Piec konwekcyjno-parowy **Flexi**Combi®
Gazowy piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® MagicPilot 10.1
MKN-Nr: FKGCOD115T

world of cooking

FKGCOD115T

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,
- **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 przejrzyście 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

- Hanging rack for crosswise insertion, standard configuration, 10 shelf inserts for GN 1/1 and FlexiRack, with tilt protection for containers, distance between insert levels 68 mm



Opcje

- Drzwi z zawiasami po lewej stronie,
- Dwupozycyjna blokada drzwi bezpieczeństwa,
- 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

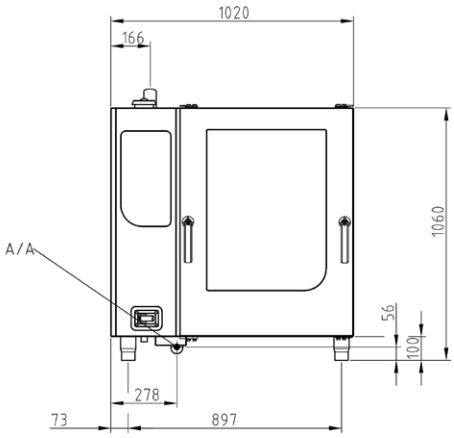
www.gastroeconomy.pl
biuro@gastroeconomy.pl
przedstawiciel MKN w Polsce

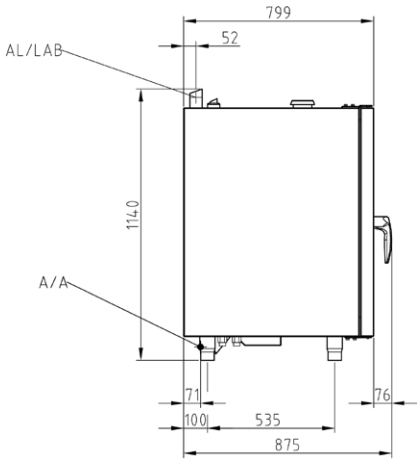
* w porównaniu do GN 1/1

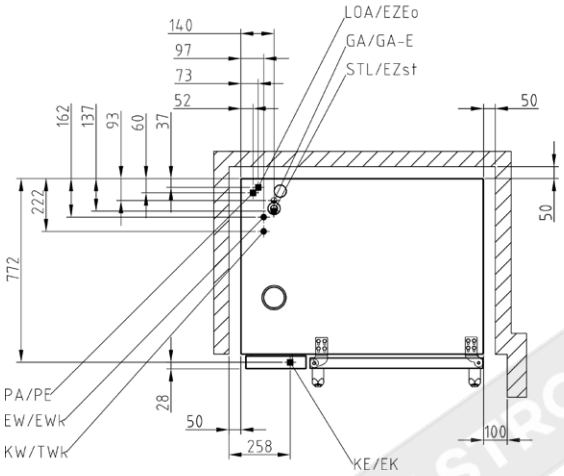
Z zastrzeżeniem prawa do zmian technicznych!
Wersja: 9.02.2021
www.gastroeconomy.pl

world of cooking

FKGCOD115T







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

Wymiary urządzenia (LxWxH) (mm)	1020 x 799 x 1060
Materiał obudowy	1.4301
Wymiary opakowania (LxWxH[2])(mm)	1020 x 1220 x 1350
Waga bez opakowania (kg)	155
Waga z opakowaniem (kg)	175
Maks. Waga załadunku (kg)	90
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

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).

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

[2] Opakowanie w wersji standardowej.

Piec konwekcyjno-parowy **Flexi**Combi®
Gazowy piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® MagicPilot 10.1
MKN-Nr: FKGCOD115T

world of cooking

FKGCOD115T

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 (220 - 240 V)	
Nominalny pobór mocy (kW)	0.6
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)	0.6
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)	0.6
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)	18
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)	1.42
Wskaźnik zużycia wg DIN (m^3/h)	2.17

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)	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

Spaliny (AL)	
Masowy przepływ spalin (kg/h)	49
System odprowadzania spalin	B13 (z) B23 (bez zabezpieczenia przepływu)
Przyłącze spalin	Do systemu wentylacyjnego z włącznikiem bezpieczeństwa
Temperatura spalin (°C)	195

Norma VDI 2052 zgodna z napięciem przyłączeniowym 400 V.	
Bez okapu kondensacyjnego	
Emisja ciepła jawnego (W)	2862
Emisja ciepła utajonego (W)	2385
Wytwarzanie pary (g/h)	4214
Z okapem kondensacyjnym FlexiCombi Air	
Emisja ciepła jawnego (W)	859
Emisja ciepła utajonego (W)	2385
Wytwarzanie pary (g/h)	1264
Poziom hałasu (db (A))	< 70
Poziom wodoszczelności	IPX5

[3] inne rodzaje gazu na życzenie

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 **Flexi**Combi®
Gazowy piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® MagicPilot 10.1
MKN-Nr: FKGCOD115T

world of cooking

FKGCOD115T

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 autorewersem 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

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)
FKG_AIR_6_10	FlexiCombi Air okap kondensacyjny
845986	Zestaw do piętrowania pieców (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
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!

216257	Stojak jezdny na talerze
216259	Stojak do wkładania poprzecznego GN 1/1
216263	Wózek transportowy, 580 mm high
850256	Stelaż do wózków transportowych
201791	Osłona termiczna na stojak jezdny
10014181	Skaner kodów kreskowych z kablem do ładowania USB
TWO_IN_ONE	WaveClean two-in-one – kapsuły myjące
813646	GN układ wzdłużny
845941	Prowadnice do tac piekarniczych
846066	Zabezpieczenie przepływu (kanał spalin)

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