



world of cooking

FlexiCombi®

Greitesnis. Efektyvesnis. Labiau skaitmenizuotas.



Puikus gaminimo kameros apšvietimas



Nauja apšvietimo koncepcija

- Gaminimo kamera su LED apšvietimu duryse
- Atidarius duris - dar daugiau šviesos gaminimo kameroje
- Kai durys atidarytos, vartotojas neakinamas
- Patogus naudojimas ir sauga dėl optimalaus gaminimo kameros apšvietimo
- Geresnis maisto gamybos procesų ir kokybės stebėjimas

Greitesnė operacinė sistema. Padidėjęs našumas*

Naujasis MagicPilot® Intuityvus valdymas ir puikus piktogramų išdėstymas

- Greitesnė aparatinė įranga sklandesnei darbo eigai
- Patogus, vienodas valdymo ekranas įvairioje MKN įrangoje

Gaminimo vadovas - pagalba naudotojui visuose procesuose

- Automatinis gaminimas
- Greitas ir saugus maisto kokybės atkūrimas
- Naudingos pastabos kaip instrukcijos; galimas nuotraukų integravimas
- Automatinės valdymo funkcijos, užtikrinančios nepriekaištingą kokybę gaminimo metu
- **Nauja funkcija MultiCook** – išmanusis gaminimo laiko valdymas su vizualių produktų vaizdu ir automatinio laiko nustatymu.

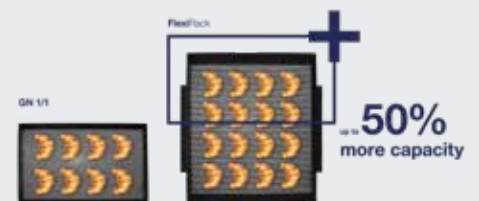


*lyginant su ankstesniais modeliais

Mėgaukitės didesniu našumu ir komfortu

Akimirkšniu talpinkite daugiau su FlexiCombi®

- Optimalus gaminimo kameros išnaudojimas
- Greitesni virtuvės procesai
- Energijos ir laiko taupymas*



EasyLoad skersinis įdėjimas

Skersinis įdėjimas leidžia lengvai ir saugiai valdyti GN indus ar sunkias skardas ir visą laiką matyti savo gaminius.

*lyginant su GN 1/1

WaveClean® – automatinio plovimo sistema su „Du viename“ plovimo priemone

Mažos vandens sąnaudos

Dėl cirkuliacinės sistemos FlexiCombi® kiekvienam plovimo ciklui sunaudoja tik 35 litrus vandens

WaveClean® plovimo priemonės

Uždarytame WaveClean® „Du viename“ buteliuke yra ir ploviklis, ir skalavimo priemonė

Visiškai paprasta

Įdėkite WaveClean® plovimo priemonę ir plovimas prasidės

Apsaugos sistema

Prailgina konvekcinės krosnies tarnavimo laiką



Kasetė ir dangtelis pagaminti iš **100 % perdirbto plastiko** be papildomų dažiklių

Durys su hermetišku dvigubu stiklo paketu (trys stiklai be oro cirkuliacijos tarp jų)



Higieniškos gaminimo kameros durys yra su sandariu trigubu stiklu.

Taigi sutaupoma energijos ir mažiau šilumos išskiriama į virtuvę.



Energijos sutaupymas iki 28%* dėl sandaraus dvigubo stiklo paketo



100% automatinis gaminimo kameros plovimas nereikia valyti rankiniu būdu

*palyginti su ankstesniais dvigubo stiklo durų modeliais

Aukščiausia kokybė efektyvumui ir ilgam tarnavimo laikui

Daugiau tvarumo

Naujos mintys ir idėjos. MKN FlexiCombi® suteikia galimybę gaminti naujais ir tvaresniais maisto gaminimo būdais. Bekompromisė kokybė, naujoviškos funkcijos ir galingas privilegijų paketas kartu su šefo pagalba.

GreenHighlights FlexiCombi®

Tobulai derantys inovacija ir tvarumas

Automatinis garų kiekio reguliavimas

DynaSteam® – garų generavimas patentuotais MKN garų generavimo metodais

Efektyvus garų generavimas

DynaSteam® labai greitai ir efektyviai generuoja garus

Priežiūrai nereikia išlaidų

Energijos taupymas

Energijos efektyvumas, su šilumokaičiu sutaupoma iki 2kW/h*

Geresni gaminimo rezultatai

dėl garų kiekio, kuris automatiškai reguliuojamas gaminimo procesui

Higieniški garai

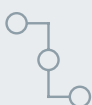
nepriklausantys nuo vandens slėgio

*Palyginti su MKN technologija be šilumokaičio



Skaitmeninių komercinių virtuvių ateitis

WLAN*: dabar standartinis



OPC UA sąsaja

Prijungimas prie DIN 18898 virtuvės valdymo sistemos (per OPC UA sąsają, atviras standartas)



REST API sąsaja

Prijungimas su savo platformomis ir išorinėmis platformomis su „Rest-API/Swagger“ sąsaja“



Programinės įrangos atnaujinimai naudojant Cloud arba App

* visose sertifikuotose šalyse



Šilumokaitis

Standartinis šiluminis efektyvumas. Atliekinė šiluma yra regeneruojama ir panaudojama pakartotinai.



Sutaupoma iki **2kW*** per valandą su FlexiCombi® 20.x

*lyginant su MKN modeliais be šilumokaičių

GreenInside

Energijos vartojimo optimizavimas.

MKN FlexiCombi® turi sąnaudų ekraną*, kuris rodo energijos ir vandens suvartojimą po kiekvieno gaminimo proceso.

* Tik elektriniai modeliai



Techniniai duomenys

FlexiCombi® su MagicPilot

tik elektriniai modeliai



- Dydis 6.1, elektrinis
- Dydis 6.1, dujinis
- Dydis 6.2 MAXI elektrinis
- Dydis 6.2 MAXI dujinis



- Dydis 10.1, elektrinis
- Dydis 10.1, dujinis
- Dydis 10.2 MAXI elektrinis
- Dydis 10.2 MAXI dujinis



- Dydis 6.1 + 6.1 / 6.2 + 6.2
- Dydis 6.1 + 6.2 / 6.2 + 6.1
- Dydis 6.x + 10.x / 10.x + 6.x



- Dydis 20.1, elektrinis
- Dydis 20.1, dujinis
- Dydis 20.2 MAXI elektrinis
- Dydis 20.2 MAXI dujinis

Standartinė įranga

- EasyLoad skersinis įdėjimas
- MagicPilot®
- autoChef®
- Rankinis gaminimas
- QualityControl
- PerfectHold
- ClimateSelect® plus
- Gaminimo žingsnių funkcijos
- Ready2Cook
- RackControl
- Time2Serve
- VideoAssist
- SES – garų ištraukimo sistema
- FlexiCombi Connect
- WaveClean® plovimo sistema
- FamilyMix
- MultiCook
- FlexiRack® talpos koncepcija
- CombiDoctor
- GreenInside (elektriniai modeliai)
- BarcodeScan funkcija (be skenerio)
- Integruotas rankinis plovimo priemonės
- WLAN
- ChefsHelp
- DynaSteam®
- Integruotas šilumokaitis
- Higieniškos gaminimo kameros durys su dvigubu stiklo paketu

Parinkty/aksesuarai

- Kairinės durys (tik staliniams ir grupiniams modeliams)
- Dviejų padėčių apsauginis durų užraktas
- Jūrinė versija, speciali įtampa (tik elektriniai modeliai)
- Papildomas išorinis daugiataškis temperatūros jutiklis (nemodifikuojamas)
- Papildomas išorinis sous vide vienataškis temperatūros jutiklis (nemodifikuojamas)
- Stovai ir apatinės spintelės
- Stovų rinkinys staliniams modeliams
- GN įstatymas išilgai
- Ethernet sąsaja
- IPX6 – apsauga nuo galingų vandens čiurkšlių (elektriniai modeliai)
- FlexiRack® priedai: nerūdijančio plieno grotelės, riebalų surinkimo skarda, granitoemalė dengtos skardos, kepimo skardos, padengtos nepridegančia danga, grotelės vištienai, kepimo krepšelis, forminė puodelių skarda
- GN indai, GN grotelės, kepimo ir skrudinimo skardos
- Regeneraciniai lėkščių vežimėliai, termoizoliaciniai gaubtai
- Gaminimo reikmenų rinkiniai (FlexiRack®, GN, ...)
- MKN riebalų surinkimo sistema
- SmokeInside
- Du viename WaveClean® plovimo priemonės
- Plovimo rinkinys
- Garų kondensacijos gaubtas FlexiCombi® Air

Techniniai duomenys

FlexiCombi®	6.1, elektrinis	6.1, dujinis	10.1, elektrinis	10.1, dujinis	20.1, elektrinis	20.1, dujinis
MKN modelio nr.	FKECOD615TG2	FKGCD615TG2	FKECOD115TG2	FKGCD115TG2	FKECOD215TG2	FKGCD215TG2
Išoriniai matmenys	997 x 799 x 790 mm	1020 x 799 x 790 mm	997 x 799 x 1060 mm	1020 x 799 x 1060 mm	1075 x 813 x 1960 mm	1075 x 813 x 1960 mm
Elektrinis galingumas (elektriniai modeliai)	10.4 kW	0.6 kW	15.9 kW	0.6 kW	31.7 kW	1 kW
Įtampa	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V
Apsaugos lygis	3 x 16 A	1 x 16 A	3 x 25 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A
Nominali kaitinimo galia		11 kW		18 kW		36 kW
Dujų tipai		Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskystintos dujos 3B/P 29–50 mbar		Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskystintos dujos 3B/P 29–50 mbar		Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskystintos dujos 3B/P 29–50 mbar
FlexiRack® (530 x 570 mm)	6x FlexiRack® ± 10.5 GN 1/1	6x FlexiRack® ± 10.5 GN 1/1	10x FlexiRack® ± 17.5 GN 1/1	10x FlexiRack® ± 17.5 GN 1/1	20x FlexiRack® ± 35 GN 1/1	20x FlexiRack® ± 35 GN 1/1
Gastronominiai indai (65 mm gylio)	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 1/1	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Kepimo skardų dydis	5 x Kepimo skardų dydis	5 x Kepimo skardų dydis	8 x Kepimo skardų dydis	8 x Kepimo skardų dydis	16 x Kepimo skardų dydis	16 x Kepimo skardų dydis
FlexiCombi®	6.2, MAXI elektrinis	6.2, MAXI dujinis	10.2, MAXI elektrinis	10.2, MAXI dujinis	20.2, MAXI elektrinis	20.2, MAXI dujinis
MKN modelio nr.	FKECOD621TG2	FKGCD621TG2	FKECOD121TG2	FKGCD121TG2	FKECOD221TG2	FKGCD221TG2
Išoriniai matmenys	997 x 799 x 790 mm	1020 x 799 x 790 mm	997 x 799 x 1060 mm	1020 x 799 x 1060 mm	1115 x 999 x 1960 mm	1115 x 999 x 1960 mm
Elektrinis galingumas (elektriniai modeliai)	20.9 kW	0.6 kW	30.5 kW	0.6 kW	60.9 kW	1 kW
Įtampa	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V
Apsaugos lygis	3 x 35 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A	3 x 100 A	1 x 16 A
Nominali kaitinimo galia		17 kW		26 kW		52 kW
Dujų tipai		Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskystintos dujos 3B/P 29–50 mbar		Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskystintos dujos 3B/P 29–50 mbar		Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskystintos dujos 3B/P 29–50 mbar
Gastronominiai indai (65 mm gylio)	6 x GN 2/1	6 x GN 2/1	10 x GN 2/1	10 x GN 2/1	20 x GN 2/1	20 x GN 2/1

FlexiCombi® Classic modeliai



- Dydis 6.1, elektrinis
- Dydis 6.1, dujinis
- Dydis 6.2, MAXI elektrinis
- Dydis 6.2 MAXI dujinis



- Dydis 10.1, elektrinis
- Dydis 10.1, dujinis
- Dydis 10.2, MAXI elektrinis
- Dydis 10.2, MAXI dujinis



- Dydis 20.1, elektrinis
- Dydis 20.1, dujinis
- Dydis 20.2, MAXI elektrinis
- Dydis 20.2, MAXI dujinis

Standartinė įranga

- EasyLoad skersinis įdėjimas
- FlexiRack®
- ClimaSelect®
- 5 ventiliatoriaus greičiai
- Gali būti išsaugota 100 gaminimo programų su 6 žingsniais
- Integuotas šilumokaitis
- Rankinis plovimas
- Integuota vidinės temperatūros matavimo adata
- DynaSteam®
- USB jungtis
- Higieniškos gaminimo kameros durys su dvigubu stiklo paketu

Parinkty/aksesuarai

- Kairinės durys (staliniais modeliams)
- Dviejų padėčių apsauginis durų užraktas
- Jūrinė versija, speciali įtampa (tik elektriniai modeliai)
- Papildomas išorinis daugiataškis temperatūros jutiklis (nemodifikuojamas)
- Papildomas išorinis sous vide vienataškis temperatūros jutiklis (nemodifikuojamas)
- FlexiRack® priedai: nerūdijančio plieno grotelės, riebalų surinkimo skarda, granito emale dengtos, insert skardos, kepimo skardos, padengtos nepridegančia danga, grotelės vištienai, kepimo krepšelis, forminė puodelių skarda
- GN indai, GN grotelės, kepimo ir skrudinimo skardos
- Regeneraciniai lėkščių vežimėliai, termoizoliaciniai gaubtai
- Gaminimo reikmenų rinkiniai (FlexiRack®, GN, ...)
- WaveClean® plovimo sistema
- Du viename“ WaveClean® plovimo priemonės
- Plovimo rinkinys
- Integuotas rankinis apiplovimo dušas
- Garų kondensacijos gaubtas FlexiCombi® Air
- GN įstatymas išilgai
- Stovai ir apatinės spintelės
- Stovų rinkinys staliniais modeliams
- IPX6 – apsauga nuo galingų vandens čiurkšlių (elektriniai modeliai)
- Sąsaja, skirta prisijungti prie energijos optimizavimo sistemos pagal DIN 18875 ir potencialiai laisvus kontaktus

Techniniai duomenys

FlexiCombi®	6.1, elektrinis	6.1, dujinis	10.1, elektrinis	10.1, dujinis	20.1, elektrinis	20.1, dujinis
MKN modelio nr.	FKECOD615CG2	FKGCD615CG2	FKECOD115CG2	FKGCD115CG2	FKECOD215CG2	FKGCD215CG2
Išoriniai matmenys	997 x 799 x 790 mm	1020 x 799 x 790 mm	997 x 799 x 1060 mm	1020 x 799 x 1060 mm	1075 x 813 x 1960 mm	1075 x 813 x 1960 mm
Elektrinis galingumas (elektriniai modeliai)	10.4 kW	0.6 kW	15.9 kW	0.6 kW	31.7 kW	1 kW
Įtampa	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V
Apsaugos lygis	3 x 16 A	1 x 16 A	3 x 25 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A
Nominali kaitinimo galia		11 kW		18 kW		36 kW
Dujų tipai		Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskystintos dujos 3B/P 29–50 mbar		Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskystintos dujos 3B/P 29–50 mbar		Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskystintos dujos 3B/P 29–50 mbar
FlexiRack® (530 x 570 mm)	6x FlexiRack® ± 10.5 GN 1/1	6x FlexiRack® ± 10.5 GN 1/1	10x FlexiRack® ± 17.5 GN 1/1	10x FlexiRack® ± 17.5 GN 1/1	20x FlexiRack® ± 35 GN 1/1	20x FlexiRack® ± 35 GN 1/1
Gastronominiai indai (65 mm gylio)	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 1/1	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Kepimo skardų dydis	5 x Kepimo skardų dydis	5 x Kepimo skardų dydis	8 x Kepimo skardų dydis	8 x Kepimo skardų dydis	16 x Kepimo skardų dydis	16 x Kepimo skardų dydis
FlexiCombi®	6.2, MAXI elektrinis	6.2, MAXI dujinis	10.2, MAXI elektrinis	10.2, MAXI dujinis	20.2, MAXI elektrinis	20.2, MAXI dujinis
MKN modelio nr.	FKECOD621CG2	FKGCD621CG2	FKECOD121CG2	FKGCD121CG2	FKECOD221CG2	FKGCD221CG2
Išoriniai matmenys	997 x 799 x 790 mm	1020 x 799 x 790 mm	997 x 799 x 1060 mm	1020 x 799 x 1060 mm	1115 x 999 x 1960 mm	1115 x 999 x 1960 mm
Elektrinis galingumas (elektriniai modeliai)	20.9 kW	0.6 kW	30.5 kW	0.6 kW	60.9 kW	1 kW
Įtampa	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V
Apsaugos lygis	3 x 35 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A	3 x 100 A	1 x 16 A
Nominali kaitinimo galia		17 kW		26 kW		52 kW
Dujų tipai		Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskystintos dujos 3B/P 29–50 mbar		Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskystintos dujos 3B/P 29–50 mbar		Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskystintos dujos 3B/P 29–50 mbar
Gastronominiai indai (65 mm gylio)	6 x GN 2/1	6 x GN 2/1	10 x GN 2/1	10 x GN 2/1	20 x GN 2/1	20 x GN 2/1