

пароконвектомат

**FlexiCombi®**

пароконвектомат, электро, FlexiCombi® Classic 6.1

MKN №: FKECOD615C



world of cooking

FKECOD615C

### 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 коррозионнстойкой хромоникелевой стали
- **ClimaSelect** – управление климатом, с шагом 25%
- **Ready2Cook** – разогрев, охлаждение, подготовка рабочего климата
- измерение температуры внутри продукта (до 99 °C)

### аксессуары

- направляющие для поперечной загрузки серийно, 6 уровней для GN 1/1 и FlexiRack, защита от опрокидывания, интервал между уровнями 68 мм



### ОПЦИИ

- Кабель подключения к сети с вилкой 5-контактная
- **WaveClean** – система автомойки, вкл. встроенный сифон
- **встроенный ручной душ**
- дверь с левым упором
- двухступенчатое безопасное закрывание двери
- внутренний многоточечный термощуп
- дополнительный внешний многоточечный термощуп (дооснащение невозможно; возможно одновременное использование с внутренним термощупом)
- дополнительный внешний Sous-Vide термощуп (дооснащение невозможно)
- IPX 6 – защита от мощностой 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

### безопасность продукта



\* по сравнению с GN 1/1

пароконвектомат

**FlexiCombi®**

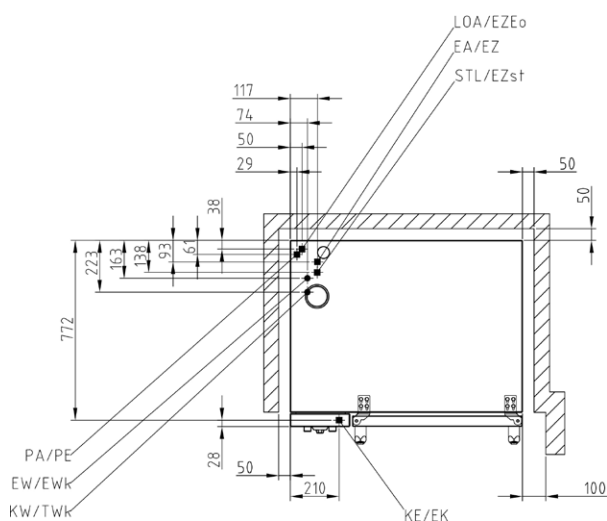
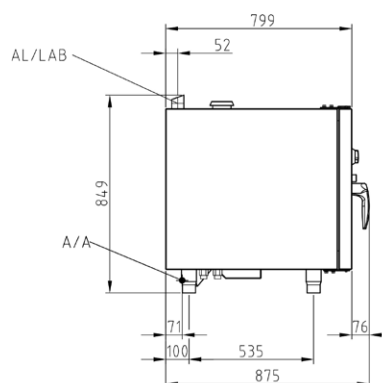
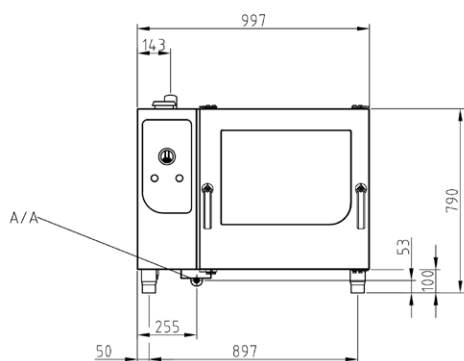
пароконвектомат, электро, FlexiCombi® Classic 6.1

MKN №: FKECOD615C



world of cooking

FKECOD615C



Дополнительная информация на сайте: [www.mkn.com/en/login](http://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)

<b>размеры аппарата (ДХШХВ) (мм)</b>	997 x 799 x 790
материал внешний корпус	1.4301
размеры, вкл. упаковку (ДхШхВ <sup>2</sup> ) (мм)	1020 x 1220 x 1090
вес нетто (кг)	120
вес брутто (кг)	140
максимальный вес загрузки (кг)	54
<b>инструкция по установке, безопасный интервал в мм</b>	
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 6.1

MKN №: FKESOD615C



world of cooking

FKESOD615C

<b>вместимость</b>	
вставки	6
GN 1/1 (530 x 325 x 65 мм)	6
пекарский (600 x 400 x 85 мм)	5
FlexiRack (530 x 570 x 65 мм)	6 (≈ 10x GN 1/1)
тарелки (Ø 28 см на решетке FlexiRack)	24
тарелки (Ø 32 см – банкетная тележка)	22
порции/ рационов в день	30 - 80 (GN 1/1); 30 - 150 (FlexiRack)

<b>подключение к электричеству (380 В)</b>	
номинальное потребление (кВт)	9.4
Напряжение (В)	380 3 (N)PE AC
Защита (А)	3 x 16
частота (Гц)	50 / 60

<b>подключение к электричеству (400 В)</b>	
номинальное потребление (кВт)	10.4
Напряжение (В)	400 3 (N)PE AC
Защита (А)	3 x 16
частота (Гц)	50 / 60

<b>подключение к электричеству (415 В)</b>	
номинальное потребление (кВт)	11.2
Напряжение (В)	415 3 (N)PE AC
Защита (А)	3 x 16
частота (Гц)	50 / 60

<b>подключение к электричеству (440 В)</b>	
номинальное потребление (кВт)	10.4
Напряжение (В)	440 3 (N)PE AC
Защита (А)	3 x 16
частота (Гц)	50 / 60

<b>питьевая вода холодная (KW/TWk)</b>	
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

<b>Мягкая вода (EW/EWk)</b>	
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)	16
потребление при приготовлении на пароконвекции (л/ч)	3.5
потребление при мойке (л)	3

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

<b>по нормам VDI 2052 при напряжении 400 В.</b>	
<b>Использование без вытяжного зонта</b>	
влаговыведение (Вт)	1872
тепловыведение (Вт)	1248
паровыведение (г/ч)	2756
<b>Использование с вытяжным зонтом FlexiCombi Air</b>	
влаговыведение (Вт)	562
тепловыведение (Вт)	1248
паровыведение (г/ч)	827
уровень шума (db (A))	< 70
вид защиты	IPX5

пароконвектомат

**FlexiCombi®**

пароконвектомат, электро, FlexiCombi® Classic 6.1

MKN №: FKECOD615C



world of cooking

FKECOD615C

### 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

216232	подставка открытая со всех сторон (1000 x 655 x 850 мм)
216251	подставка закрытая с 3-х сторон (1000 x 696 x 850 мм)
FKE_AIR_6_10	FlexiCombi Air зонт конденсационный вытяжной зонт
FKE_AIR_KIT_TEAM	FlexiCombi Air зонт конденсационный вытяжной зонт
845906	набор для установки одного на другой аппаратов, электро (6.х + 10.х / 6.х + 6.х)
216243	подставка открытая со всех сторон, 270 мм высота (6.х + 6.х)

### FlexiRack противни (см. брошюру Аксессуары)

206050	корзина для фритюра
202363	противень гранит-эмаль, 20 мм глубина
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 глубина
202379	противень для выпекания перфорированный
206104	решетка
202375	форма для омлетов

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

216261	рама для тарелок
216262	вкатная рама для поперечной загрузки GN 1/1
216264	тележка для рамы с направляющими, 850 мм высота
850256	вкатная рама с направляющими
201790	термочехол

TWO_IN_ONE	WaveClean two-in-one-картриджи для очистки
------------	--

813636	продольная загрузка гастроемкостей
845946	направляющие пекарский размер
10033657	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](mailto:verkauf@mkn.de)  
[www.mkn.com](http://www.mkn.com)



Дополнительная информация на сайте: [www.mkn.com/en/login](http://www.mkn.com/en/login)

Возможны технические изменения! Статус: 24.08.2022