

Piec konwekcyjno-parowy **FlexiCombi®**
Elektryczny piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® Classic 20.1
MKN-Nr: FKECOD215C



world of cooking

FKECOD215C

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 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,
- 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).



Opcje

- **WaveClean** – system automatycznego czyszczenia, Syfon jest dołączony do urządzenia,
- **Wbudowany wąż natryskowy,**
- Wewnętrzna wielopunktowa sonda temperatury rdzenia,
- Przyłącze dla zewnętrznej sondy temperatury (brak możliwości doposażenia),
- **IPX 6** – Ochrona przed silnymi strumieniami wody,
- Wersja morska,
- Wersja z certyfikatem USPH na życzenie,
- Wersja więzienna,
- Specjalne napięcie,
- Interfejs do podłączenia systemu optymalizacji energii zgodnie z DIN 18875 oraz wpięcia styku bezpotencjałowego.

Akcesoria

- Regał na wózki transportowe do wkładania wzdłużnego, konfiguracja standardowa, z 20 wkładkami dla GN 1/1 i FlexiRack, z zabezpieczeniem przed przechyleniem pojemników, odległość między poziomami wkładek 68 mm,
- **EasyIn** - system do wózków transportowych, kompensujący nierówności podłoża do 10 mm,
- Mostek grzewczy.

Certyfikaty bezpieczeństwa



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

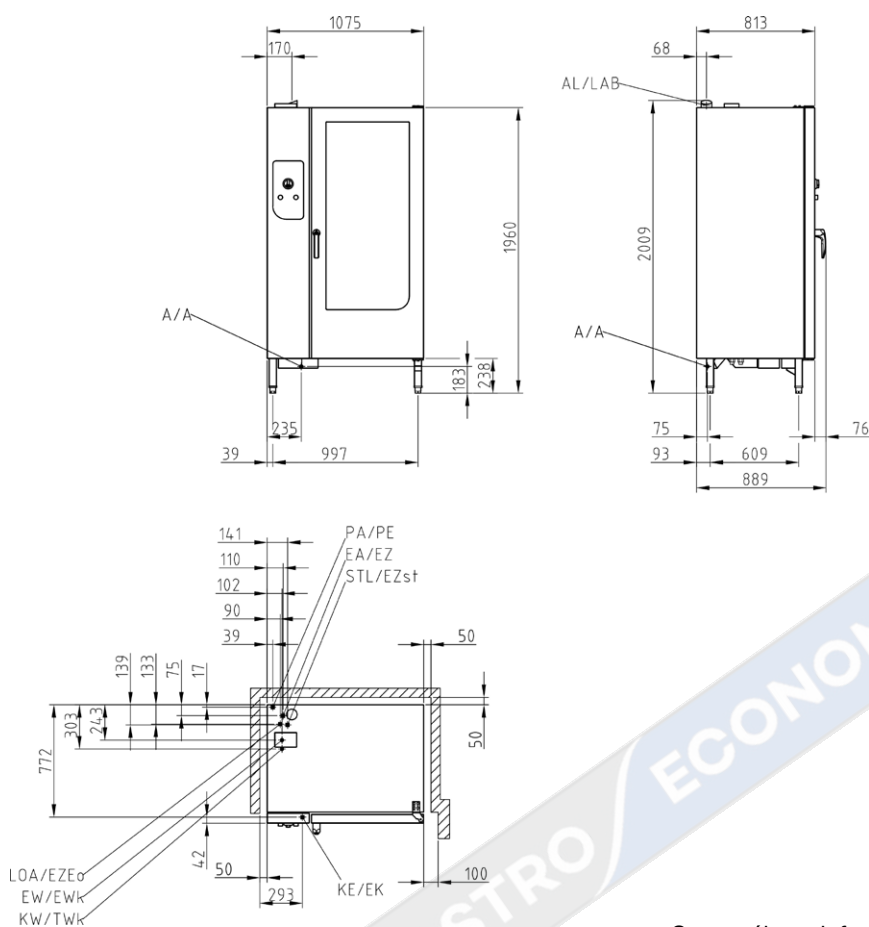
* w porównaniu do GN 1/1

Piec konwekcyjno-parowy **FlexiCombi®**
 Elektryczny piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® Classic 20.1
 MKN-Nr: FKECOD215C

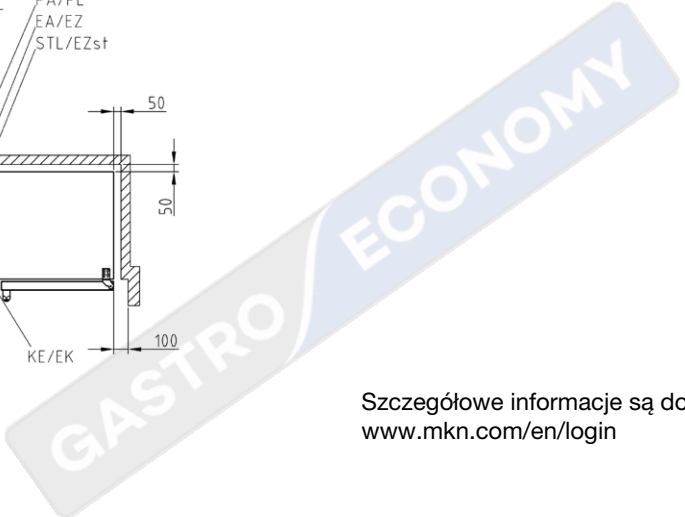


world of cooking

FKECOD215C



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)	1075 x 813 x 1960
Materiał obudowy	1.4301
Wymiary opakowania (LxWxH ²)(mm)	1020 x 1300 x 2240
Waga bez opakowania (kg)	295
Waga z opakowaniem (kg)	329
Maks. Waga załadunku (kg)	150
Bezpieczny odstęp urządzenia od ściany (mm)	
Tylna część	50
Z lewej i prawej strony	50
Zalecany odstęp do celów serwisowych	500
gdy wózek regalowy jest zaparkowany po lewej stronie	800
Odstęp od źródeł ciepła po lewej stronie	500
Odstęp od frytkownic po lewej i prawej stronie	min. długość prysznicą 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



Pojemność	
Ilość prowadnic	20
GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	20
Standard piekarniczy (600 x 400 x 85 mm)	16
FlexiRack (530 x 570 x 65 mm)	20 (≈ 35x GN 1/1)
Ilość talerzy (śr. 28 cm na tace FlexiRack)	80
Ilość talerzy (śr. 32 cm - wózek na talerze)	80
Ilość posiłków na dzień	150 - 300 (GN 1/1); 150 - 400 (FlexiRack)

Zasilanie elektryczne (380 V)	
Nominalny pobór mocy (kW)	28.7
Napięcie (V)	380 3 (N)PE AC
Bezpiecznik (A)	3 x 50
Zakres częstotliwości (Hz)	50 / 60

Zasilanie elektryczne (400 V)	
Nominalny pobór mocy (kW)	31.7
Napięcie (V)	400 3 (N)PE AC
Bezpiecznik (A)	3 x 50
Zakres częstotliwości (Hz)	50 / 60

Zasilanie elektryczne (415 V)	
Nominalny pobór mocy (kW)	34.1
Napięcie (V)	415 3 (N)PE AC
Bezpiecznik (A)	3 x 50
Zakres częstotliwości (Hz)	50 / 60

Zasilanie elektryczne (440 V)	
Nominalny pobór mocy (kW)	31.5
Napięcie (V)	440 3 (N)PE AC
Bezpiecznik (A)	3 x 50
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)	36
Zużycie podczas CombiSteaming (l/h)	8
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)	5706
Emisja ciepła utajonego (W)	3804
Wytwarzanie pary (g/h)	8401
Z okapem kondensacyjnym FlexiCombi Air	
Emisja ciepła jawnego (W)	1712
Emisja ciepła utajonego (W)	3804
Wytwarzanie pary (g/h)	2520
Poziom hałasu (db (A))	< 70
Poziom wodoszczelności	IPX5



Dodatkowe funkcje

- Uchwyt do drzwi obsługiwany 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,
- 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

FKE_AIR_201 FlexiCombi Air, okap kondensacyjny

FlexiRack - tace (patrz broszura z akcesoriami)

206050	Kosz do smażenia
202363	Taca emaliowana p. granitową, gł. 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 (patrz broszura z akcesoriami)

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

np. Pakiety startowe do piekarnictwa!

10027119	Wózek dla układu poprzecznego GN 1/1 (z EasyIn)
10027239	Stojak jezdny na talerze (z EasyIn)
201792	Ostona termiczna na stojak jezdny

TWO_IN_ONE WaveClean dwa w jednym – kapsuły myjące

10016941 Mocowanie do podłogi

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