

пароконвектомат

FlexiCombi®

пароконвектомат, электро, FlexiCombi® Classic 20.1

MKN №: FKECOD215C



world of cooking

FKECOD215C

особенности оснащения

- аналоговые установки и цифровые датчики температуры в камере, влажности, времени приготовления и температуры внутри продукта
- **концепция ручного управления** с 6 видами приготовления:
щадящий пар, пар, экспресс-пар, конвекция, пароконвекция, регенерация
- 100 процессов приготовления программируемые
- Функция шагов приготовления – до 6 шагов приготовления, индивидуально комбинируемые
- **FlexiRack®** – концепция загрузки до 100% больше загрузка*
- **EasyLoad** – поперечная загрузка серийно для более безопасной работы
- **DynaSteam** – подача пара, динамично подстраиваемая под процессы и загрузки
- динамичный автореверсный привод вентилятора для большей равномерности
- 5 программируемых скоростей вентилятора
- аварийное торможение вентилятора
- встроенная сепарация жира
- **гигиеничная дверь камеры с двойным стеклопакетом**
- правый упор двери
- **Гигиеничная рабочая камера** из коррозионностойкой хромоникелевой стали
- **ClimaSelect®** – управление климатом, с шагом 25%
- **Ready2Cook** – разогрев, охлаждение, подготовка рабочего климата
- измерение температуры внутри продукта (до 99 °C)

аксессуары

- тележка с направляющими для поперечной загрузки серийно, 20 уровней для GN 1/1 и FlexiRack®, защита от опрокидывания, интервал между уровнями 68 мм
- **EasyIn** – вкатная система для тележек для выравнивания неровностей поля до 10 мм
- вставная планка для разогрева камеры



ОПЦИИ

- Кабель подключения к сети с вилкой 5-контактная
- Кабель подключения к сети без розетки CEE
- **WaveClean** – система автомойки, вкл. встроенный сифон
- **встроенный ручной душ**
- внутренний многоточечный термощуп
- дополнительный внешний многоточечный термощуп (дооснащение невозможно; возможно одновременное использование с внутренним многоточечным термощупом)
- дополнительный внешний Sous-Vide термощуп (дооснащение невозможно)
- IPX 6 – защита от мощной струи воды
- судовое исполнение
- USPH исполнение по запросу
- тюремное исполнение
- специальное напряжение
- Порт для подключения к системе оптимизации по нормам DIN 18875 и беспотенциального контакта
- мобильное исполнение

безопасность продукта



* по сравнению с GN 1/1

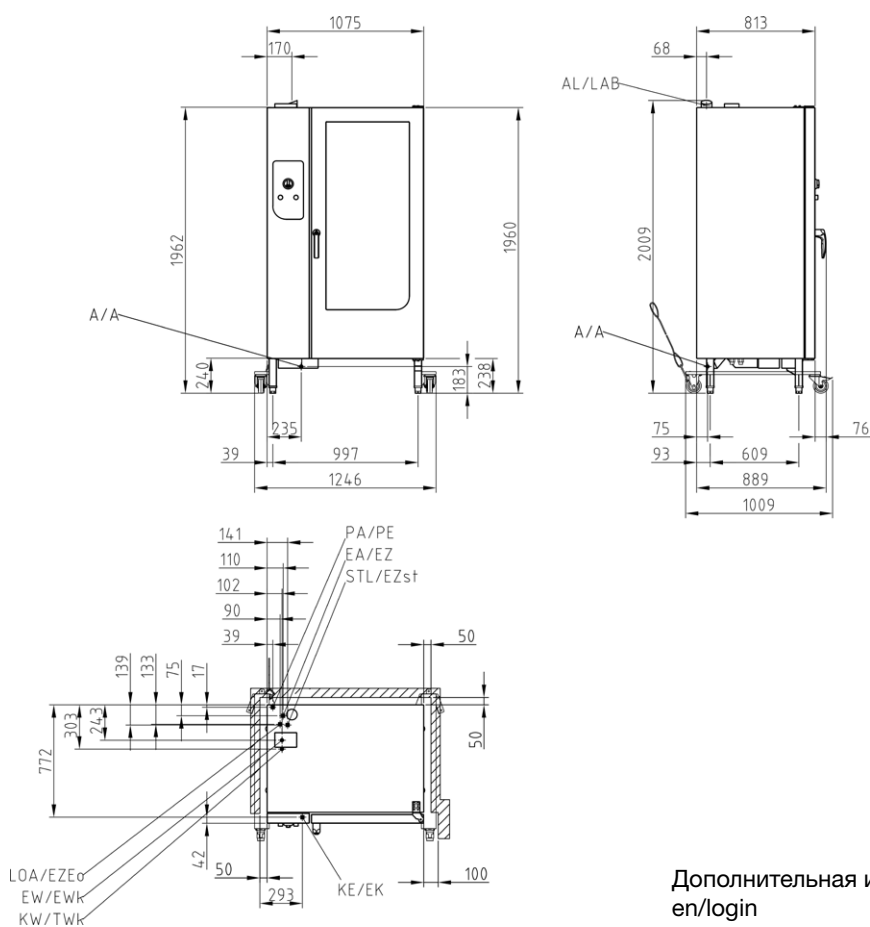
пароконвектомат
FlexiCombi®

пароконвектомат, электро, FlexiCombi® Classic 20.1
MKN №: FKESOD215C



world of cooking

FKESOD215C



Дополнительная информация на сайте: www.mkn.com/en/login

основные требования к монтажу

локальные интерфейсы

- постоянное подключение к электричеству (EA/EZ)
- подключение холодной воды (KW/TWk)
- подключение мягкой воды (EW/EWk)
- подключение дренажа (A/A)
- вытяжка (AL)

размеры аппарата (ДхШхВ) (мм)	1075 x 813 x 1960
материал внешний корпус	1.4301
размеры, вкл. упаковку (ДхШхВ ²) (мм)	1020 x 1300 x 2240
вес нетто (кг)	295
вес брутто (кг)	329
максимальный вес загрузки (кг)	150
инструкция по установке, безопасный интервал в мм	
сзади	50
слева и справа, с каждой стороны	50
рекомендуемый отступ слева для сервиса	500
при установки тележки слева	800
отступ слева от источника тепла	500
отступ от фритюрницы слева и справа	минимальная длина шланга

пароконвектомат

FlexiCombi®

пароконвектомат, электро, FlexiCombi® Classic 20.1

MKN №: FKESOD215C



world of cooking

FKESOD215C

вместимость	
вставки	20
GN 1/1 (530 x 325 x 65 мм)	20
пекарский (600 x 400 x 85 мм)	16
FlexiRack® (530 x 570 x 65 мм)	20 (≈ 35x GN 1/1)
тарелки (Ø 28 см на решетке FlexiRack®)	80
тарелки (Ø 32 см – банкетная тележка)	80
порции/ рационов в день	150 - 300 (GN 1/1); 150 - 400 (FlexiRack)

подключение к электричеству (380 В)	
номинальное потребление (кВт)	28.7
Напряжение (В)	380 3 (N)PE AC
Защита (А)	3 x 50
частота (Гц)	50 / 60

подключение к электричеству (400 В)	
номинальное потребление (кВт)	31.7
Напряжение (В)	400 3 (N)PE AC
Защита (А)	3 x 50
частота (Гц)	50 / 60

подключение к электричеству (415 В)	
номинальное потребление (кВт)	34.1
Напряжение (В)	415 3 (N)PE AC
Защита (А)	3 x 50
частота (Гц)	50 / 60

подключение к электричеству (440 В)	
номинальное потребление (кВт)	31.5
Напряжение (В)	440 3 (N)PE AC
Защита (А)	3 x 50
частота (Гц)	50 / 60

питьевая вода холодная (KW/TWk)	
Давление подключаемой воды (б)	2 - 6
размер разъема	DN 20 (G ¾" A)
качество ммоль/л (°dH)	< 4 (22.2)
потребление при мойке (л)	32

Мягкая вода (EW/EWk)	
Давление подключаемой воды (б)	2 - 6
размер разъема	DN 20 (G ¾" A)
качество ммоль/л (°dH)	< 0.9 (5)
потребление при приготовлении на пару (л/ч)	36
потребление при приготовлении на пароконвекции (л/ч)	8
потребление при мойке (л)	3

слив / подключение к канализации (A/A)	
проток воды макс (л/мин)	10
размер разъема	DN 50
качество	max. 80 °C

по нормам VDI 2052 при напряжении 400 В.	
Использование без вытяжного зонта	
влаговыведение (Вт)	5706
тепловыведение (Вт)	3804
паровыведение (г/ч)	8401
Использование с вытяжным зонтом FlexiCombi® Air	
влаговыведение (Вт)	1712
тепловыведение (Вт)	3804
паровыведение (г/ч)	2520
уровень шума (db (A))	< 70
вид защиты	IPX5

пароконвектомат

FlexiCombi®

пароконвектомат, электро, FlexiCombi® Classic 20.1

MKN №: FKECOD215C



world of cooking

FKECOD215C

другие особенности оснащения

- механизм открывания двери одной рукой
- магнитный контактор двери, растовое открывание двери со стопором
- съемное уплотнение двери – может заменить клиент
- канал для сбора влаги с постоянным удалением влаги
- освещение рабочей камеры галогенной лампой за противоударным стеклом
- программа ручной мойки (при опции WaveClean отсутствует)
- подача энергии в соответствии с требованиями
- сокращенная мощность энергии (E/2)
- **встроенный теплообменник**
- HACCP базовая версия
- таймер с выбором времени старта
- ручное увлажнение
- USB порт, используется среди прочего и для обновления ПО**
- динамик с настраиваемыми звуками
- акустический сигнал по окончании приготовления
- беспотенциальные контакты для вытяжного зонта
- прямое подключение к канализации по нормам DVGW

специальное оснащение

FKE_AIR_201 FlexiCombi® Air зонт
конденсационный вытяжной зонт

FlexiRack противни (см. брошюру Аксессуары)

206050	корзина для фритюра
202363	противень гранит эмаль, 20 мм
202368	противень для выпекания перфорированный
206045	решетка
10017446	насадка для кур гриль
202376	форма для омлетов

GN 1/1 противни (см. брошюру Аксессуары)

10012901	корзина для фритюра
202345	противень гранит эмаль, 20 мм
202379	противень для выпекания перфорированный
206104	решетка
202375	форма для омлетов

а также пакеты стартовый, для выпечки-, GN-пакет!

10027119	Тележка с направляющими для GN 1/1 поперечная загрузка вкл. EasyIn
10027239	банкетная тележка для тарелок (вкл. EasyIn)
201792	термочехол

TWO_IN_ONE WaveClean two-in-one-картриджи для очистки

10033677 Теплозащитный экран слева

** бесплатно на сайте <https://shop.mkn.de>

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

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



Дополнительная информация на сайте: www.mkn.com/en/login

Возможны технические изменения! Статус: 3.03.2023