Piec konwekcyjno-parowy **Flexi**Combi®
Gazowy piec konwekcyjno-parowy **Flexi**Combi® Classic 6.2 MAXI
MKN-Nr: FKGCOD621C

world of cooking

FKGCOD621C

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,
- **Funkcja CookingSteps** - możliwość indywidualnego łączenia do 6 etapów programu,
- **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,
- **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).
- Technologia cyfrowych palników MFB z wymuszonym obiegiem pow



Quality MADE IN GERMANY

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),
- Wersja więzienna,
- Specjalne napięcie.

Akcesoria

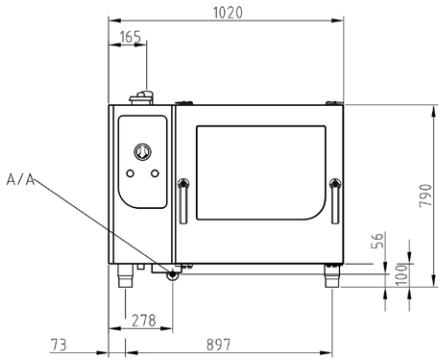
- Prowadnice do układu wzdłużnego, konfiguracja standardowa, 6 wkładów do półek GN 2/1, z zabezpieczeniem przed przechyleniem pojemników, odległość między poziomami wkładów 65 mm

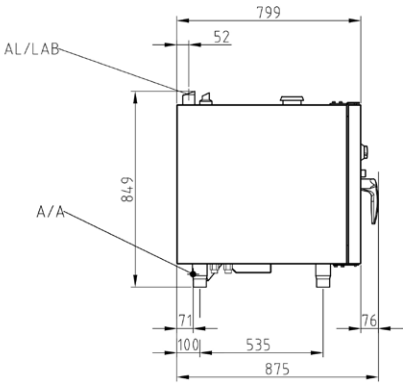
Certyfikaty bezpieczeństwa

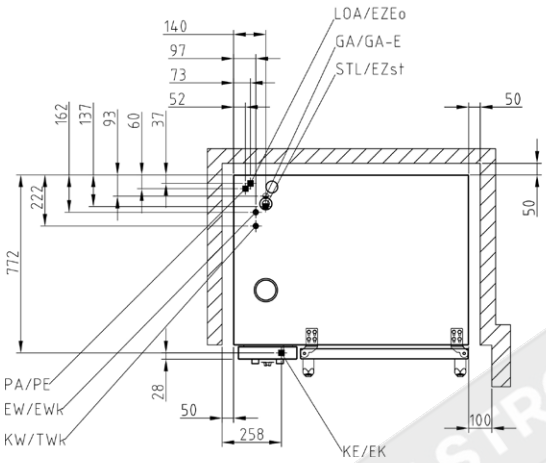
www.gastroeconomy.pl
biuro@gastroeconomy.pl
przedstawiciel MKN w Polsce –

world of cooking

FKGCOD621C







Szczegółowe informacje są dostępne na stronie:
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).

Wymiary urządzenia (LxWxH) (mm)	1020 x 799 x 790
Materiał obudowy	1.4301
Wymiary opakowania (LxWxH[2])(mm)	1020 x 1220 x 1090
Waga bez opakowania (kg)	132
Waga z opakowaniem (kg)	152
Maks. Waga załadunku (kg)	72
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

[2] Opakowanie w wersji standardowej.

Piec konwekcyjno-parowy **Flexi**Combi®
Gazowy piec konwekcyjno-parowy **Flexi**Combi® Classic 6.2 MAXI
MKN-Nr: FKGCOD621C

world of cooking

FKGCOD621C

Pojemność	
Ilość prowadnic	6
GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	12
GN 2/1 (530 x 650 x 65 mm)	6
FlexiRack (530 x 570 x 65 mm)	6
Ilość talerzy (śr. 28 cm na tace FlexiRack)	24
Ilość talerzy (śr. 32 cm - wózek na talerze)	22
Ilość posiłków na dzień	60 - 160

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)	17
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)	1.34
Wskaźnik zużycia wg DIN (m^3/h)	2.05

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)	21
Zużycie podczas CombiSteaming (l/h)	4.6
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)	47
System odprowadzania spalin	B13 (z) B23 (bez zabezpieczenia przepływu)
Przyłącze spalin	Do systemu wentylacyjnego z włącznikiem bezpieczeństwa
Temperatura spalin (°C)	230

Norma VDI 2052 zgodna z napięciem przyłączeniowym 400 V.	
Z okapem (zintegrowana kondensacja pary)	
Emisja ciepła jawnego (W)	3762
Emisja ciepła utajonego (W)	3135
Wytwarzanie pary (g/h)	5539
Z okapem kondensacyjnym FlexiCombi Air	
Emisja ciepła jawnego (W)	1129
Emisja ciepła utajonego (W)	3135
Wytwarzanie pary (g/h)	1662
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

world of cooking

FKGCOD621C

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,
- **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)
FKG_AIR_6_10	FlexiCombi Air okap kondensacyjny
845986	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)

GN 2/1 tace (patrz broszura z akcesoriami)

202388	Taca emaliowana p. granitową, 20 mm
10017317	Taca emaliowana p. granitową, 40 mm
202390	Taca emaliowana p. granitową, 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
216261	Stojak jezdny na talerze
216114	Roll-in rack dla układu poprzecznego GN 2/1
216264	Wózek transportowy do podstawy wys. 850mm
850256	Roll-in tac piekarniczych 600x400mm
201790	Osłona termiczna na stojak jezdny
TWO_IN_ONE	WaveClean dwa w jednym – kapsuły myjące
846061	Zabezpieczenie przepływu (kanał spalinowy)

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