

Four mixte
FlexiCombi®
Four mixte électrique FlexiCombi® Classic 10.1
No. MKN : FKECOD115CG2



world of cooking

Caractéristiques

- Réglage analogique et affichage digital pour la température de cuisson, l'humidité, le temps de cuisson et la température à cœur.
- **Cuisson manuelle** avec 6 modes de cuisson : Vapeur douce, Vapeur, Vapeur express, Air pulsé, Mode mixte et Régénération
- 100 programmes de cuisson peuvent être sauvegardés
- Fonction Étapes de cuisson – possibilité de programmer jusqu'à 6 étapes successives
- **FlexiRack®** – Concept de capacité à plus de 50% de capacité en plus*
- **EasyLoad – Insertion transversale de série** pour une manipulation pratique et sûre
- **DynaSteam** – Ajustement dynamique de la quantité de vapeur selon le processus de cuisson et la charge
- Turbine auto-reverse pour résultats de cuisson uniformes
- 5 vitesses de ventilation programmable
- Frein de moteur de sécurité pour la turbine
- Système de séparation des graisses intégré
- **Porte de l'enceinte de cuisson hygiénique en triple vitrage enfermé**
 - Porte avec butée à droite
 - Éclairage LED intégré dans la porte hygiénique de l'enceinte de cuisson
- **Enceinte de cuisson hygiénique** en acier inoxydable résistant à la corrosion
- **ClimaSelect®** – Commande du climat : réglage du taux d'humidité par palier de 25%
- **Ready2Cook** – Préchauffage, refroidissement et préparation du climat idéal
- Sonde de température à cœur interne (jusqu'à 99 °C)

Accessoires

- Cadres suspendus pour insertion transversale de série, 10 niveaux d'insertion GN 1/1 et FlexiRack®, avec sécurité anti-basculement, 68 mm entre chaque niveau d'insertion



FKECOD115CG2



Option

- Raccordement secteur avec fiche CEE à 5 plots
- Raccordement secteur sans fiche CEE
- **WaveClean®** – Système de nettoyage automatique (Siphon disponible du côté appareil)
- **Douchette manuelle intégrée**
 - Porte avec butée à gauche
 - Fermeture de la porte avec sécurité à 2 niveaux
 - Sonde de température à cœur multipoint interne
 - Sonde de température à cœur multipoint externe supplémentaire (doit être installé en usine à la commande; utilisable en même temps que la sonde de température à cœur multipoint interne)
 - Sonde de sous-vide (sonde à un point) externe supplémentaire (doit être installé en usine à la commande)
- IPX 6 – Protection contre les jets d'eau
- Exécution marine
- Version USPH sur demande
- Version pour prison
- Tension spéciale
- Interface pour le raccordement à une installation d'optimisation énergétique selon la norme DIN 18875 et contact sans potentiel
- MKN SteelPlus – CO₂e acier inoxydable réduit (Scope 1, 2, 3)***

La sécurité de produit



* par rapport à un chargement GN 1/1

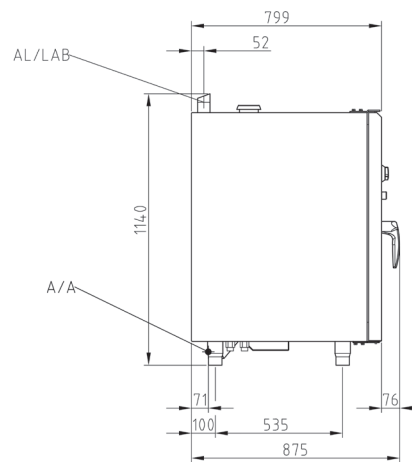
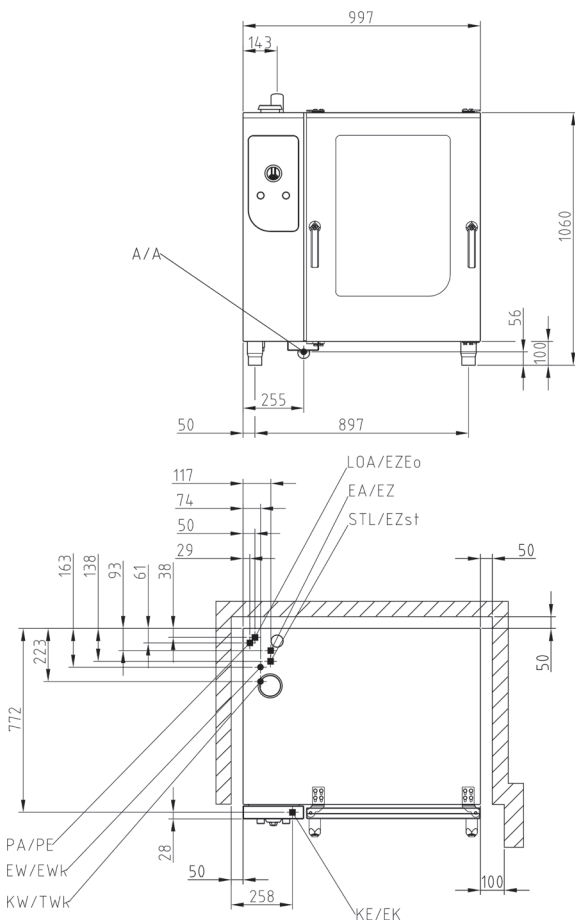
*** Plus d'informations sur : www.mkn.com/en/sustainability/mkn-steelplus

Four mixte
FlexiCombi®
 Four mixte électrique FlexiCombi® Classic 10.1
 No. MKN : FKECOD115CG2



world of cooking

FKECOD115CG2



Pour plus d'informations, veuillez visiter
www.mkn.com/fr/login

Interfaces d'installation générales

Interfaces sur place

- Raccordement électrique (EA/EZ)
- Raccordement eau froide (KW/TWK)
- Eau douce (EW/EWK)
- Raccordement eaux usées (A/A)
- Air d'échappement (AL)

Dimensions de l'appareil (LxH) (mm)	997 x 799 x 1060
Matériau carénage	1.4301
Dimensions avec emballages (LxH²)(mm)	1020 x 1220 x 1350
Poids net (kg)	145
Poids brut (kg)	165
Poids max. de charge (kg)	90
Instructions d'installation; distance de sécurité en mm	
à l'arrière	50
à gauche et à droite respectivement	50
Distance recommandée à gauche pour la maintenance	500
Quand le chariot est placé à gauche	800
Distance par rapport aux sources de chaleur à gauche	500
Distance par rapport aux friteuses à gauche et à droite respectivement	au moins la longueur de la douchette manuelle

Four mixte
FlexiCombi®
 Four mixte électrique FlexiCombi® Classic 10.1
 No. MKN : FKECOD115CG2



world of cooking

FKECOD115CG2

Capacité	
Rails d'insertion	10
GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	10
Plaques à pâtisserie (600 x 400 x 85 mm)	8
FlexiRack® (530 x 570 x 65 mm)	10 (≈ 17x GN 1/1)
Assiettes (Ø 28 cm sur grilles FlexiRack®)	40
Assiettes (Ø 32 cm – chariot d'enfournement porte-assiettes)	40
Repas par jour	80 - 150 (GN 1/1); 80 - 200 (FlexiRack®)

Alimentation électrique (380 V)	
Consommation énergétique nominale (kW)	14.4
Tension (V)	380 3 N~
Fusible de protection (A)	3 x 25
Gamme de fréquence (Hz)	50 / 60

Alimentation électrique (400 V)	
Consommation énergétique nominale (kW)	15.9
Tension (V)	400 3 N~
Fusible de protection (A)	3 x 25
Gamme de fréquence (Hz)	50 / 60

Alimentation électrique (415 V)	
Consommation énergétique nominale (kW)	17.1
Tension (V)	415 3 N~
Fusible de protection (A)	3 x 25
Gamme de fréquence (Hz)	50 / 60

Alimentation électrique (440 V)	
Consommation énergétique nominale (kW)	15.8
Tension (V)	440 3 N~
Fusible de protection (A)	3 x 25
Gamme de fréquence (Hz)	50 / 60

Eau potable froide (KW/TWk)	
Pression de l'eau (bar)	2 - 6
Raccordement	DN 20 (G ¾" A)
Qualité mmol/L	< 4
Consommation d'eau pour le nettoyage (L)	32

Eau douce (EW/EWk)	
Pression de l'eau (bar)	2 - 6
Raccordement	DN 20 (G ¾" A)
Qualité mmol/L	< 0.9
Consommation d'eau pour la vapeur (L/h)	18
Consommation d'eau en cuisson mixte (L/h)	4
Consommation d'eau pour le nettoyage (L)	3

Eaux usées (A/A)	
Débit volumétrique (L/min)	10
Raccordement	DN 50
Qualité	max. 80 °C

Selon la norme VDI 2052 pour une tension de raccordement de 400 V.

Utilisation sans hotte à condensation de vapeur	
Dégagement de chaleur latent (W)	2862
Dégagement de chaleur sensible (W)	1908
Emission de vapeur (g/h)	4214

Utilisation avec la hotte à condensation de vapeur FlexiCombi® Air	
Dégagement de chaleur latent (W)	859
Dégagement de chaleur sensible (W)	1908
Emission de vapeur (g/h)	1264
Niveau sonore (db (A))	< 70
Type de protection	IPX5



D'autres caractéristiques

- Poignée de porte à manipuler d'une main
- Contact de porte, verrouillage de porte en position fermée
- Joint de porte amovible – remplaçable par l'utilisateur final
- Cuve de récupération avec évacuation permanente
- Programme de nettoyage manuel (ne concerne pas l'option WaveClean®)
- Contrôle de l'apport d'énergie nécessaire
- Puissance de chauffage réduite (E/2)
- **Échangeur thermique intégré**
- Version basique HACCP
- Départ de cuisson programmable
- Humidification manuelle
- Interface USB pour par ex. les mises à jour du logiciel**
- Haut-parleur, tonalités réglables
- Signal sonore à la fin du temps de cuisson
- Contact sans potentiel pour système d'extraction externe
- Raccordement direct aux eaux usées possible selon la norme DVGW

Equipement spécial

216233	Support de soubassement ouvert de tous les côtés (1000 x 655 x 580 mm)
216253	Placard de soubassement fermé de trois côtés (1000 x 696 x 580 mm)
FKE_AIR_6_10	Hotte à condensation de vapeur FlexiCombi® Air
FKE_AIR_KIT_TEAM	Hotte à condensation de vapeur FlexiCombi® Air pour kit de superposition
845906	Kit de superposition pour appareils de table électriques (6 + 10 / 6 + 6)

par ex. Accessoires de cuisson FlexiRack®

206050	Panier à friture
202363	Plat en granit émaillé, profondeur 20 mm
202368	Plaque de pâtisserie perforée
206045	Grille
10017446	Broches à poulets

par ex. Accessoires de cuisson GN 1/1

10012901	Panier à friture
202345	Plat en granit émaillé, profondeur 20 mm
202379	Plaque de pâtisserie perforée
206104	Grille
202375	Plaque à oeufs miroir (11 moules)

par ex. Pack de démarrage, pâtisserie, GN disponible!

216257	Chariot monobloc porte-assiettes
216259	Echelle à glissières d'enfournement pour chargement transversal GN 1/1
216263	Chariot monobloc de transport, hauteur 580 mm
850256	Cadre d'enfournement pour échelle à glissière
201791	Housse isotherme

TWO_IN_ONE	WaveClean® cartouche de nettoyage two IN one
------------	--

813646	Cadres suspendus insertion longitudinale GN
10038622	Cadres suspendus dimension pâtisserie
10033677	Bouclier thermique pour paroi latérale gauche

** gratuites sur <https://shop.mkn.de>

