

Piec konwekcyjno-parowy **FlexiCombi®**

Gazowy piec konwekcyjno-parowy **FlexiCombi® Classic 10.1**

MKN-Nr: FKGCOD115C



world of cooking

FKGCOD115C

Funkcje

- Analogowe ustawienia i cyfrowy wyświetlacz temperatury gotowania, wilgotności, czasu gotowania i temperatury rdzenia,
- **Obsługa ręczna z 6 trybami gotowania:** SoftSteaming, Steaming, ExpressSteaming, Convection, CombiSteaming i Regeneration,
- Możliwość zapisania 100 procesów gotowania,
- **CookingSteps** - możliwość indywidualnego łączenia do 6 kroków programu,
- **FlexiRack** – koncepcja dla zwiększenia wydajności do 100%.
- **EasyLoad** – wstawka poprzeczna dostarczana w standardzie dla zwiększenia bezpieczeństwa pracy.
- **DynaSteam** – dynamiczna, zorientowana na proces regulacja ilości pary w zależności od ilości produktu,
- Wentylator dynamiczny z autorewersem zapewniający wyjątkowo równomierne rezultaty gotowania,
- 5 programowalnych 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 w zakresie 25 %.
- **Ready2Cook** – podgrzewanie, schładzanie, przygotowanie klimatu komory,
- Pomiar wewnętrznej temperatury rdzenia (do 99 °C).
- Technologia cyfrowych palników MFB z wymuszonym obiegiem powietrza.



Opcje

- **WaveClean** – system automatycznego czyszczenia, Syfon jest dołączony do urządzenia,
- **Wbudowany wąż natryskowy,**
- Drzwi na zawiasach z lewej strony,
- Dwupozycyjna blokada drzwi bezpieczeństwa,
- Wewnętrzna wielopunktowa sonda temperatury rdzenia,
- Przyłącze dla zewnętrznej sondy temperatury (brak możliwości doposażenia),
- Wersja więzienna,
- Specjalne napięcie.

Certyfikaty bezpieczeństwa



Akcesoria

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

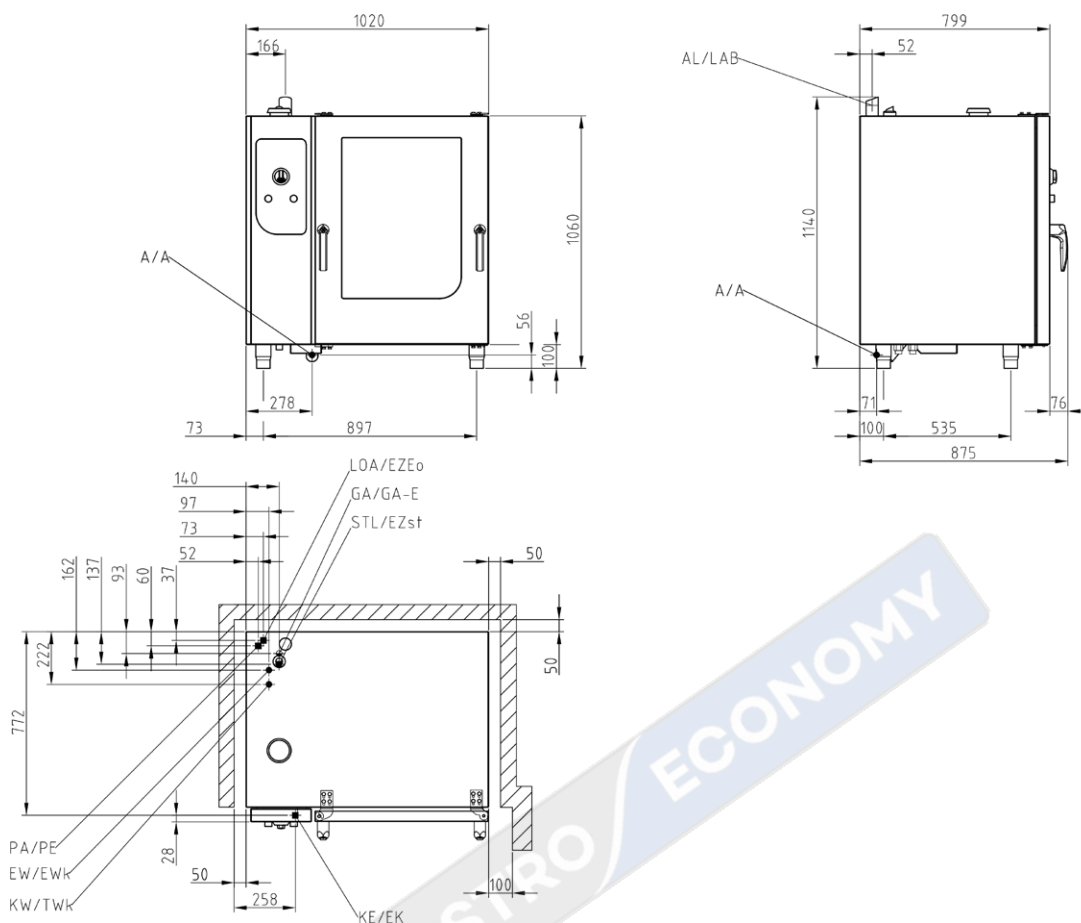
* w porównaniu do GN 1/1

Piec konwekcyjno-parowy **FlexiCombi®**
 Gazowy piec konwekcyjno-parowy **FlexiCombi® Classic 10.1**
 MKN-Nr: FKGCOD115C



world of cooking

FKGCOD115C



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 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

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®

Gazowy piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® Classic 10.1

MKN-Nr: FKGCOD115C



world of cooking

FKGCOD115C

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.	
Z okapem (zintegrowana kondensacja pary)	
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 other types of gas on request



Dodatkowe funkcje

- Otwieranie drzwi obsługiwane jedną ręką,
- Bezdotkowy 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,
- 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

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)
FKG_AIR_6_10	FlexiCombi Air, okap kondensacyjny
845986	Zestaw do piętrowania pieców (6.x + 10.x / 6.x + 6.x)

FlexiRack - tace (broшура dotycząca akcesoriów)

206050	Kosz do smażenia
202363	Taca emaliowana p. granitową, 20 mm
202368	Taca do pieczenia - perforowana
206045	Krata-FlexiRack
10017446	Ruszt do grillowania kurczaków
202376	Blacha do pieczenia jajek / muffinów

GN 1/1 - tace (broшуra dotycząca akcesoriów)

10012901	Kosz do smażenia
202345	Taca emaliowana p. granitową, 20 mm
202379	Perforowana taca do pieczenia
206104	Kratka
202375	Blacha do pieczenia jajek / muffinów

np. Pakiety startowe do piekarnictwa!

216257	Stojak jezdny na talerze
216259	Wózek dla układu poprzecznego GN 1/1
216263	Wózek transportowy do podstawy, 850 mm
850256	Stojak jezdny dla tac piekarniczych
201791	Ostona termiczna na stojak jezdny
TWO_IN_ONE	WaveClean dwa w jednym – kapsuły myjące
813646	Prowadnice – GN układ wzdłużny
845941	Prowadnice – tace piekarnicze
846066	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

Z zastrzeżeniem prawa do zmian technicznych!
Wersja: 9.02.2021

www.gastroeconomy.pl