

Piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi®

Elektryczny piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® Classic 6.1

MKN-Nr: FKECOD615C



world of cooking

FKECOD615C

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,
- **FlexiRack** – koncepcja pojemno ci umoliwiaj ca zwi-kszenie pojemno-ci nawet o 100% *,
- **EasyLoad** – wkładanie poprzeczne w standardzie, dla zwi-kszenia bezpieczenstwa pracy,
- **DynaSteam** – dynamiczna, zorientowana na proces regulacja ilosci pary w zaleznosci od ilosci produktu,
- Wentylator dynamiczny z autorewersem zapewniajacy wyjatkowo rownomierne rezultaty gotowania,
- Możliwość zaprogramowania 5 prędkości wentylatora,
- Hamulec bezpieczenstwa wentylatora,
- Wbudowany system separacji tluszczu,
- **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).



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 wnętrza komory,
- Przyłącze dla zewnętrznej wielopunktowej sondy temperatury wnętrza (nie może być zamontowana w późniejszym czasie),
- **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.

Akcesoria

- Prowadnice do układu poprzecznego, konfiguracja standardowa, 6 wkładów półkowych do GN 1/1 i FlexiRack, z przechytem ochrona pojemników, odległość między poziomami wkładów 68 mm

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

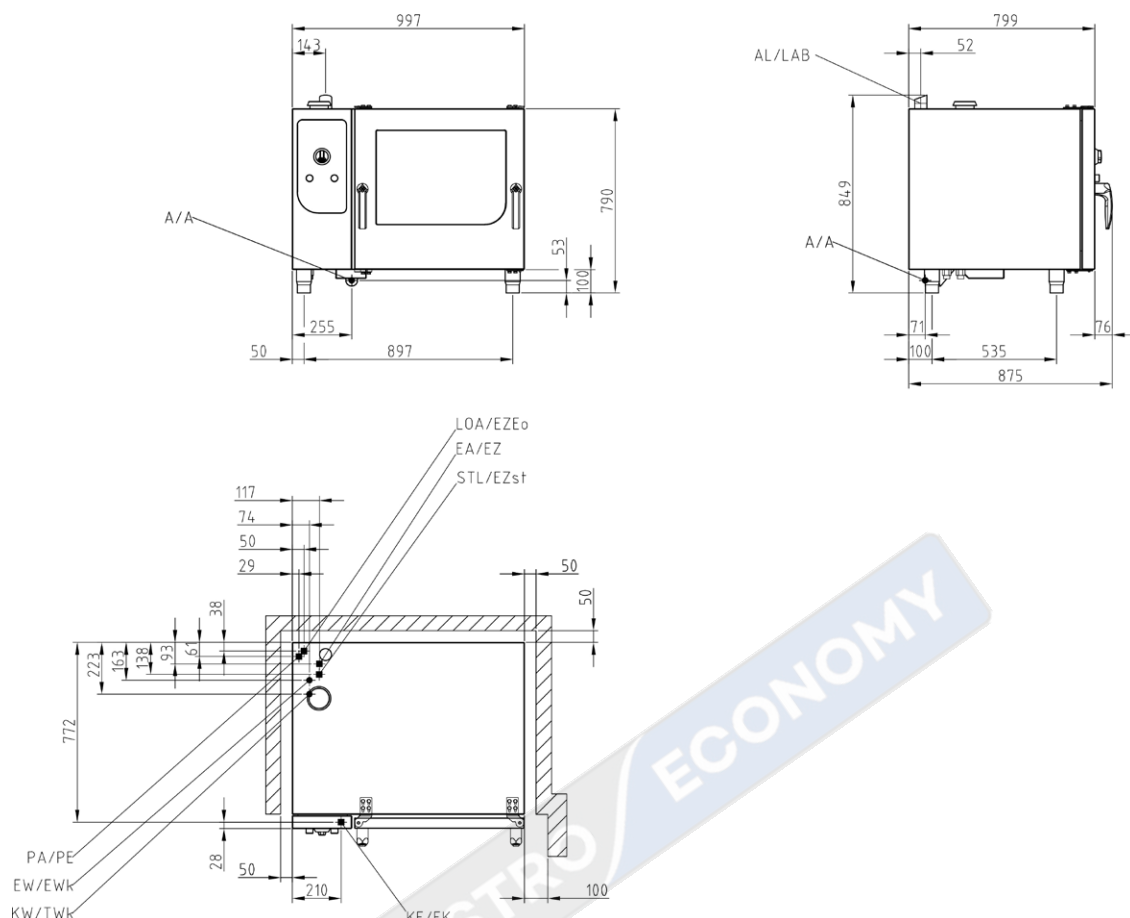
www.gastroeconomy.pl

Piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi®
Elektryczny piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® Classic 6.1
 MKN-Nr: FKECOD615C



world of cooking

FKECOD615C



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® Classic 6.1

MKN-Nr: FKECOD615C



world of cooking

FKECOD615C

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.	
Z okapem (zintegrowana kondensacja pary)	
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,
- 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**,
- Głośnik z regulacją dźwięku,
- Sygnał dźwiękowy po upływie czasu gotowania,
- Styk bezpotencjałowy dla zewnętrznego okapu kondensatu parowego,
- Możliwe podłączenie do kanalizacji zgodne ze standardem DVGW.

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 podstawy, 850 mm
850256	Stojak jezdny dla tac piekarniczych
201790	Oslona termiczna na stojak jezdny

TWO_IN_ONE	WaveClean dwa w jednym – 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