

пароконвектомат  
**FlexiCombi®**

пароконвектомат, газовый, FlexiCombi® MagicPilot 10.1  
MKN №: FKGCOD115T



world of cooking

FKGCOD115T

### особенности оснащения

- **MagicPilot** – концепция управления Touch & Slide прочный износостойкий дисплей с реальным цветовым решением, антибликовое безопасное стекло; режим очистки дисплея
- **autoChef** – автоматическое приготовление
- более 250 интернациональных рецептов, которые можно изменить
- память для более 350 программ приготовления
- обзор избранных программ на стартовой странице
- защита всех программ от неразрешенного изменения/удаления
- прямое переключение языков, поиск по тексту
- **концепция ручного управления** с 12 видами приготовления:  
щадящий пар, пар, экспресс-пар, конвекция, комбинированный, Perfection, NT-низкотемпературное, ΔT, Sous vide, увлажнение, выпечка, фаза покоя
- Функция шагов приготовления – до 20 шагов приготовления, индивидуально комбинируемые
- **ChefsHelp** – инфо-шаги  
ввод информации пользователя текстом и графикой в любом шаге приготовления
- **VideoAssist** – интерактивная помощь в управлении, фильмы с профессиональным поваром
- **FlexiRack** – концепция загрузки  
до 100% больше загрузка\*
- **EasyLoad** – **поперечная загрузка серийно**  
для более безопасной работы
- **WaveClean** – автоматический система мойки
- **встроенный ручной душ**
- **SES** – Steam Exhaust System  
безопасная система удаления пара
- MFB электронная технология газовой горелки с вентиляцией
- **CombiDoctor** – автоматический тест всех функций аппарата, таких как функции климата и мойки.
- **FamilyMix** – Эффективное использование рабочей камеры – продукты, которые готовятся в одинаковом климате, собраны в единый список – мы предлагаем, что можно вместе приготовить
- **QualityControl** – стабильное качество; независимо от объема загрузки всегда безупречный результат!
- **гигиеничная дверь камеры с двойным стеклопакетом**
- правый упор двери
- **Гигиеничная рабочая камера** из коррозионностойкой хромоникелевой стали

### аксессуары

- направляющие для поперечной загрузки серийно, 10 уровней для GN 1/1 и FlexiRack, защита от опрокидывания, интервал между уровнями 68 мм



### опции

- дверь с левым упором
- двухступенчатое безопасное закрывание двери
- дополнительный внешний многоточечный термощуп (дооснащение невозможно; возможно одновременное использование с внутренним термощупом)
- дополнительный внешний Sous-Vide термощуп (дооснащение невозможно)
- тюремное исполнение
- специальное напряжение
- порт ETHERNET

### безопасность продукта



\* по сравнению с GN 1/1

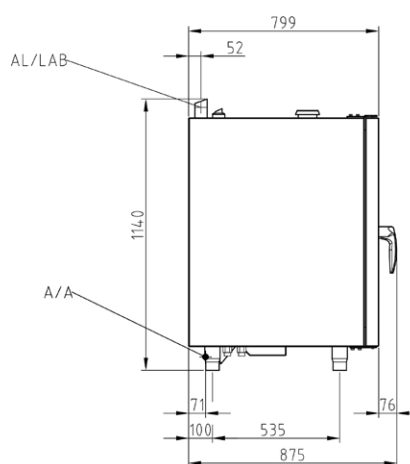
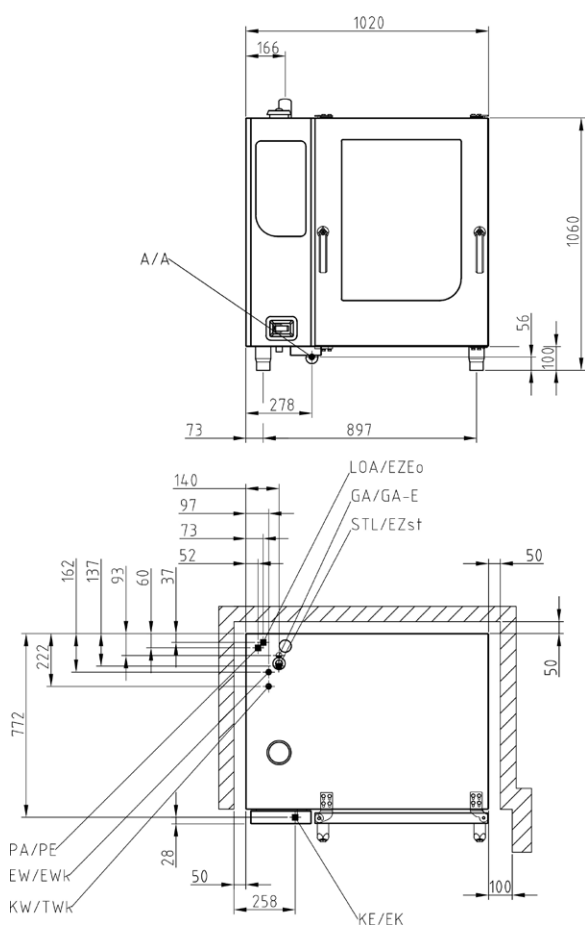
пароконвектомат  
FlexiCombi®

пароконвектомат, газовый, FlexiCombi® MagicPilot 10.1  
MKN №: FKGCOD115T



world of cooking

FKGCOD115T



Дополнительная информация на сайте: [www.mkn.com/en/login](http://www.mkn.com/en/login)

## основные требования к монтажу

### локальные интерфейсы

- постоянное подключение к электричеству (EA/EZ)
- постоянное подключение к газу (GA/GA-E)
- подключение холодной воды (KW/TWk)
- подключение мягкой воды (EW/EWk)
- подключение дренажа (A/A)
- вытяжка (AL)

<b>размеры аппарата (ДХШХВ) (мм)</b>	1020 x 799 x 1060
материал внешний корпус	1.4301
размеры, вкл. упаковку (ДхШхВ <sup>2</sup> ) (мм)	1020 x 1220 x 1350
вес нетто (кг)	155
вес брутто (кг)	175
максимальный вес загрузки (кг)	90
<b>инструкция по установке, безопасный интервал в мм</b>	
сзади	50
слева и справа, с каждой стороны	50
рекомендуемый отступ слева для сервиса	500
при установки тележки слева	800
отступ слева от источника тепла	500
отступ от фритюрницы слева и справа	минимальная длина шланга

пароконвектомат

**FlexiCombi®**

пароконвектомат, газовый, FlexiCombi® MagicPilot 10.1

MKN №: FKGCOD115T



world of cooking

FKGCOD115T

<b>вместимость</b>	
вставки	10
GN 1/1 (530 x 325 x 65 мм)	10
пекарский (600 x 400 x 85 мм)	8
FlexiRack (530 x 570 x 65 мм)	10 (≈ 17x GN 1/1)
тарелки (Ø 28 см на решетке FlexiRack)	40
тарелки (Ø 32 см – банкетная тележка)	40
порции/ рационов в день	80 - 150 (GN 1/1); 80 - 200 (FlexiRack)

<b>подключение к электричеству (220 - 240 В)</b>	
номинальное потребление (кВт)	0.6
Напряжение (В)	220 - 240 1 (N)PE AC
Защита (А)	1 x 16
частота (Гц)	50 / 60

<b>подключение к электричеству (120 В)</b>	
номинальное потребление (кВт)	0.6
Напряжение (В)	120 1 (N)PE AC
Защита (А)	1 x 16
частота (Гц)	50 / 60

<b>подключение к электричеству (100 В)</b>	
номинальное потребление (кВт)	0.6
Напряжение (В)	100 1 (N)PE AC
Защита (А)	1 x 16
частота (Гц)	50 / 60

<b>подключение газа (GA/GA-E)</b>	
Номинальная тепловая нагрузка (кВт)	18
вид газа	E & LL; 3B/P
Стандарт давления природного газа <sup>3</sup> (мб)	20; 25
Стандарт давления сжиженного газа <sup>3</sup> (мб)	30; 37; 50
потребление по нормам DIN (кг/ч)	1.42
потребление по нормам DIN (м <sup>3</sup> /ч)	2.17

<b>питьевая вода холодная (KW/TWk)</b>	
Давление подключаемой воды (б)	2 - 6
размер разъема	DN 20 (G ¾" A)
качество ммоль/л (°dH)	< 4 (22.2)
потребление при мойке (л)	32

<b>Мягкая вода (EW/EWk)</b>	
Давление подключаемой воды (б)	2 - 6
размер разъема	DN 20 (G ¾" A)
качество ммоль/л (°dH)	< 0.9 (5)
потребление при приготовлении на пару (л/ч)	18
потребление при приготовлении на пароконвекции (л/ч)	4
потребление при мойке (л)	3

<b>слив / подключение к канализации (A/A)</b>	
проток воды макс (л/мин)	10
размер разъема	DN 50
качество	max. 80 °C

<b>вытяжка (AL)</b>	
объем выхлопного газа (кг/ч)	49
вывод выхлопных газов	B13 (c) B23 (без защиты потока)
подключение для выхлопного газа	к системе кондиционирования воздуха и аварийным отключением
температура выхлопного газа (°C)	195

<b>по нормам VDI 2052 при напряжении 400 В.</b>	
<b>Использование без вытяжного зонта</b>	
влаговыведение (Вт)	2862
тепловыведение (Вт)	2385
паровыведение (г/ч)	4214
<b>Использование с вытяжным зонтом FlexiCombi Air</b>	
влаговыведение (Вт)	859
тепловыведение (Вт)	2385
паровыведение (г/ч)	1264
уровень шума (db (A))	< 70
вид защиты	IPX5

<sup>3</sup> другие виды газа по запросу

пароконвектомат  
**FlexiCombi®**

пароконвектомат, газовый, FlexiCombi® MagicPilot 10.1  
MKN №: FKG COD115T



world of cooking

FKG COD115T

### другие особенности оснащения

- механизм открывания двери одной рукой
- магнитный контактор двери, растовое открывание двери со стопором
- съемное уплотнение двери – может заменить клиент
- канал для сбора влаги с постоянным удалением влаги
- освещение рабочей камеры галогенной лампой за противоударным стеклом
- **DynaSteam** – подача пара, динамично подстраиваемая под процессы и загрузки
- динамичный автореверсный привод вентилятора для большей равномерности
- 5 программируемых скоростей вентилятора (10 в комбинации с вращением с интервалами) – циклический режим работы
- аварийное торможение вентилятора
- встроенная сепарация жира
- ручная программа мойки с пошаговой инструкцией
- счетчик для сервиса водяного фильтра
- **Time2Serve** – ввод желаемого времени подачи
- **RackControl** – таймер уровней приготовления
- **ClimaSelect plus** – управление климатом, с шагом 10%
- **Ready2Cook** – разогрев, охлаждение, подготовка рабочего климата
- **PerfectHold** – функция поддержания в горячем виде с SmartCoolDown
- многоточечный термощуп для продукта (до 99 °C)
- **встроенный теплообменник**
- **MKN FlexiCombi Connect** – серийное ПО
- встроенная память HACCP
- **возможности для профессионального пекаря** – программы выпечки с подачей воды в мл, временем покоя и удалением влаги, все шаги программируемы
- ручное увлажнение
- таймер со временем старта в реальном времени
- вызов программы в autoChef считыванием штрих-кода
- USB порт, используется среди прочего и для обновления ПО\*\*
- импорт рецептов с флеш-картой USB
- мигающий экран по окончании времени приготовления
- динамик с настраиваемыми звуками
- акустический сигнал по окончании приготовления
- беспотенциальные контакты для вытяжного зонта
- прямое подключение к канализации по нормам DVGW
- Сифон предусмотрен в аппарате

### специальное оснащение

216233	подставка открытая со всех сторон (1000 x 655 x 580 мм)
216253	подставка закрытая с 3-х сторон (1000 x 696 x 580 мм)
FKG_AIR_6_10	FlexiCombi Air зонт конденсационный вытяжной зонт
845986	набор для установки одного на другой аппаратов, газ (6.х + 10.х / 6.х + 6.х)

### FlexiRack противни (см. брошюру Аксессуары)

206050	корзина для фритюра
202363	противень гранит-эмаль, 20 мм глубина
202368	противень для выпекания перфорированный
206045	решетка
10017446	насадка для кур гриль
202376	форма для омлетов

### GN 1/1 противни (см. брошюру Аксессуары)

10012901	корзина для фритюра
202345	противень гранит-эмаль, 20 мм глубина
202379	противень для выпекания перфорированный
206104	решетка
202375	форма для омлетов

### а также доступны пакеты стартовый, для выпечки-, GN-пакет!

216257	рама для тарелок
216259	вкатная рама для поперечной загрузки GN 1/1
216263	тележка для рамы с направляющими, 850 мм высота
850256	вкатная рама с направляющими
201791	термочехол
10014181	сканер штрих-кода, вкл. Кабель USB для зарядки
TWO_IN_ONE	WaveClean two-in-one-картриджи для очистки
813646	продольная загрузка гастроемкостей
845941	направляющие пекарский размер
846066	выпускной коллектор

\*\* бесплатно на сайте <https://shop.mkn.de>

MKN Maschinenfabrik  
Kurt Neubauer GmbH & Co. KG  
Halberstaedter Strasse 2a  
38300 Wolfenbuettel / Germany

Phone +49 (0)5331 89-0  
Fax +49 (0)5331 89-280  
E-mail [verkauf@mkn.de](mailto:verkauf@mkn.de)  
[www.mkn.com](http://www.mkn.com)



Дополнительная информация на сайте: [www.mkn.com/en/login](http://www.mkn.com/en/login)

Возможны технические изменения! Статус: 15.06.2022