

Four mixte
FlexiCombi®
Four mixte électrique FlexiCombi® MagicPilot 10.1
No. MKN : FKECOD115TG2



world of cooking

Caractéristiques

- **MagicPilot®** – système de commande Touch & Slide
- **MKN Guided Cooking** avec autoChef®, ChefsHelp®, VideoAssist®, Favourites et BarcodeScan
- **autoChef®** – cuisson automatique
- Plus de 250 processus de cuisson internationaux prédéfinis pouvant être modifiés individuellement
- Plus de 1200 processus de cuisson peuvent être sauvegardés
- **Aperçu des favoris** sur l'écran d'accueil
- Protection des processus de cuisson contre toute suppression ou modification non autorisée
- Réglage de la langue, moteur de recherche par mot-clé
- **ChefsHelp** – Assistance à l'utilisateur en texte & photos
- **VideoAssist** – Assistance à l'utilisateur avec vidéos de chefs professionnels
- Démarrer des processus de cuisson via **BarcodeScan**
- **Cuisson manuelle** avec 12 modes de cuisson : Vapeur douce, Vapeur, Vapeur express, Air pulsé, Mode mixte, Perfection, BT cuisson à basse température, Delta-T, Cuisson sous-vide, Humidification, Pâtisserie et Fonction repos
- Fonction Étapes de cuisson – possibilité de programmer jusqu'à 20 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
- **WaveClean®** – Système de nettoyage automatique
- **Douchette manuelle intégrée**
- **SES** – Steam Exhaust System, la vapeur est automatiquement évacuée pour plus de sécurité au travail
- **GreenInside** – Affichage des consommations (énergie et eau)
- **FamilyMix** – Pour une utilisation optimale de l'espace de cuisson.
- **MultiCook** – Contrôle intelligent de la cuisson
- **QualityControl** – Qualité élevée constante ; quelle que soit la quantité de remplissage, le résultat obtenu est toujours parfait
- **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
- WLAN** (Réseau local sans fil)

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



FKECOD115TG2

Option

- Raccordement secteur avec fiche CEE à 5 plots
- Raccordement secteur sans fiche CEE
- Porte avec butée à gauche
- Fermeture de la porte avec sécurité à 2 niveaux
- Sonde de température à coeur multipoint externe supplémentaire (doit être installé en usine à la commande; utilisable en même temps que la sonde de température à coeur multipoint interne)
- Sonde de sous-vide (sonde à un point) externe supplémentaire (doit être installé en usine à la commande)
- Smokelinside – La fonction de fumage intégrée
- 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
- Interface ETHERNET
- MKN Grease Collection System
- MKN SteelPlus – CO₂e acier inoxydable réduit (Scope 1, 2, 3)***
- MKN Connected Kitchen®

La sécurité de produit



* par rapport à un chargement GN 1/1

** dans tous les pays certifiés

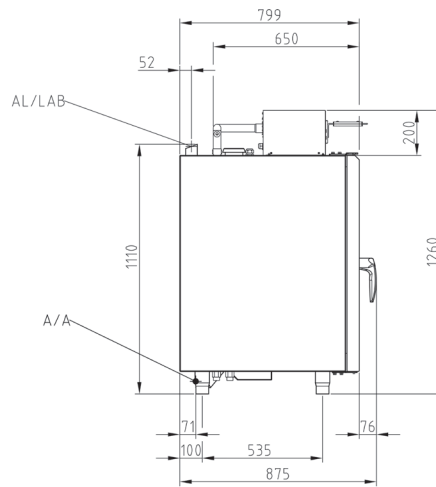
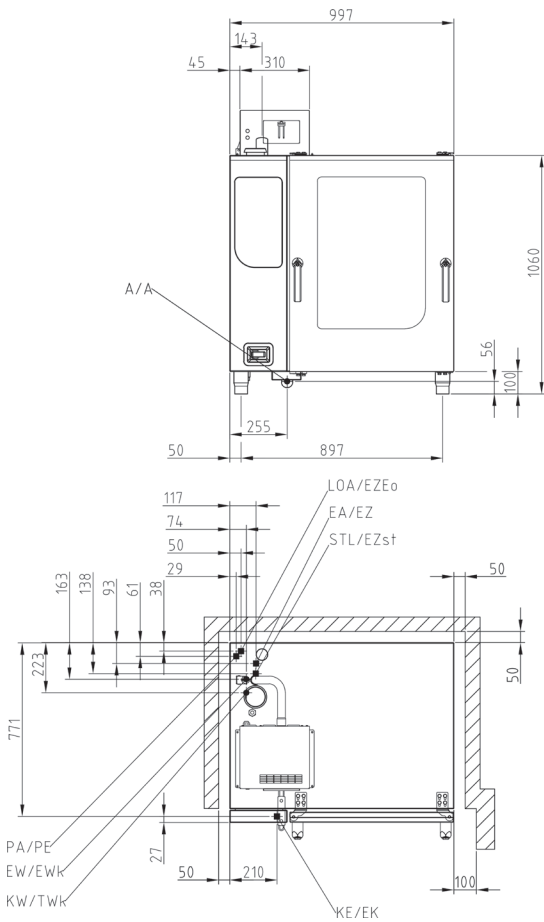
*** Plus d'informations sur : www.mkn.com/en/sustainability/mkn-steelplus

Four mixte
FlexiCombi®
 Four mixte électrique FlexiCombi® MagicPilot 10.1
 No. MKN : FKECOD115TG2



world of cooking

FKECOD115TG2



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

| | |
|--|---|
| Dimensions de l'appareil (LxlxH) (mm) | 997 x 799 x 1060 |
| Matériau carénage | 1.4301 |
| Dimensions avec Grease Collection System (LxlxH) (mm) | 1497 x 899 x 1060 |
| Dimensions avec emballages (LxlxH²)(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 l'arrière pour Grease Collection System | 152 |
| Distance recommandée à gauche pour Grease Collection System | 500 |
| 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 |

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)

Four mixte
FlexiCombi®

Four mixte électrique FlexiCombi® MagicPilot 10.1
No. MKN : FKECOD115TG2



world of cooking

FKECOD115TG2

| 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
- **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 (jusqu'à 10 vitesses en régime alterné)
- Frein de moteur de sécurité pour la turbine
- Système de séparation des graisses intégré
- Programme de nettoyage manuel avec guide d'utilisation
- Instructions d'entretien pour les filtres à eau externes
- **Time2Serve** – Détermination l'heure de fin de production
- **RackControl** – Minuteries multiples
- **ClimaSelect® plus** – Commande du climat : réglage du taux d'humidité par palier de 10%
- **Ready2Cook** – Préchauffage, refroidissement et préparation du climat idéal
- **PerfectHold** – Fonction de maintien au chaud avec SmartCoolDown
- Sonde de température à cœur multipoint interne (< 99 °C)
- **Mode Eco** – Réduction automatique programmable de la température de l'enceinte de cuisson lorsqu'il n'y a pas eu de chargement pendant un certain temps
- Contrôle de l'apport d'énergie nécessaire
- Puissance de chauffage réduite (E/2)
- **Échangeur thermique intégré**
- **MKN FlexiCombi® Connect** – Logiciel PC de série pour la création de processus de cuisson personnels, la visualisation, l'archivage et l'impression des données HACCP
- Mémoire HACCP intégrée
- **Fonction de cuisson professionnelle pâtisserie/boulangerie** – pour mettre en place des programmes de cuisson avec injection d'humidité en ml, un temps de repos et une déshumidification
- Humidification manuelle
- Départ de cuisson programmable en heure réelle
- Interface USB pour par ex. les mises à jour du logiciel**
- Fonction d'importation processus de cuisson via clé USB
- Éclairage / Écran clignotant à la fin du temps de cuisson
- 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
- Siphon inclus dans l'appareil

Équipement 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!

| | |
|---------------|--|
| FK_BANQUET_10 | Système complet pour banquet |
| 10039742 | Lecteur de code-barres avec câble de recharge USB inclus |
| 10039741 | Lecteur de code-barres, filaire |
| TWO_IN_ONE | WaveClean® cartouche de nettoyage two IN one |

| | |
|--|---|
| 10033677 | Bouclier thermique pour paroi latérale gauche |
| Équipement spécial MKN Grease Collection System : | |
| 10032350 | Kit de démarrage pour GCS |
| 10032215 | Chariot de transport pour 2 récipients collecteur 20 l |
| 10032236 | Récipient collecteur 20 L avec bouchon à vis |
| 10032237 | Fermeture : robinet d'écoulement à bille 3/4", y compris joint pour le récipient collecteur |
| 10031146 | Bac de récupération supplémentaire avec tamis d'évacuation |

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

