

Four mixte  
**SpaceCombi® Magic Team**  
Four mixte électrique SpaceCombi® Magic Team  
No. MKN : TKECOD610T



world of cooking

TKECOD610T

## Caractéristiques

- **MagicPilot®** – système de commande Touch & Slide
- **MKN Guided Cooking** avec autoChef®, ChefsHelp, VideoAssist, Favourites 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
- **MultiCook** – Contrôle intelligent de la cuisson
- **WaveClean®** – Système de nettoyage automatique
- **SES** – Steam Exhaust System
- **Portes 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
- Poignée de la porte inférieure tournée à 180° pour une utilisation ergonomique
- **Enceintes de cuisson hygiéniques** en acier inoxydable résistant à la corrosion
- **HoodIn®** – Pour la condensation de la vapeur avec un rendement de plus de 80% (directement intégré dans le SpaceCombi®)\*\*
- **MagicHood – Hotte pour la neutralisation des odeurs** pour un usage en Frontcooking, sans système d'extraction supplémentaire nécessaire\*
- Condensation à l'aide d'un système de filtre à 4 étages – sûr et efficace
- Commande automatique de la puissance d'aspiration sur 2 vitesses ; élimine les fumées nocives, les particules de graisse et les odeurs désagréables
- La hotte pour la neutralisation des odeurs **MagicHood** est raccordée à la cheminée du four pour évacuation des condensats (Brosse de nettoyage et filtre de rechange inclus)
- WLAN (Réseau local sans fil ; dans tous les pays certifiés)

## Accessoires

- 2 cadres suspendus pour insertion longitudinale de série, chacun avec 6 niveaux d'insertion GN 1/1, avec sécurité anti-basculement, 60 mm entre chaque niveau d'insertion



## Option

- **Douchette manuelle intégrée**
- Porte avec butée à gauche
- Poignée de porte verrouillable
- Interface pour le raccordement à une installation d'optimisation énergétique selon la norme DIN 18875 et contact sans potentiel
- Roulettes à la place des pieds arrière de l'appareil
- Roulettes pour les pieds avant de l'appareil pour la maintenance
- Kit d'installation pour eaux usées sans conduites d'eau
- Raccordement électrique (15.6 kW)
- Raccordement secteur avec fiche CEE à 5 plots (pour un ou deux raccordements électriques)
- Raccordement secteur sans fiche CEE (pour un ou deux raccordements électriques)
- Interface ETHERNET (pas possible en combinaison avec WLAN)
- MKN Connected Kitchen®

## La sécurité de produit



\*en tenant compte de la réglementation relative à la ventilation de l'établissement; un raccordement électrique séparé doit être disponible

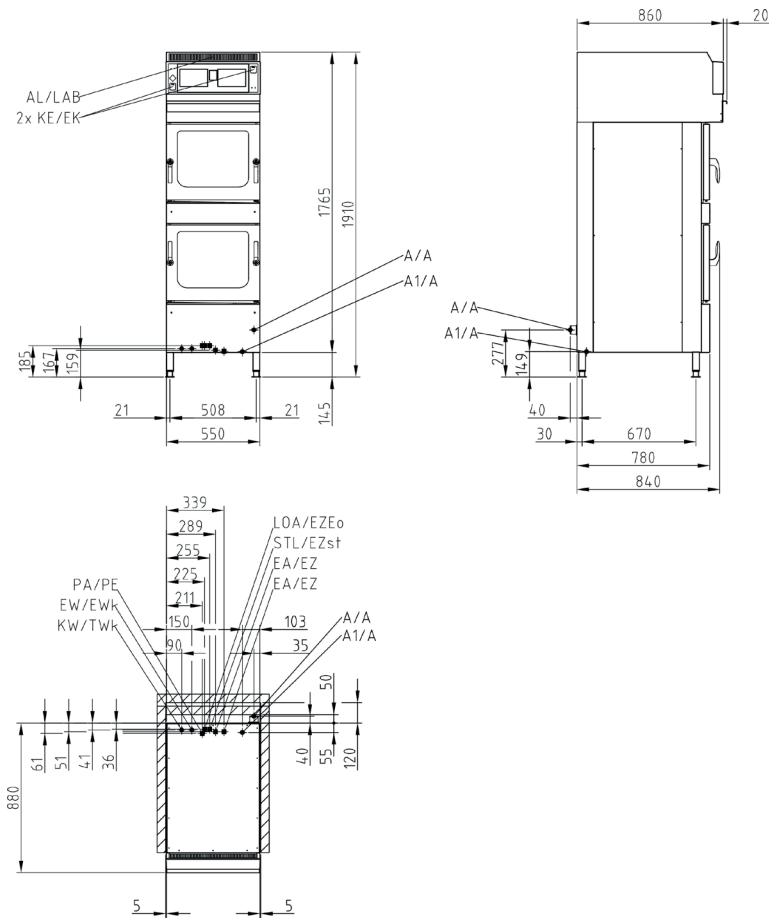
\*\* Une augmentation de la consommation d'eau est possible en fonction des réglages, du mode de cuisson et du produit cuisiné.

Four mixte  
**SpaceCombi® Magic Team**  
 Four mixte électrique SpaceCombi® Magic Team  
 No. MKN : TKECOD610T



world of cooking

TKECOD610T



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 eau froide (KW/TWk)
- Eau douce (EW/EWk)
- Raccordement eaux usées (A/A)

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>Dimensions de l'appareil (LxlxH) (mm)</b>                   | 550 x 860 x 1910  |
| Matériau carénage  | 1.4301            |
| Dimensions avec emballages (LxlxH <sup>2</sup> )(mm)           | 970 x 1130 x 2000 |
| Poids net (kg)   | 169               |
| Poids brut (kg)  | 183               |
| <b>Instructions d'installation; distance de sécurité en mm</b> |                   |
| à l'arrière  | 70                |

Four mixte  
**SpaceCombi® Magic Team**  
 Four mixte électrique SpaceCombi® Magic Team  
 No. MKN : TKECOD610T



world of cooking

TKECOD610T

| Capacité  |              |
|---|--------------|
| Rails d'insertion                               | 6 + 6 (12)   |
| GN 1/1 (530 x 325 x 60 mm)                      | 6 + 6 (12)   |
| GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)                      | 5 + 5 (10)   |
| Assiettes Ø 28 cm sur grilles pour régénération | 12 + 12 (24) |
| Repas par jour                                  | 60 - 160     |

| Alimentation électrique (380 V)        |                  |
|--|------------------|
| Consommation énergétique nominale (kW) | 2 x 7.4          |
| Tension (V)                            | 2 x 380 2 x 3 N~ |
| Fusible de protection (A)              | 3 x 16 + 3 x 16  |
| Gamme de fréquence (Hz)                | 2 x 50 / 2 x 60  |

| Alimentation électrique (400 V)        |                  |
|--|------------------|
| Consommation énergétique nominale (kW) | 2 x 7.8          |
| Tension (V)                            | 2 x 400 2 x 3 N~ |
| Fusible de protection (A)              | 3 x 16 + 3 x 16  |
| Gamme de fréquence (Hz)                | 2 x 50 / 2 x 60  |

| Alimentation électrique (415 V)        |                  |
|--|------------------|
| Consommation énergétique nominale (kW) | 2 x 8.1          |
| Tension (V)                            | 2 x 415 2 x 3 N~ |
| Fusible de protection (A)              | 3 x 16 + 3 x 16  |
| Gamme de fréquence (Hz)                | 2 x 50 / 2 x 60  |

| Alimentation électrique (440 V)        |                  |
|--|------------------|
| Consommation énergétique nominale (kW) | 2 x 7.9          |
| Tension (V)                            | 2 x 440 2 x 3 N~ |
| Fusible de protection (A)              | 3 x 16 + 3 x 16  |
| Gamme de fréquence (Hz)                | 2 x 50 / 2 x 60  |

| 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) | 35             |

| 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)   | 20             |
| Consommation d'eau en cuisson mixte (L/h) | 4.4            |
| Consommation d'eau pour le nettoyage (L)  | 2.5            |

| Eaux usées (A/A)           |            |
|----------------------------|------------|
| Débit volumétrique (L/min) | 16         |
| Raccordement               | DN 50      |
| Qualité                    | max. 95 °C |

**Selon la norme VDI 2052 pour une tension de raccordement de 400 V.**

**Utilisation avec HoodIn® (pour la condensation de la vapeur, directement intégré dans le SpaceCombi)**

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Dégagement de chaleur latent (W)   | 842  |
| Dégagement de chaleur sensible (W) | 1872 |
| Emission de vapeur (g/h)           | 1240 |
| Niveau sonore (db (A))             | < 65 |
| Type de protection                 | IPX5 |



## D'autres caractéristiques

- **GreenInside** – Affichage des consommations (énergie et eau)
- **QualityControl** – Qualité élevée constante ; quelle que soit la quantité de remplissage, le résultat obtenu est toujours parfait
- **FamilyMix** – Pour une utilisation optimale de l'espace de cuisson. Les produits qui peuvent être cuits avec le même climat dans l'espace de cuisson sont indiqués dans une liste les regroupant.
- 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
- 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)
- **Mode Eco** – Réduction automatique programmable de la température de l'enceinte de cuisson lorsqu'il n'y a pas eu de chargement pendant un certain temps
- **MKN FlexiCombi® Connect** – Logiciel PC de série
- 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
- 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 (DVGW)
- Siphon inclus dans l'appareil

## Equipement spécial

### 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)                        |
| 10029566   | Lecteur de code-barres avec câble de recharge USB inclus |
| TWO_IN_ONE | WaveClean® cartouche de nettoyage two IN one             |
| 10022641   | Cadres suspendus 5 x GN 1/1, 65 mm de profondeur         |

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

