TG2

Funkcje

- **MagicPilot®** – intuicyjna obsługa za pomocą dotyku i przesuwania
- **MKN Guided Cooking** - poprowadzi przez procesy gotowania, dzięki funkcjom autoChef®, ChefsHelp, VideoAssist, BarcodeScan oraz Ulubione.
- **autoChef®** – automatyczne gotowanie
- Ponad 250 preselekcjonowanych międzynarodowych procesów gotowania, które można indywidualnie modyfikować
- Możliwość zapisania ponad 1200 procesów gotowania,
- **Przegląd ulubionych, indywidualnych 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,
- Uruchamianie procesów gotowania za pomocą skanera kodów kreskowych **BarcodeScan** w autoChef®
- **Manualna obsługa** 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,
- **FlexiRack** - powierzchnia pieczenia zwiększona o 50% *,
- **EasyLoad - wkład poprzeczny** zapewnia stabilny uchwyt tac i poprawia bezpieczeństwa pracy,
- **WaveClean®** – automatyczny system czyszczenia
- **Wbudowany wąż natryskowy**
- **SES** - system odprowadzania pary wodnej zapewnia lepsze bezpieczeństwo pracy,
- **GreenInside** - wskaźnik zużycia energii
- **CombiDoctor** - automatyczny program diagnostyczny, sprawdzający wszystkie istotne funkcje urządzenia, takie jak klimat i funkcje czyszczenia,
- **FamilyMix** - efektywne wykorzystanie pojemności komory gotowania. Produkty, które do siebie pasują i mogą być gotowane w tych samych warunkach, są przejrzyście oznaczone na liście
- **MultiCook** – inteligentne ustawienia i kontrola czasu gotowania
- **QualityControl** - niezmiennie wysoka jakość; doskonałe rezultaty za każdym razem, niezależnie od ilości wkładu,
- **Higieniczne drzwi komory gotowania** z odpornej na korozję stali nierdzewnej. Potrójna szyba z oświetleniem LED. Zawiasy po prawej stronie,
- WLAN** (lokalna sieć bezprzewodowa)



Opcje

- Przewód przyłączeniowy do sieci z wtyczką CEE 5-kanałową
- Przewód przyłączeniowy do sieci bez wtyczki CEE 5anałową
- Drzwi z zawiasami po lewej stronie,
- Zamek do drzwi z dwustopniową blokadą bezpieczeństwa
- Dodatkowa zewnętrzna wielopunktowa sonda temperatury rdzenia (montowana fabrycznie, do zamówienia wyłącznie na etapie produkcji pieca; można jej używać jednocześnie z wewnętrzną wielopunktową sondą temperatury rdzenia)
- Dodatkowa zewnętrzna sonda wielopunktowa sous vide (montowana fabrycznie, do zamówienia wyłącznie na etapie produkcji pieca)
- SmokeInside – zintegrowana przystawka wędzalnicza
- PX 6 - ochrona przed silnymi strumieniami wody,
- Wersja morska,
- Wersja z certyfikatem USPH (na życzenie)
- Wersja więzienna,
- Specjalne napięcie,
- Interfejs podłączony do systemu optymalizacji zużycia energii zgodnie z DIN 18875 i potencjalnie wolny kontakt
- Interfejs ETHERNET
- MKN Grease Collection System - system zbierania tłuszczu
- MKN SteelPlus – stal nierdzewna z redukcją emisji CO_2e- (Poziom 1, 2, 3)

Certyfikaty bezpieczeństwa

Akcesoria

- prowadnice do układu wzdłużnego, konfiguracja standardowa, 10 wkładów półkowych do GN 1/1 i FlexiRack, z zabezpieczeniem przed przechyleniem pojemników, odległość między poziomami wkładów 68 mm

* w porównaniu do GN 1/1

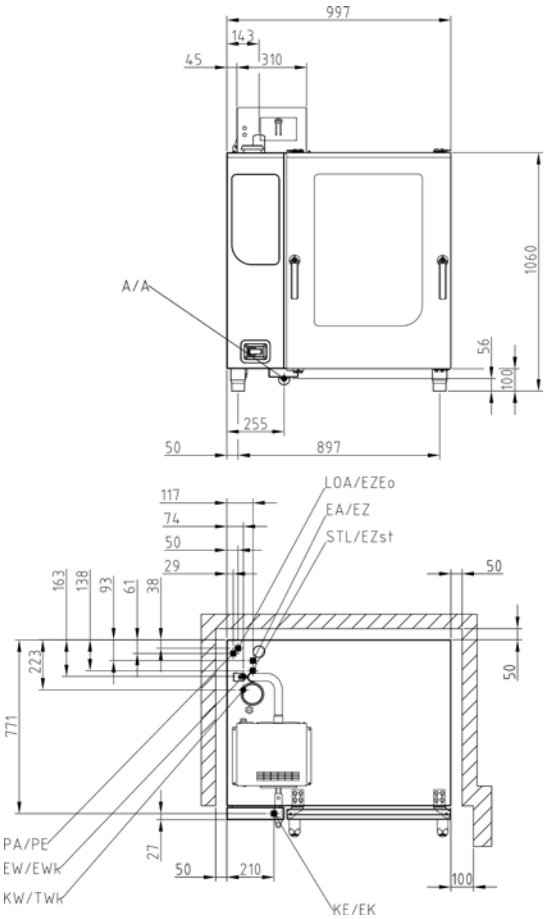
** we wszystkich certyfikowanych krajach

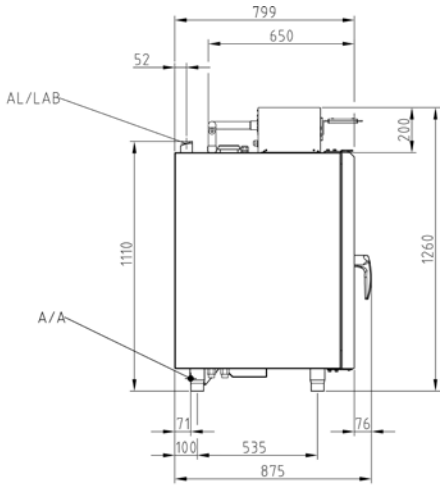
GASTRO ECONOMY

Elektryczny piec konwekcyjno-parowy
FlexiCombi® MagicPilot 10.1
MKN-No.: FKECOD115TG2

world of cooking

FKECOD115TG2





Szczególowe informacje znajdziesz na:
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).

Z zastrzeżeniem prawa do zmian technicznych.
Wersja: 18.09.2024

Wymiary urządzenia (LxWxH) (mm)	997 x 799 x 1060
Materiał obudowy	1.4301
Wymiary z systemem zbierania tłuszczu (LxWxH) (mm)	1497 x 899 x 1060
Wymiary z opakowaniem (LxWxH[2])(mm)	1020 x 1220 x 1350
Waga z opakowaniem (kg)	145
Waga bez opakowania (kg)	165
Max. waga załadunku (kg)	90
Instalacja; bezpieczny odstęp od ściany w mm	
z tyłu	50
z lewej i z prawej strony	50
zalecany odstęp z tyłu dla modelu z syst. zbierania tłuszczu	152
zalecany odstęp z lewej strony dla modelu z syst. zbierania tłuszczu	500
zalecany odstęp dla 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

[2] Standardowe opakowanie

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

GASTRO ECONOMY

Elektryczny piec konwekcyjno-parowy
FlexiCombi® MagicPilot 10.1
MKN-No.: FKECOD115TG2

world of cooking

FKECOD115TG2

Pojemność	
Ilość prowadnic	10
GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	10
Standard piekarniczy (600 x 400 x 85 mm)	8
FlexiRack (530 x 570 x 65 mm)	10 (≈ 17x GN 1/1)
Ilość talerzy (śr. 28 cm na tace FlexiRack)	40
Ilość talerzy (śr. 32 cm - wózek na talerze)	40
Ilość posiłków na dzień	80 - 150 (GN 1/1); 80 - 200 (FlexiRack®)

Zasilanie elektryczne (380 V)	
Nominalny pobór mocy (kW)	14.4
Napięcie (V)	380 3 (N)PE AC
Bezpiecznik (A)	3 x 25
Zakres częstotliwości (Hz)	50 / 60
Zasilanie elektryczne (400 V)	
Nominalny pobór mocy (kW)	15.9
Napięcie (V)	400 3 (N)PE AC
Bezpiecznik (A)	3 x 25
Zakres częstotliwości (Hz)	50 / 60
Zasilanie elektryczne (415 V)	
Nominalny pobór mocy (kW)	17.1
Napięcie (V)	415 3 (N)PE AC
Bezpiecznik (A)	3 x 25
Zakres częstotliwości (Hz)	50 / 60
Zasilanie elektryczne (440 V)	
Nominalny pobór mocy (kW)	15.8
Napięcie (V)	440 3 (N)PE AC
Bezpiecznik (A)	3 x 25
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
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
Zużycie podczas gotowania na parze (l/h)	18
Zużycie podczas CombiSteaming (l/h)	4
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 utajonego (W)	2862
Czułość na emisję ciepła (W)	1908
Wytwarzanie pary (g/h)	4214
Z okapem kondensacyjnym FlexiCombi Air	
Emisja ciepła utajonego (W)	859
Czułość na emisję ciepła (W)	1908
Wytwarzanie pary (g/h)	1264
Poziom hałasu (db (A))	< 70
Poziom wodoszczelności	IPX5

Z zastrzeżeniem prawa do zmian technicznych.
Wersja: 18.09.2024

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

GASTRO ECONOMY

Elektryczny piec konwekcyjno-parowy **Flexi**Combi® MagicPilot 10.1
MKN-No.: FKECOD115TG2

world of cooking

FKECOD115TG2

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 lub nawet 10 z interwałem 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,**
- **MKN FlexiCombi® Connect** – oprogramowanie komputerowe w standardzie 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,
- Zegar 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.

Z zastrzeżeniem prawa do zmian technicznych.
Wersja: 18.09.2024

** bez dopłaty pod adresem www.shop.mkn.de

Dodatkowe wyposażenie

216233	Podstawa pod piec, otwarta z każdej strony (1000 x 655 x 580 mm)
216253	Szafka zamknięta z trzech stron (1000 x 696 x 580 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)

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

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 (11 miejsc)

np. Pakiety startowe do piekarnictwa

FK_BANQUET_6	Komplet bankietowy Perfection składający się ze stojaka na talerze, stojaka na pojemniki GN 1/1, wózka transportowego i osłony termicznej
10014181	Skaner kodów kreskowych z kablem do ładowania USB
TWO_IN_ONE	WaveClean two-in-one – kapsuły myjące
10033677	Osłona termiczna lewa

Wyposażenie specjalne dla Systemu Zbierania Tłuszczu MKN:

10032350	Zestaw startowy
10032215	Wózek transportowy na 2 pojemniki zbiorcze 20 l
10032236	Pojemnik zbiorczy 20 l z zakrętką
10032237	Zamknięcie: Kran wylotowy z zaworem kulowym 3/4" z uszczelką do pojemnika zbiorczego
10031146	Dodatkowa tacka zbiorcza z filtrem odpływowym

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl