

Piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi®

Elektryczny piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® Classic 10.1

MKN-Nr: FKECOD115C



world of cooking

FKECOD115C

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 pojemno ci umo liwiają ca zwi- kszenie pojemno- ci nawet o 100% *,
- **EasyLoad** – wkładanie poprzeczne 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** – 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),
- **IPX 6** – Ochrona przed silnymi strumieniami wody,
- Wersja morska,
- Wersja z certyfikatem USPH na życzenie,
- Wersja więzienna,
- Specjalne napięcie,
- Interfejs do podłączenia do systemu optymalizacji zużycia energii zgodnie z DIN 18875 i styk bezpotencjałowy.

Certyfikaty bezpieczeństwa



Akcesoria

- Prowadnice do układu wzdłużnego, konfiguracja standardowa, 10 wkładów półkowych do GN 1/1 i FlexiRack, z przechyłem ochrona pojemników, odległo między poziomami wkładów 68 mm

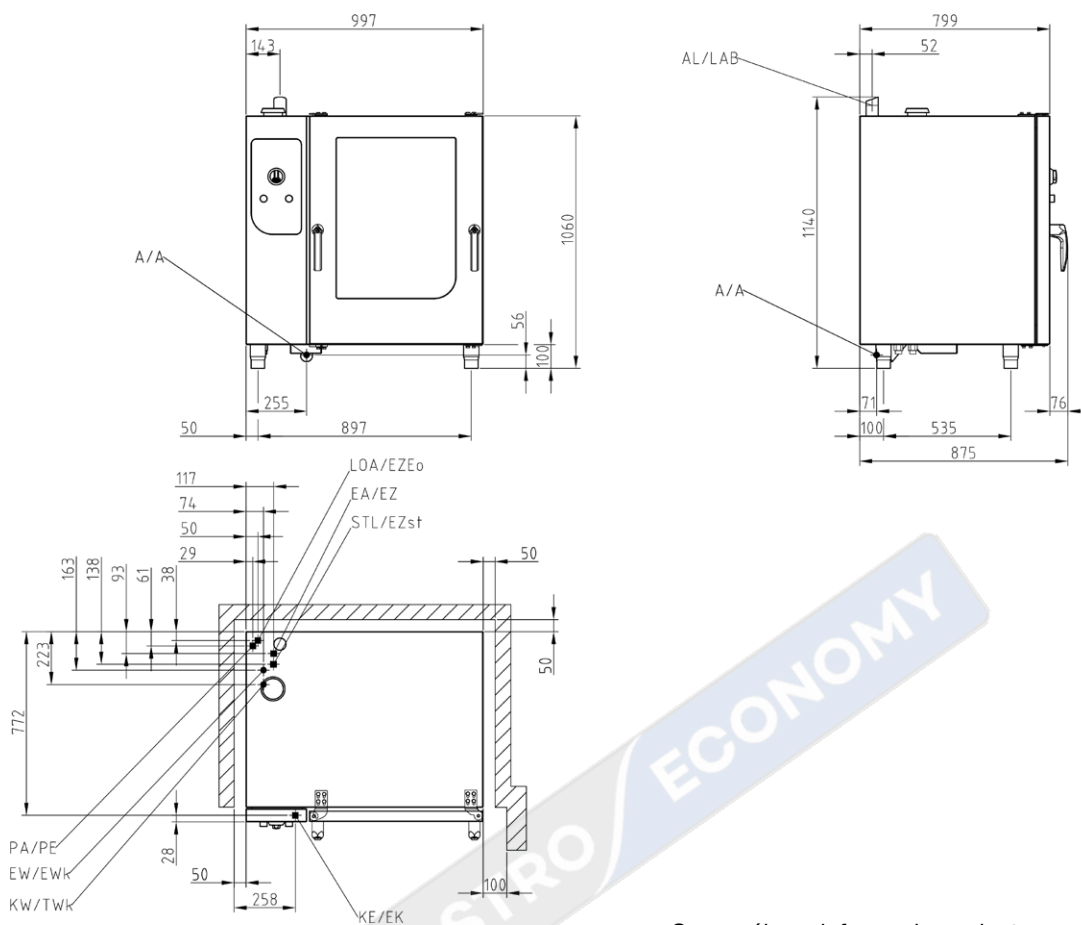
* w porównaniu do GN 1/1

Piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi®
Elektryczny piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® Classic 10.1
 MKN-Nr: FKECOD115C

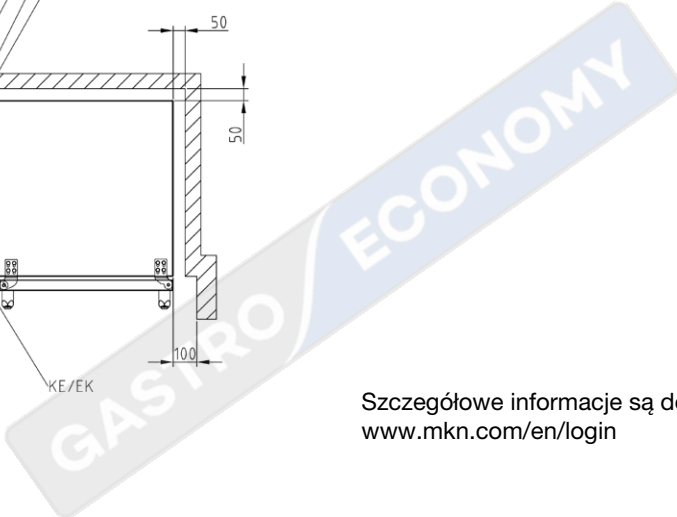


world of cooking

FKECOD115C



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)	997 x 799 x 1060
Materiał obudowy	1.4301
Wymiary opakowania (LxWxH ²)(mm)	1020 x 1220 x 1350
Waga bez opakowania (kg)	145
Waga z opakowaniem (kg)	165
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 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 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



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 (380 V)	
Nominalny pobór mocy (kW)	14.4
Napięcie (V)	380 3 (N)PE AC
Bezpiecznik (A)	3 x 25
Zakres częstotliwości (Hz)	50 / 60

Zasilanie elektryczne (400 V)	
Nominalny pobór mocy (kW)	15.9
Napięcie (V)	400 3 (N)PE AC
Bezpiecznik (A)	3 x 25
Zakres częstotliwości (Hz)	50 / 60

Zasilanie elektryczne (415 V)	
Nominalny pobór mocy (kW)	17.1
Napięcie (V)	415 3 (N)PE AC
Bezpiecznik (A)	3 x 25
Zakres częstotliwości (Hz)	50 / 60

Zasilanie elektryczne (440 V)	
Nominalny pobór mocy (kW)	15.8
Napięcie (V)	440 3 (N)PE AC
Bezpiecznik (A)	3 x 25
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)	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

Norma VDI 2052 zgodna z napięciem przyłączeniowym 400 V.	
Z okapem (zintegrowana kondensacja pary)	
Emisja ciepła jawnego (W)	2862
Emisja ciepła utajonego (W)	1908
Wytwarzanie pary (g/h)	4214
Z okapem kondensacyjnym FlexiCombi Air	
Emisja ciepła jawnego (W)	859
Emisja ciepła utajonego (W)	1908
Wytwarzanie pary (g/h)	1264
Poziom hałasu (db (A))	< 70
Poziom wodoszczelności	IPX5

Piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi®

Elektryczny piec konwekcyjno-parowy FlexiCombi® Classic 10.1

MKN-Nr: FKECOD115C



world of cooking

FKECOD115C

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,
- 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

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)
FKE_AIR_6_10	FlexiCombi Air, okap kondensacyjny
FKE_AIR_KIT_TEAM	FlexiCombi Air, okap kondensacyjny do piętrowania
845906	Zestaw do piętrowania pieców (6.x + 10.x / 6.x + 6.x)

FlexiRack - tace (patrz broszura z akcesoriami)

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 (patrz broszura z akcesoriami)

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	Oslona termiczna na stojak jezdny

TWO_IN_ONE	WaveClean dwa w jednym – kapsuły myjące
------------	---

813646	Prowadnice – GN układ wzdłużny
845941	Prowadnice – tace piekarnicze

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