

Four mixte
FlexiCombi®
Four mixte à gaz FlexiCombi® MagicPilot 20.1
No. MKN : FKGCOD215TG2



world of cooking

Caractéristiques

- **MagicPilot®** – système de commande Touch & Slide
- **MKN Guided Cooking** avec autoChef®, ChefsHelp, VideoAssist, Favorites 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
- 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**
- **WaveClean®** – Système de nettoyage automatique
- **Douchette manuelle intégrée**
- **SES** – Steam Exhaust System
- Technologie numérique de brûleur à air pulsé MFB
- **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

- 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



FKGCOD215TG2

Option

- 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)
- Version pour prison
- Tension spéciale
- Smokelnside – La fonction de fumage intégrée
- Interface ETHERNET
- Version mobile
- MKN Grease Collection System
- MKN SteelPlus – CO₂e acier inoxydable réduit (Scope 1, 2, 3)***
- MKN Connected Kitchen®

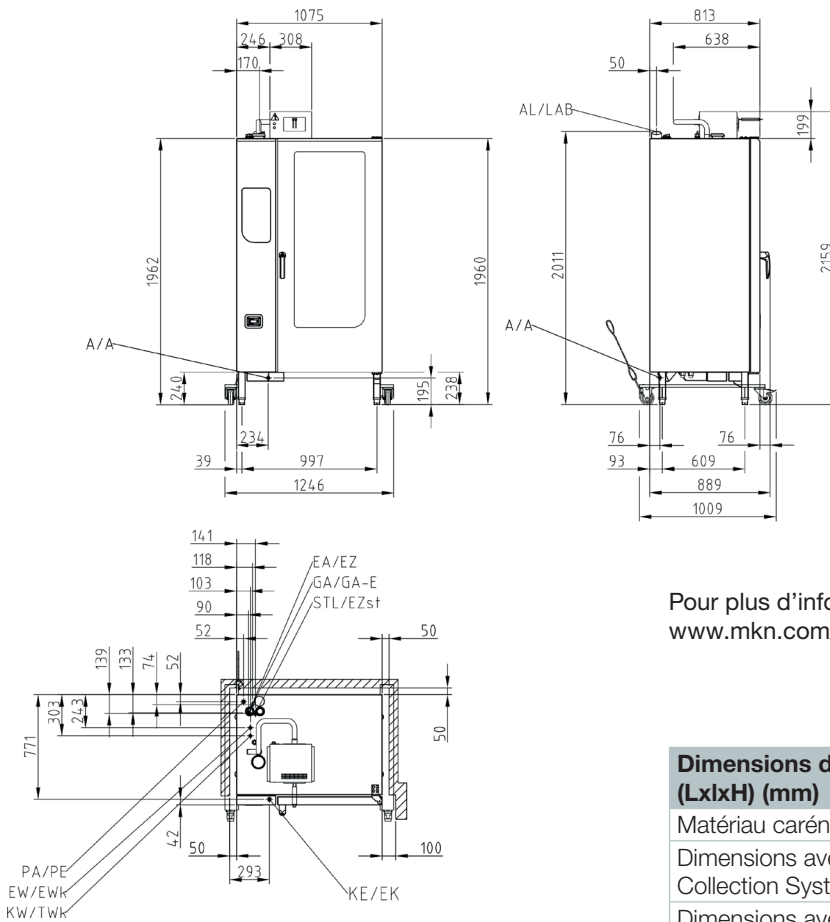
La sécurité de produit



* par rapport à un chargement GN 1/1

** dans tous les pays certifiés

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



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

Dimensions de l'appareil (LxH) (mm)	1075 x 813 x 1960
Matériau carénage	1.4301
Dimensions avec Grease Collection System (LxH) (mm)	1575 x 913 x 1960
Dimensions avec emballages (LxH ²)(mm)	1020 x 1300 x 2240
Poids net (kg)	307
Poids brut (kg)	341
Poids max. de charge (kg)	150
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 gaz (GA/GA-E)
- Raccordement eau froide (KW/TWK)
- Eau douce (EW/EWK)
- Raccordement eaux usées (A/A)
- Air d'échappement (AL)

Four mixte
FlexiCombi®
 Four mixte à gaz FlexiCombi® MagicPilot 20.1
 No. MKN : FKGCOD215TG2



world of cooking

FKGCOD215TG2

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



D'autres caractéristiques

- Porte avec butée à droite
- 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)
- **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

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!

FK_BANQUET_201	Système complet pour banquet Composé d'un chariot d'enfouement porte-assiettes et d'une housse isotherme
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

10020486	Blocage du pied / sécurité anti-basculement
----------	---

Equipement 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
10033498	Écarteur mural
10033479	Bac de récupération supplémentaire avec tamis d'évacuation

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

