

Fiche technique -

Four mixte électrique FlexiCombi MagicPilot

No. MKN: FKECOD115T

Un appareil combiné destiné à la cuisson manuelle et automatique. Four mixte, selon la norme allemande DIN 18.866 (partie 2), approprié pour la plupart des modes de cuisson dans la cuisine professionnelle.

Programmes manuels avec modes de cuisson : Cuisson vapeur douce, Cuisson air pulsé, Cuisson mixte et Perfection.

Automatique avec 10 catégories de cuisson autoChef de viande à Perfection - commande spéciale de

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







Points techniques forts

Command MagicPilot

Magic Pilot

Écran tactile robuste, sans usure et capacitif protégé par un verre de sécurité durci, antireflet de 3 mm . Vue optimale de tous les côtés. 800 x 480 pixels et 16 millions de couleurs. Eclairage de fond LED à longue durée de vie.

ChefsHelp – informations

Ajout d'informations par l'utilisateur dans des textes ou graphiques à n'importe quel stade de la cuisson.

Affichage en grand format sur l'écran.



FamilyMix

QualityControl

FamilyMix

uality**Control**

Les produits qui peuvent être cuits avec le même climat de l'espace de cuisson sont proposés dans une liste bien structurée. Utilisation efficiente de la capacité de l'espace de cuisson

Reconnaît automat. la quantité de remplissage et adapte automat. la

séquence de cuisson pour le programme de cuisson autoChef - le

tout sans sonde de température ! Assurance de qualité : quelle que

soit la quantité de remplissage, le résultat obtenu est toujours parfait.

VideoAssist



Fonction d'aide interactive avec des vidéos de démonstration des chefs professionnels - dans le film et la couleur

CombiDoctor - programme auto-diagnostic

Test automatique de toutes les CombiDoctor fonctions importantes du four, notamment contrôle du climat et nettoyage. Affichage du résultat à l'écran.

GreenInside

Indication de consommation d'énergie. Affiche la consommation d'eau et d'énergie de chaque programme de cuisson.



EasyLoad

Le FlexiCombi est un combi transversal insertion transversale standard pour travailler en toute sécurité.

Intervalle entre glissières 68 mm.

Easy Load

FlexiRack – concept de capacité

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

WaveClean – système de nettoyage autom.

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







Four mixte électrique FlexiCombi MagicPilot Fiche technique -

No. MKN: FKECOD115T

D'autres caractéristiques

- programmes de cuisson internationaux prédéfinis et pouvant être modifiés individuellement
- plus de 350 emplacements mémoire disponibles
- aperçu des favoris sur l'écran de démarrage
- protection du programme
- réglable direct de la langue, recherche par texte
- Programmes manuels avec 12 modes de cuisson : entre autres vapeur douce, vapeur, vapeur express, air pulsé, mode mixte, Perfection, cuisson à basse température, ΔT, cuisson sous vide, vaporisation,
- StepMatic jusqu'à 20 étapes de programmes à combiner
- Time2Serve introduction de l'heure finale désirée
- RackControl minuteur multiple
- ClimaSelect plus contrôle du climat
- Ready2Cook préparation du climat
- PerfectHold Fonction de maintien chaud
- sonde de température à cœur multipoints interne (jusqu'à 99°C)
- SES Steam Exhaust System, le système de sécurité
- PHIeco avec DynaSteam 2 unité de dosage
- ventilateur autoreverse pour une répartition uniforme
- 5 vitesses d'air (combiné à un ventilateur à cadence programmable à 10 vitesses)
- frein moteur, système de séparation de graisse intégré
- appeler des programmes de cuisson via BarcodeScan
- Programme de nettoyage manuel commandé par l'opérateur
- D'entretien de filtre à eau pour les filtres à eau externes
- Contrôle de l'apport d'énergie nécessaire
- Puissance de chauffage réduite (E/2)
- EcoMode réduction de température automatique dans le service permanent pendant non-chargement
- MKN CombiConnect logiciel PC standard pour la création de programmes de cuisson personnels, la visualisation, l'archivage et l'impression de données HACCP
- Mémoire HACCP intégré
- Horloge programmable avec présélection de l'heure
- Humidification manuelle
- Fonctionnalité de cuisson professionnelle de pâtisserie et de
- Suppression de buée par réglage thermostatique
- Douchette de nettoyage intégrée
- Enceinte de cuisson hygiénique d'acier chrome-nickel résistant
- 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*
- Fonction d'importation de recettes de cuisson via USB
- Écran clignotant après la fin du temps de cuisson
- Haut-parleur, tonalités réglables
- Raccordements pour hotte d'échappement d'air externe.
- Raccordem. fixe direct de l'eaux usées possible selon DVGW
- Siphon disponible du côté appareil

sans supplément sous www.mkn.com

Exigences d'installation

- raccordement à l'alimentation en eau sur place
- raccordement pour des eaux usées sur place
- raccordement électrique sur place

Données techniques

Dimensions (LxLxH) (mm) :	997 x 799 x 1060
Débit calorifique nominal (kW) :	
Puissance de raccordement (kW) :	15,9
Tension¹ (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 naturel² (mbar):	
Pression d'alimentation en gaz liquide² (mbar):	
Raccordement au gaz :	
Raccordement gaz brûlés :	
Evacuation gaz brûlés :	
Raccordement d'eau adoucie :	DN 20 (G ¾" A)
Raccordement d'eau :	DN 20 (G ¾" 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 (brut³) (kg):	140 (160)
Dégagement de chaleur latent (W) :	2862
Dégagement de chaleur sensible (W) :	1908
	IPX 5

La sécurité de produit

Options / Accessoires

- Butée de porte à gauche
- Fermeture de sécurité de porte à 2 niveaux
- Raccordement pour sonde de température à coeur multipoints externe (doit être installé dès l'origine en usine)
- 2ème sonde de température à coeur multipoints (utilisable en même temps que la sonde interne) 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
- Cartouches Two-in-one
- Kit de superposition pour modèles de table
- Soubassements ouverts ou fermés FlexiCombi Air capot pour condensation de la vapeur
- Modèle pour bateaux. Tension spéciale
- Interface pour raccordement à une installation d'optimisation d'énergie selon DIN 18875 et contact sans potentiel
- Interface ETHERNET
- Douchette code-barres avec câble USB pour le chargement
- IPX 6 Protection contre des jets d'eau forts



MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG Halberstaedter Strasse 2a 38300 Wolfenbuettel/Allemagne Tel: +49 (0) 5331 89-0

info@mkn.de

Fax: +49 (0) 5331 89-280 www.combisteamer-flexicombi.com

tension spéciale sur demande emballage maritime sur demande

² autres types de gaz sur demande