

Four mixte FlexiCombi®

Four mixte à gaz FlexiCombi® MagicPilot 20.2 MAXI
No. MKN : FKGCOD221TG2



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 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
- **WaveClean®** – Système de nettoyage automatique
- **Douchette manuelle intégrée**
- **SES** – Steam Exhaust System, la vapeur est automatiquement évacuée pour plus de sécurité au travail
- 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 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



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
- SmokInside – 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



** dans tous les pays certifiés

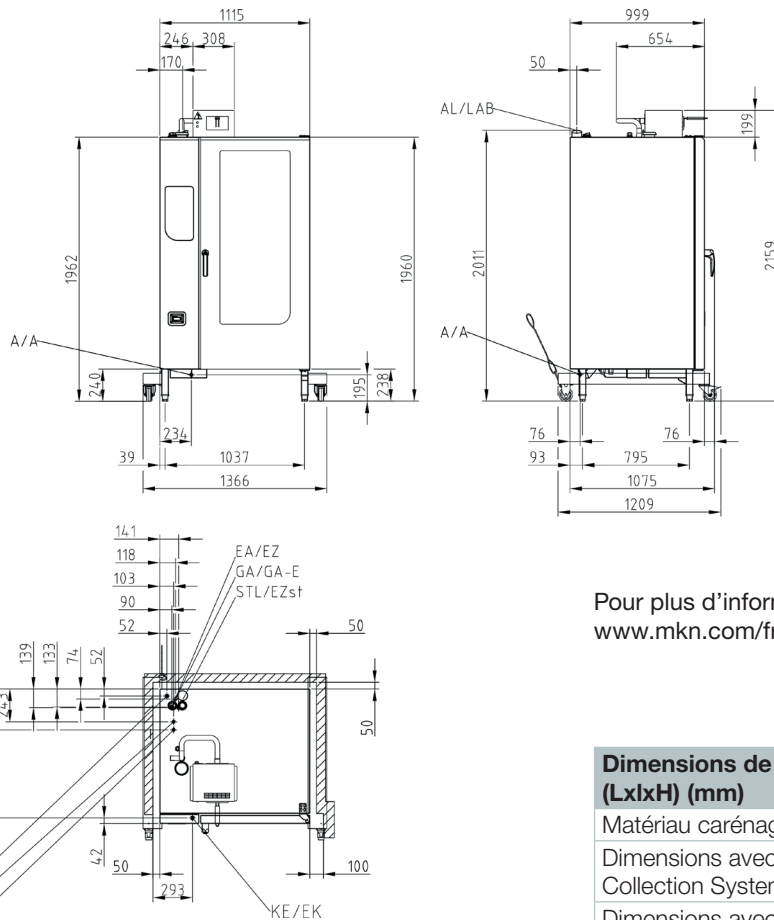
*** Plus d'informations sur : www.mkn.com/en/sustainability/mkn-steelplus

Four mixte
FlexiCombi®
 Four mixte à gaz FlexiCombi® MagicPilot 20.2 MAXI
 No. MKN : FKGCOD221TG2



world of cooking

FKGCOD221TG2



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

Dimensions de l'appareil (LxH) (mm)	1115 x 999 x 1960
Matériau carénage	1.4301
Dimensions avec Grease Collection System (LxH) (mm)	1615 x 1199 x 1960
Dimensions avec emballages (LxH²)(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 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 20.2 MAXI
No. MKN : FKGCOD221TG2



world of cooking

FKGCOD221TG2

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 ³ (mbar)	20; 25
Pression d'alimentation en gaz liquide ³ (mbar)	30; 37; 50
Consommation selon la norme DIN (kg/h)	4.1
Consommation selon la norme DIN (m ³ /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.	
Utilisation sans hotte à condensation de vapeur	
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

³ 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
- **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

Équipement 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
FK_BANQUET_202	Système complet pour banquet Composé d'un chariot d'enfournement 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
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
10033498	Écarteur mural
10030671	Bac de récupération supplémentaire avec tamis d'évacuation

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

