

Four mixte
FlexiCombi®
Four mixte à gaz FlexiCombi® Classic 20.1
No. MKN : FKGCOD215CG2



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)
- Technologie numérique de brûleur à air pulsé MFB

Accessoires

- Chariot de transport monobloc pour chargement transversal de série, 20 niveaux d'insertion GN 1/1 et FlexiRack®, avec sécurité anti-basculement, 68 mm entre chaque niveau d'insertion
- **Système d'introduction EasyIn** pour chariot d'enfournement avec compensation des irrégularités du sol jusqu'à 10 mm



FKGCOD215CG2

Option

- **WaveClean®** – Système de nettoyage automatique (Siphon disponible du côté appareil)
- **Douchette manuelle intégrée**
- 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
- Version mobile
- 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 à gaz FlexiCombi® Classic 20.1
 No. MKN : FKGCOD215CG2



world of cooking

FKGCOD215CG2

Capacité	
Rails d'insertion	20
GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	20
Plaques à pâtisserie (600 x 400 x 85 mm)	16
FlexiRack® (530 x 570 x 65 mm)	20 (≈ 35x GN 1/1)
Assiettes (Ø 28 cm sur grilles FlexiRack®)	80
Assiettes (Ø 32 cm – chariot d'enfournement porte-assiettes)	80
Repas par jour	150 - 300 (GN 1/1); 150 - 400 (FlexiRack®)

Alimentation électrique (220 - 240 V)	
Consommation énergétique nominale (kW)	1
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)	1
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)	1
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)	36
Type de gaz	E & LL; 3B/P
Raccordement	R ¾"
Pression d'alimentation en gaz naturel ³ (mbar)	20; 25
Pression d'alimentation en gaz liquide ³ (mbar)	30; 37; 50
Consommation selon la norme DIN (kg/h)	2.84
Consommation selon la norme DIN (m ³ /h)	4.35

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)	36
Consommation d'eau en cuisson mixte (L/h)	8
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)	99
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)	205

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)	6480
Dégagement de chaleur sensible (W)	5400
Emission de vapeur (g/h)	9540
Niveau sonore (db (A))	< 70
Type de protection	IPX5

³ autre type de gaz sur demande

Four mixte
FlexiCombi®
Four mixte à gaz FlexiCombi® Classic 20.1
No. MKN : FKGCOD215CG2



world of cooking

FKGCOD215CG2

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

Equipement spécial

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
10035183	Kit cuisson à la broche

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!

10027119	Chariots monobloc pour chargement transversal GN 1/1 (EasyIn inclus)
10019787	Housse isotherme chariot monobloc porte-assiettes
10027239	Chariot monobloc porte-assiettes (EasyIn inclus)
TWO_IN_ONE	WaveClean® cartouche de nettoyage two IN one
10020486	Blocage du pied / sécurité anti-basculement

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

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

Téléphone +49 (0)5331 89-0
Fax +49 (0)5331 89-280
E-mail export@mkn.de
www.mkn.com



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

Sous réserve de modifications techniques !
30.03.2026