

Four mixte  
**FlexiCombi®**  
Four mixte à gaz FlexiCombi® Classic 20.2 MAXI  
No. MKN : FKGCOD221CG2



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

- Chariot de transport monobloc de série, 20 niveaux d'insertion GN 2/1, avec sécurité anti-basculement, 65 mm entre chaque niveau d'insertion
- **Système d'introduction EasyIn** pour chariot d'enfournement avec compensation des irrégularités du sol jusqu'à 10 mm



FKGCOD221CG2

## 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 – 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)

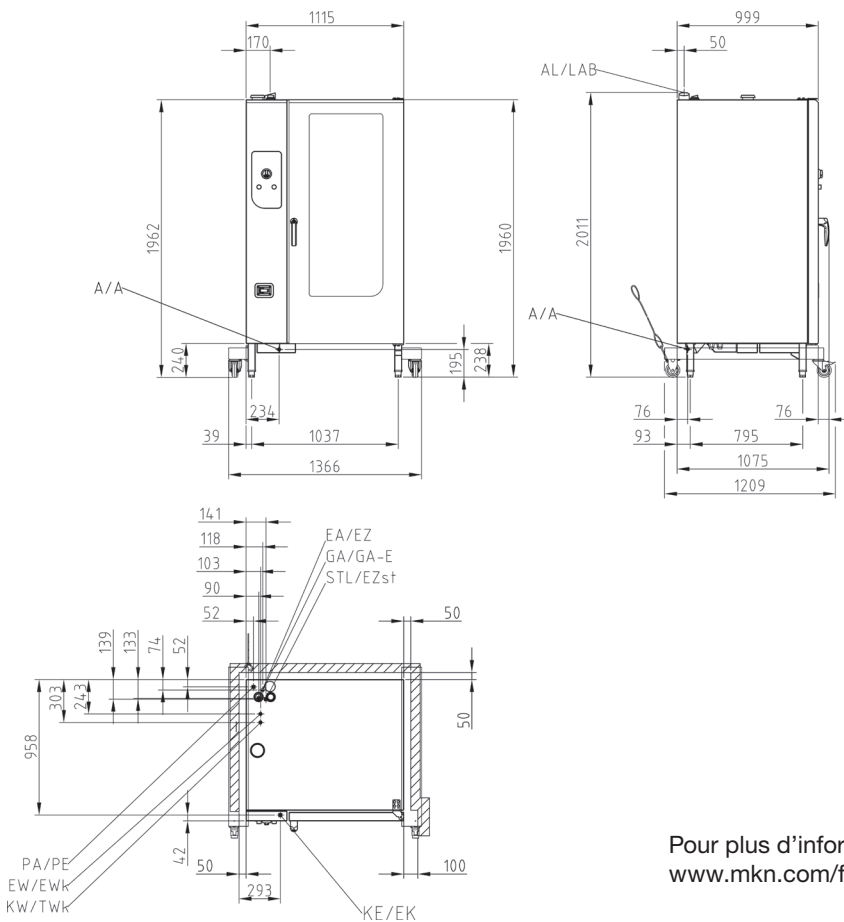
Sous réserve de modifications techniques !

Four mixte  
**FlexiCombi®**  
 Four mixte à gaz FlexiCombi® Classic 20.2 MAXI  
 No. MKN : FKGCOD221CG2



world of cooking

FKGCOD221CG2



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 (LxIxH) (mm)	1115 x 999 x 1960
Matériau carénage	1.4301
Dimensions avec emballages (LxIxH²)(mm)	1210 x 1340 x 2240
Poids net (kg)	379
Poids brut (kg)	420
Poids max. de charge (kg)	200
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 20.2 MAXI  
 No. MKN : FKGCOD221CG2



world of cooking

FKGCOD221CG2

Capacité	
Rails d'insertion	20
GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	40
GN 2/1 (530 x 650 x 65 mm)	20
FlexiRack® (530 x 570 x 65 mm)	20
Assiettes (Ø 28 cm sur grilles FlexiRack®)	120
Assiettes (Ø 32 cm – chariot d'enfournement porte-assiettes)	120
Repas par jour	300 - 500

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)	52
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)	4.1
Consommation selon la norme DIN (m <sup>3</sup> /h)	6.28

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)	48
Consommation d'eau en cuisson mixte (L/h)	10.6
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)	142
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)	250

Selon la norme VDI 2052 pour une tension de raccordement de 400 V.	
<b>Utilisation sans hotte à condensation de vapeur</b>	
Dégagement de chaleur latent (W)	9360
Dégagement de chaleur sensible (W)	7800
Emission de vapeur (g/h)	13780
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

## Equipement spécial

### 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
10027442	Chariots monobloc pour chargement transversal GN 2/1 (EasyIn inclus)
10019787	Housse isotherme chariot monobloc porte-assiettes
10027667	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>

