

Four mixte  
**FlexiCombi®**  
Four mixte à gaz FlexiCombi® Classic 10.2 MAXI  
No. MKN : FKGCOD121CG2



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
- **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)
- Technologie numérique de brûleur à air pulsé MFB

## Accessoires

- Cadres suspendus de série, 10 niveaux d'insertion GN 2/1, avec sécurité anti-basculement, 65 mm entre chaque niveau d'insertion



FKGCOD121CG2



## Option

- **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)
- Version pour prison
- Tension spéciale
- MKN SteelPlus – CO<sub>2</sub>e acier inoxydable réduit (Scope 1, 2, 3)\*\*\*

## La sécurité de produit



\*\*\* Plus d'informations sur : [www.mkn.com/en/sustainability/mkn-steelplus](http://www.mkn.com/en/sustainability/mkn-steelplus)

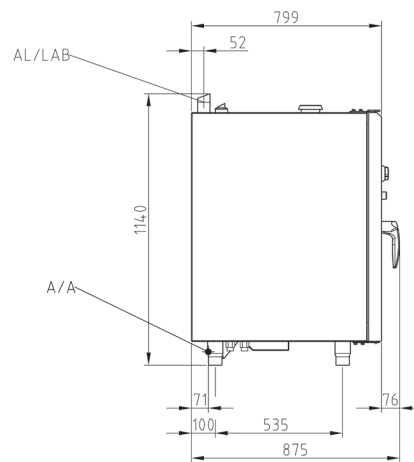
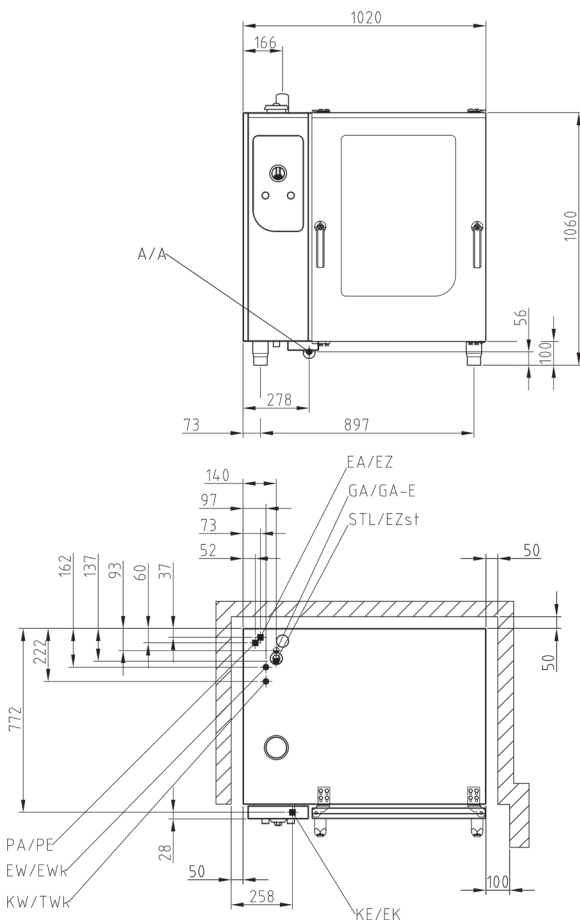
Sous réserve de modifications techniques !

Four mixte  
**FlexiCombi®**  
 Four mixte à gaz FlexiCombi® Classic 10.2 MAXI  
 No. MKN : FKGCOD121CG2



world of cooking

FKGCOD121CG2



Pour plus d'informations, veuillez visiter  
[www.mkn.com/fr/login](http://www.mkn.com/fr/login)

## Interfaces d'installation générales

### Interfaces sur place

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

Dimensions de l'appareil (LxH) (mm)	1020 x 799 x 1060
Matériau carénage	1.4301
Dimensions avec emballages (LxH²)(mm)	1020 x 1220 x 1350
Poids net (kg)	165
Poids brut (kg)	185
Poids max. de charge (kg)	120
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 à gaz FlexiCombi® Classic 10.2 MAXI  
 No. MKN : FKGCOD121CG2



world of cooking

FKGCOD121CG2

Capacité	
Rails d'insertion	10
GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	20
GN 2/1 (530 x 650 x 65 mm)	10
FlexiRack® (530 x 570 x 65 mm)	10
Assiettes (Ø 28 cm sur grilles FlexiRack®)	40
Assiettes (Ø 32 cm – chariot d'enfournement porte-assiettes)	40
Repas par jour	150 - 300

Alimentation électrique (220 - 240 V)	
Consommation énergétique nominale (kW)	0.6
Tension (V)	220 - 240 1 N~
Fusible de protection (A)	1 x 16
Gamme de fréquence (Hz)	50 / 60

Alimentation électrique (120 V)	
Consommation énergétique nominale (kW)	0.6
Tension (V)	120 1 N~
Fusible de protection (A)	1 x 16
Gamme de fréquence (Hz)	50 / 60

Alimentation électrique (100 V)	
Consommation énergétique nominale (kW)	0.6
Tension (V)	100 1 N~
Fusible de protection (A)	1 x 16
Gamme de fréquence (Hz)	50 / 60

Raccordement au gaz (GA/GA-E)	
Charge calorifique nominale (kW)	26
Type de gaz	E & LL; 3B/P
Raccordement	R ¾"
Pression d'alimentation en gaz naturel <sup>3</sup> (mbar)	20; 25
Pression d'alimentation en gaz liquide <sup>3</sup> (mbar)	30; 37; 50
Consommation selon la norme DIN (kg/h)	2.05
Consommation selon la norme DIN (m <sup>3</sup> /h)	3.14

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)	24
Consommation d'eau en cuisson mixte (L/h)	5.3
Consommation d'eau pour le nettoyage (L)	3

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

Air d'échappement (AL)	
Débit des gaz d'échappement (kg/h)	71
Système d'évacuation des gaz brûlés	B13 (avec) B23 (sans sécurité de courant)
Raccordement des gaz brûlés	à un système de ventilation avec arrêt d'urgence
Température gaz d'échappement (°C)	240

**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)	4680
Dégagement de chaleur sensible (W)	3900
Emission de vapeur (g/h)	6890

Utilisation avec la hotte à condensation de vapeur FlexiCombi® Air	
Dégagement de chaleur latent (W)	1404
Dégagement de chaleur sensible (W)	3900
Emission de vapeur (g/h)	2067
Niveau sonore (db (A))	< 70
Type de protection	IPX5

<sup>3</sup> autre type de gaz sur demande



## 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®)
- **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

## 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)
FKG_AIR_6_10	Hotte à condensation de vapeur FlexiCombi® Air
845986	Kit de superposition pour appareils de table à gaz (6.x + 10.x / 6.x + 6.x)

### par ex. Accessoires de cuisson GN 2/1

202388	Plat en granit émaillé, profondeur 20 mm
10017317	Plat en granit émaillé, profondeur 40 mm
202390	Plat en granit émaillé, profondeur 65 mm
202383	Plaque de pâtisserie perforée
202386	Plaque de rôtissage non-perforée
206103	Grille
202065	Bac non-perforé, profondeur 20 mm
202070	Bac non-perforé, profondeur 40 mm
202066	Bac non-perforé, profondeur 65 mm
202072	Bac non-perforé, profondeur 100 mm
202380	Bac perforé, profondeur 40 mm
202381	Bac perforé, profondeur 60 mm
202382	Bac perforé, profondeur 95 mm
216257	Chariot monobloc porte-assiettes
216113	Echelle à glissières d'enfournement pour chargement transversal GN 2/1
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

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

