

# Gazowy piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® MagicPilot 6.2 MAXI MKN-No.: FKG COD621TG2



world of cooking

## 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,  $\Delta T$ , Sous vide, nawilżanie, pieczenie i funkcja odpoczynku,
- **Cooking Steps** - możliwość indywidualnego łączenia do 20 etapów programu,
- **WaveClean®** – automatyczny system czyszczenia
- **Wbudowany wąż natryskowy**
- **SES** - system odprowadzania pary wodnej zapewnia lepsze bezpieczeństwo pracy,
- Cyfrowa technologia palnika nadmuchiowego MFB
- **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 przejrzysto 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)

## Akcesoria

- Prowadnice, konfiguracja standardowa, 6 wkładów półek dla GN 2/1, z zabezpieczeniem przed przechylem pojemników, odległość między poziomami wkładów 65 mm



FKG COD621TG2



## Opcje

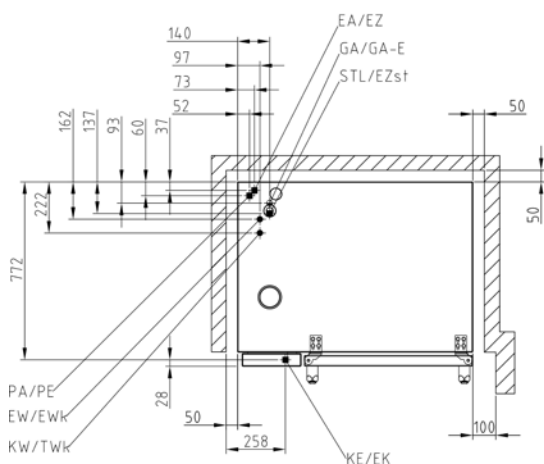
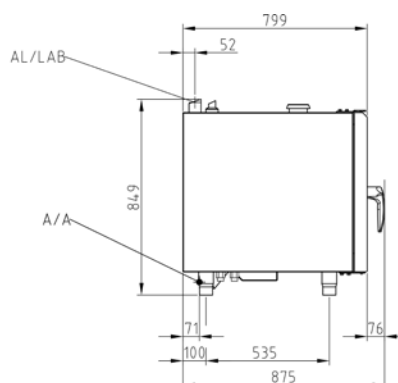
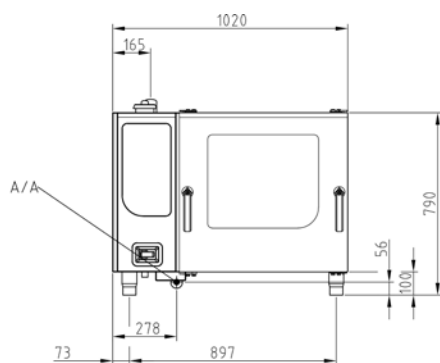
- Drzwi z zawiasami po lewej stronie,
- Dwupozycyjna blokada drzwi bezpieczeństwa,
- Podłączenie do zewnętrznej wielopunktowej sondy temperatury (nie można jej zamontować w późniejszym czasie),
- Druga wielopunktowa sonda temperatury wnętrza komory (może być używana jednocześnie z wewnętrzną wielopunktową sondą temperatury komory) lub sous vide (czujnik jednopunktowy),
- Wersja więzienna,
- Specjalne napięcie,
- SmokeInside – zintegrowana przystawka wędzalnica
- Interfejs ETHERNET.
- MKN Grease Collection System - system zbierania tłuszczu
- MKN SteelPlus – stal nierdzewna z redukcją emisji CO<sub>2</sub>e- (Poziom 1, 2, 3)

## Certyfikaty bezpieczeństwa



\* w porównaniu do GN 1/1

\*\* we wszystkich certyfikowanych krajach



## 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: 01.10.2024

<b>Wymiary urządzenia (LxWxH) (mm)</b>	1020 x 799 x 790
Materiał obudowy	1.4301
Wymiary z systemem zbierania tłuszczu (LxWxH) (mm)	1520 x 899 x 790
Wymiary z opakowaniem (LxWxH <sup>2</sup> )(mm)	1020 x 1220 x 1090
Waga z opakowaniem (kg)	132
Waga bez opakowania (kg)	152
Max. waga ładunku (kg)	72
<b>Instrukcja montażu; odstęp bezpieczeństwa w mm</b>	
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	at least the length of the hand shower

<sup>2</sup> Standardowe opakowanie

Gazowy piec konwekcyjno-parowy  
FlexiCombi® MagicPilot 6.2 MAXI  
MKN-No.: FKGCOD621TG2

world of cooking

FKGCOD621TG2

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 <sup>3</sup> (mbar)	20; 25
Standardowe ciśnienie gazu – gaz płynny <sup>3</sup> (mbar)	30; 37; 50
Wskaźnik zużycia wg DIN (kg/h)	1.34
Wskaźnik zużycia wg DIN (m <sup>3</sup> /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
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)	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.	
Bez okapu kondensacyjnego	
Emisja ciepła utajonego (W)	3060
Czułość na emisję ciepła (W)	2550
Wytwarzanie pary (g/h)	4505
Z okapem kondensacyjnym FlexiCombi Air	
Emisja ciepła utajonego (W)	918
Czułość na emisję ciepła (W)	2550
Wytwarzanie pary (g/h)	1352
Poziom hałasu (db (A))	< 70
Poziom wodoszczelności	IPX5

<sup>3</sup> inne rodzaje gazu na życzenie

Z zastrzeżeniem prawa do zmian technicznych. Wersja: 01.10.2024

## Gazowy piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® MagicPilot 6.2 MAXI MKN-No.: FKGCOD621TG2

FKGCOD621TG2

### 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 autowewersem 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,
- 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 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 za pomocą złącza USB
- 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)
FKG_AIR_6_10	FlexiCombi Air okap kondensacyjny
845986	Zestaw do piętrowania pieców (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, gł. 20 mm
10017317	Taca emaliowana p. granitową, gł. 40 mm
202390	Taca emaliowana p. granitową, gł. 65 mm
202383	Perforowana taca do pieczenia
202386	Taca do pieczenia, nieperforowana
206103	Kratka
202065	Pojemnik nieperforowany, gł. 20 mm
202070	Pojemnik nieperforowany, gł. 40 mm
202066	Pojemnik nieperforowany, gł. 65 mm
202072	Pojemnik nieperforowany, gł. 100 mm
202380	Pojemnik perforowany, gł. 40 mm
202381	Pojemnik perforowany, gł. 60 mm
202382	Pojemnik perforowany, gł. 95 mm

FK_BANQUET_6	Kompletny system bankietowy Perfection składający się z regału na talerze, ramy na wozy, regału na wózek transportowy i pokrywy termicznej
--------------	--

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

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

846061	Zabezpieczenie przepływu (przewód spalinowy)
--------	--

### 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
10032579	Dodatkowa taca zbiorcza z filtrem odpływowym

Z zastrzeżeniem prawa do zmian technicznych. Wersja: 01.10.2024