

Gazowy piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® MagicPilot 6.1 MKN-No.: FKG COD615TG2



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, ΔT , Sous vide, nawilżanie, pieczenie i funkcja odpoczynku,
- **Cooking Steps** - możliwość indywidualnego łączenia do 20 etapów programu,
- **FlexiRack** - powierzchnia pieczenia zwiększona o 50% *,
- **EasyLoad** - wkład poprzeczny zapewnia stabilny uchwyt tac i poprawia bezpieczeństwo pracy,
- **WaveClean®** – automatyczny system czyszczenia
- **Wbudowany wąż natryskowy**
- **SES** - system odprowadzania pary wodnej zapewnia lepsze bezpieczeństwo pracy,
- Cyfrowa technologia palnika nadmuchowego 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 do układu wzdłużnego, konfiguracja standardowa, 6 wkładów półkowych do GN 1/1 i FlexiRack, z zabezpieczeniem przed przechyleniem pojemników, odległość między poziomami wkładów 68 mm

* w porównaniu do GN 1/1

** we wszystkich certyfikowanych krajach



FKG COD615TG2



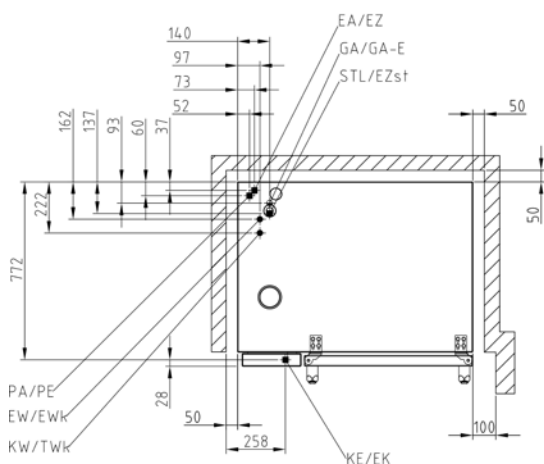
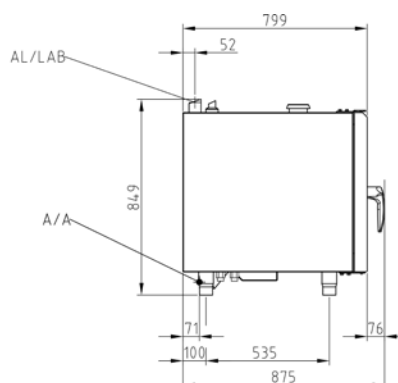
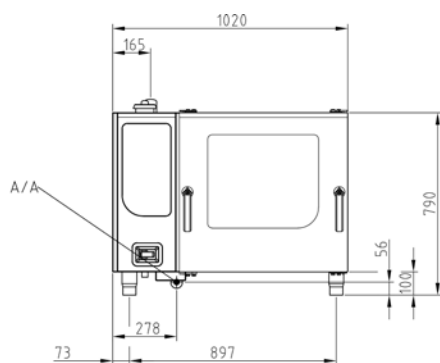
Opcje

- 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,
- Smokelnside – zintegrowana przystawka wędzalnica
- Interfejs ETHERNET.
- MKN Grease Collection System - system zbierania tłuszczu
- MKN SteelPlus – stal nierdzewna z redukcją emisji CO₂e- (Poziom 1, 2, 3)

Certyfikaty bezpieczeństwa



Z zastrzeżeniem prawa do zmian technicznych. Wersja: 01.10.2024



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

Wymiary urządzenia (LxWxH) (mm)	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 ²)(mm)	1020 x 1220 x 1090
Waga z opakowaniem (kg)	127
Waga bez opakowania (kg)	147
Max. waga ładunku (kg)	54
Instrukcja montażu; odstęp bezpieczeństwa w mm	
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	min. długość prysznicą ręcznego

² Standardowe opakowanie

Gazowy piec konwekcyjno-parowy
FlexiCombi® MagicPilot 6.1
 MKN-No.: FKGCOD615TG2

world of cooking

FKGCOD615TG2

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 (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)	11
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)	0.87
Wskaźnik zużycia wg DIN (m ³ /h)	1.33

³ inne rodzaje gazu na życzenie

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

Spaliny (AL)	
Masowy przepływ spalin (kg/h)	30
System odprowadzania spalin	B13 (z) B23 (bez zabezpieczenia przepływu)
Przyłącze spalin	Do systemu wentylacyjnego z włącznikiem bezpieczeństwa
Temperatura spalin (°C)	170

Norma VDI 2052 zgodna z napięciem przyłączeniowym 400 V.	
Bez okapu kondensacyjnego	
Emisja ciepła utajonego (W)	1872
Czułość na emisję ciepła (W)	1560
Wytwarzanie pary (g/h)	2756
Z okapem kondensacyjnym FlexiCombi Air	
Emisja ciepła utajonego (W)	562
Czułość na emisję ciepła (W)	1560
Wytwarzanie pary (g/h)	827
Poziom hałasu (db (A))	< 70
Poziom wodoszczelności	IPX5

Z zastrzeżeniem prawa do zmian technicznych. Wersja: 01.10.2024

Gazowy piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® MagicPilot 6.1 MKN-No.: FKGCOD615TG2

FKGCOD615TG2

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)

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

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

FK_BANQUET_6	Kompletny system bankietowy Perfection składający się z regału na talerze, ramy na wozy, regału na wózek transportowy i pokrywy termicznej
10014181	Skaner 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
10031146	Dodatkowa taca zbiorcza z filtrem odpływowym

Z zastrzeżeniem prawa do zmian technicznych. Wersja: 01.10.2024