

**Fiche technique – Four mixte électrique FlexiCombi Classic No. MKN: 10.1 FKECOD115C**

Four mixte selon DIN 18.866 (partie 2) destiné aux modes de cuisson les plus avancés dans la cuisine professionnelle.

Modes de cuisson possibles : air pulsé, vapeur fraîche sans pression : séparément, successivement ou combinés avec chaleur humide ou sèche.



**Points techniques forts**

**Enceinte de cuisson hygiénique**

En une seule pièce en d'acier chrome-nickel résistant à la corrosion, soudage par robot sans aucun joint et aux coins arrondis et avec antijets, isolation thermique.

**EasyLoad**

Le FlexiCombi est un combi transversal – insertion transversale standard pour travailler en toute sécurité. Intervalle entre glissières 68 mm.



**Porte vitrée hygiénique à triple vitrage**

Économies d'énergie grâce aux faibles pertes de chaleur, grande sécurité de travail grâce aux basses températures extérieures de la vitre. Surfaces intérieures parfaitement hygiéniques et facile à nettoyer grâce aux surfaces lisses et sans joints.

**FlexiRack – concept de capacité**

Cadre suspendu FlexiRack avec système anti-basculement pour GN 1/1 à chargement transversal FlexiRack permet d'atteindre un gain de capacité jusqu'à 50 %\*.



**Ventilateur autoreverse**

Pour une répartition uniforme de la chaleur avec 5 vitesses programmables du ventilateur et frein de roue du ventilateur. Ventilateur PHI à haut rendement avec système de séparation de graisse intégré sans filtre à graisse.

**PHleco avec DynaSteam2**

Technologie de production de vapeur centrifuge à haute vitesse avec système de récupération de chaleur et réglage de la quantité de vapeur dynamique contrôlée par microprocesseur selon le programme sélectionné – DynaSteam2.



**StepMatic – fonction Étapes de cuisson**

Combinaison libre d'un maximum de 6 modes de cuisson successifs, p.e. 2 x vapeur, 1 x air pulsé puis 3x cuisson mixte. Jusqu'à 100 programmes de cuisson spécifiques enregistrables.

**ClimaSelect – Contrôle du climat**

Climat de l'enceinte de cuisson réglable individuellement avec système de mesure d'humidité et de température et humidification/déshumidification actives



**Douchette de nettoyage\***

Avec enrouleur automatique, que l'on peut même utiliser à porte fermée.

**WaveClean – système de nettoyage autom.\***

- sûr – nettoyeur est intégré dans une cartouche scellée avec de la cire de protection
- simplement – insérez la cartouche, prêt
- économique – en faisant circuler



\* Option

# Fiche technique – Four mixte électrique FlexiCombi Classic No. MKN: 10.1 FKECOD115C

## D'autres caractéristiques

- Programmation analogue avec affichage digital de température de cuisson, Humidité, Durée de cuisson et Température à cœur (jusqu'à 99°C)
- Programmes manuels avec 6 modes de cuisson : Cuisson vapeur douce, Cuisson vapeur normale, Cuisson vapeur rapide, Cuisson air pulsé, Cuisson mixte, Régénération
- Ready2Cook – préchauffage, refroidissement et préparation du climat de cuisson avant la cuisson
- Sonde de température à cœur interne ( jusqu'à 99°C)
- Programme de nettoyage manuel commandé par l'opérateur
- Contrôle de l'apport d'énergie nécessaire
- Version HACCP de base
- Mémoire HACCP intégré
- Horloge programmable avec présélection de l'heure
- Humidification manuelle
- Suppression de buée par réglage thermostatique
- Éclairage halogène protégé par du verre anti-choc
- Porte vitrée hygiénique à triple vitrage
- Fermeture à crans avec butée finale, contact de porte automatique, joint facile à poser ou enlever
- Interface USB entre autres pour des mises à jour du logiciel\*
- Signal acoustique à la fin du temps de cuisson
- Haut-parleur, tonalités réglables
- Raccordements pour hotte d'échappement d'air externe
- Raccordement fixe direct de l'eau usées possible selon DVGW

\* sans supplément sous [www.mkn.com](http://www.mkn.com)

## Exigences d'installation

- raccordement à l'alimentation en eau sur place
- raccordement pour des eaux usées sur place (Par option WaveClean sans siphon!)
- raccordement électrique sur place

## Données techniques

Dimensions (LxLxH) (mm) :	997 x 799 x 1060
Débit calorifique nominal (kW) :	
Puissance de raccordement (kW) :	15,9
Tension <sup>1</sup> (V) :	400 or 440 3 (N) PE AC
Fusible recommandé (A) :	3 x 25
Gamme de fréquence (Hz) :	50 ou 60
Pression d'alimentation en gaz naturel <sup>2</sup> (mbar) :	
Pression d'alimentation en gaz liquide <sup>2</sup> (mbar) :	
Raccordement au gaz :	
Raccordement gaz brûlés :	
Evacuation gaz brûlés :	
Raccordement d'eau adoucie :	DN 20 (G 3/4" A)
Raccordement d'eau :	DN 20 (G 3/4" A)
Pression de l'eau (bar) :	2,0 - 6,0
Evacuation d'eau :	DN 50
FlexiRack (530 x 570 mm) :	10 (max. 65 mm profond)
Gastronorm 1/1 (530 x 325 mm) :	10 (max. 65 mm profond)
Gastronorm 2/1 (530 x 650 mm) :	-
Plaques à pâtisserie (600 x 400 mm) :	8 (Intervalle entre glissières 85 mm)
Assiettes Ø 28 cm – sur FlexiRack grilles :	40
Assiettes Ø 32 cm – sur chariot monobloc porte-assiettes :	40
Matériel châssis :	1.4301
Poids net (brut <sup>3</sup> ) (kg) :	140 (160)
Dégagement de chaleur latent (W) :	2862
Dégagement de chaleur sensible (W) :	1908
Type de protection :	IPX 5

## La sécurité de produit

- marquage CE
- testé par le GS TÜV
- WRAS

## Options / Accessoires

- Butée de porte à gauche
- Butée de porte à gauche et triple vitrage
- Fermeture de sécurité de porte à 2 niveaux
- Sonde de température à cœur multipoints interne
- Raccordement pour sonde de température à cœur multipoints externe (doit être installé dès l'origine en usine)
- 2ème sonde de température à cœur multipoints ou Sous vide (sonde un point)
- Insertion longitudinale GN
- Cadres suspendus pour boulangerie / pâtisserie 400 x 600 mm
- Système de régénération et de banquet, housses isothermes
- FlexiRack spécial grilles
- Bacs GN, grilles GN et tôles de cuisson spéciales
- WaveClean, Cartouches Two-in-one
- Produits de nettoyage et de détartrage spéciaux, douchette de prélavage manuel avec pistolet intégré
- Douchette de nettoyage intégrée
- Kit de superposition pour modèles de table, soubassements ouverts ou fermés
- FlexiCombi Air capot pour condensation de la vapeur
- Modèle pour bateaux, Tension spéciale
- Kit de raccordement au système d'optimisation d'énergie avec contact sans potentiel

<sup>1</sup> IPX 6 – Protection contre des jets d'eau forts  
<sup>2</sup> tension spéciale sur demande  
<sup>3</sup> emballage maritime sur demande

Modifications techniques réservées!

03.08.2018

MKN Maschinenfabrik  
 Kurt Neubauer GmbH & Co. KG

Halberstaedter Strasse 2a  
 38300 Wolfenbuettel/Allemagne

Tel: +49 (0) 5331 89-0  
 Fax: +49 (0) 5331 89-280

info@mkn.de • www.mkn.com  
[www.combisteamer-flexicombi.com](http://www.combisteamer-flexicombi.com)