

Kombidämpfer

FlexiCombi®

Elektro Kombidämpfer FlexiCombi® Classic 20.2 MAXI

MKN-Nr.: FKECOD221C



world of cooking

Ausstattungsmerkmale

- analoge Einstellung und digitale Anzeige der Gar-temperatur, Feuchtigkeit, Garzeit und Kerntemperatur
- **Manuelles Bedienkonzept** mit 6 Gararten: SoftDämpfen, Dämpfen, ExpressDämpfen, Heißluft, CombiDämpfen, Regenerieren
- 100 Garprozesse speicherbar
- Garschrittfunktion – bis zu 6 Garschritte beliebig kombinierbar
- **DynaSteam®** – dynamische prozess- und beladungs-abhängige Dampfmengenanpassung
- dynamisch autoreversierendes Lüfterrad für hohe Gleichmäßigkeit
- 5 Luftgeschwindigkeiten programmierbar
- Lüfterrad-Sicherheits-Motorbremse
- integriertes Fettabscheidesystem
- **Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung**
- Türanschlag rechts
- **Hygiene-Garraum** aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl
- **ClimaSelect®** – Klimasteuerung in 25%-Schritten
- **Ready2Cook®** – Vorheizen, CoolDown, Klima vorbereiten
- interne Kerntemperaturmessung (bis 99 °C)

Zubehör

- Hordengestellwagen serienmäßig, 20 Einschübe für GN 2/1, mit Behälter-Kippsicherung, Einschubabstand 65 mm
- **EasyIn-Einfahrssystem** für Hordengestellwagen zum Ausgleich von Bodenunebenheiten bis zu 10 mm
- Vorheizbrücke



Optionen

- **WaveClean®** – automatisches Reinigungssystem inkl. geräteseitigem Siphon
- **integrierte Schlauchbrause**
- interner Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Anschluss für externen Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (nicht nachrüstbar)
- IPX 6 – Schutz gegen starkes Strahlwasser
- Schiffsausführung
- USPH Version auf Anfrage
- Gefängnisausführung
- Sonderspannung
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt

Produktsicherheit



Technische Änderungen vorbehalten! Stand:

25.11.2020

www.mkn.com

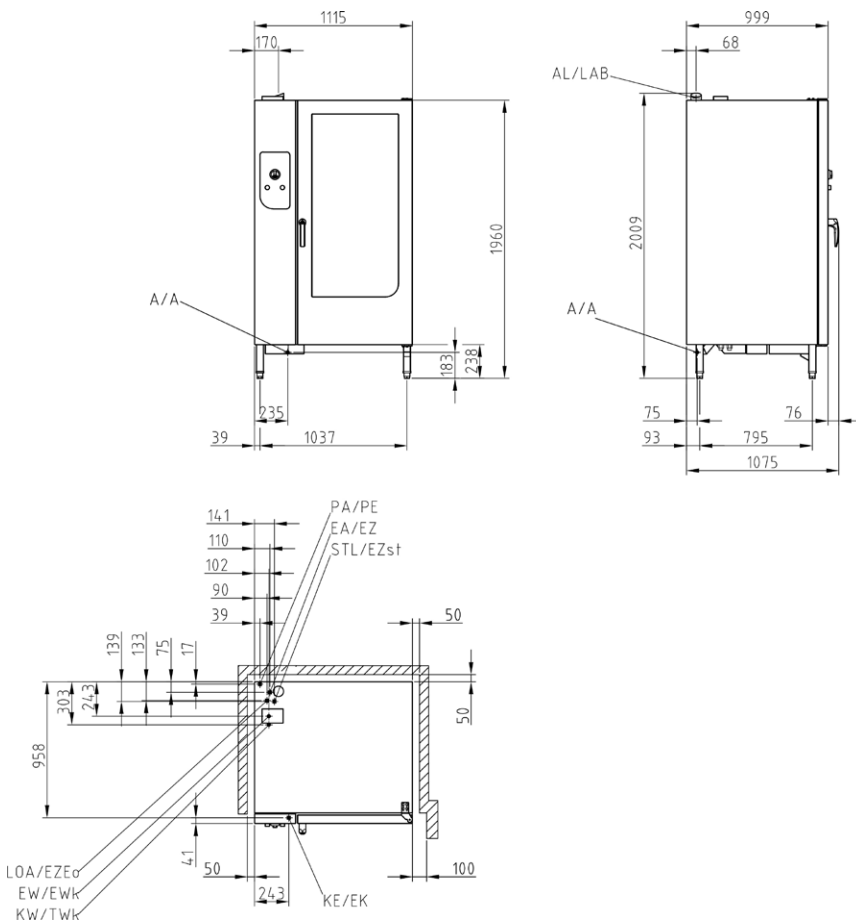
FKECOD221C

Kombidämpfer
FlexiCombi®
 Elektro Kombidämpfer FlexiCombi® Classic 20.2 MAXI
 MKN-Nr.: FKECOD221C



world of cooking

FKECOD221C



Weitere Informationen finden Sie auf: www.mkn.com/login

Allgemeine Installationsschnittstellen

bauseitige Schnittstellen

- Elektro-Festanschluss (EA/EZ)
- Kaltwasseranschluss (KW/TWK)
- Enthärtetes Wasser (EW/EWK)
- Abwasseranschluss (A/A)
- Abluft (AL)

| | |
|--|-------------------------------------|
| Geräte-Maße (LxBxH) (mm) | 1115 x 999 x 1960 |
| Material Gehäuse | 1.4301 |
| Abmessung inkl. Verpackung (LxBxH ²) (mm) | 1210 x 1340 x 2240 |
| Netto-Gewicht (kg) | 363 |
| Brutto-Gewicht (kg) | 404 |
| max. Beladungsgewicht (kg) | 200 |
| Aufstellungshinweise; Sicherheitsabstände in mm | |
| nach hinten | 50 |
| links und rechts, jeweils | 50 |
| empfohlener Serviceabstand links | 500 |
| bei Abstellen des Hordenwagens links | 800 |
| Abstand zu Wärmequellen links | 500 |
| Abstand zu Fritteusen links und rechts, jeweils | mind. eine Länge der Schlauchbrause |

Kombidämpfer

FlexiCombi®

Elektro Kombidämpfer FlexiCombi® Classic 20.2 MAXI

MKN-Nr.: FKECOD221C



world of cooking

FKECOD221C

| Kapazität | |
|--|-----------|
| Einschübe | 20 |
| GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm) | 40 |
| GN 2/1 (530 x 650 x 65 mm) | 20 |
| FlexiRack® (530 x 570 x 65 mm) | 20 |
| Teller (Ø 28 cm auf FlexiRack®-Rosten) | 120 |
| Teller (Ø 32 cm – Bankettwagen) | 120 |
| Portionen / Essen pro Tag | 300 - 500 |

| Elektro-Anschluss (380 V) | |
|---------------------------|----------------|
| Nennaufnahme (kW) | 55.0 |
| Spannung (V) | 380 3 (N)PE AC |
| Absicherung (A) | 3 x 100 |
| Frequenzbereich (Hz) | 50 / 60 |

| Elektro-Anschluss (400 V) | |
|---------------------------|----------------|
| Nennaufnahme (kW) | 60.9 |
| Spannung (V) | 400 3 (N)PE AC |
| Absicherung (A) | 3 x 100 |
| Frequenzbereich (Hz) | 50 / 60 |

| Elektro-Anschluss (415 V) | |
|---------------------------|----------------|
| Nennaufnahme (kW) | 65.5 |
| Spannung (V) | 415 3 (N)PE AC |
| Absicherung (A) | 3 x 100 |
| Frequenzbereich (Hz) | 50 / 60 |

| Elektro-Anschluss (440 V) | |
|---------------------------|----------------|
| Nennaufnahme (kW) | 60.9 |
| Spannung (V) | 440 3 (N)PE AC |
| Absicherung (A) | 3 x 100 |
| Frequenzbereich (Hz) | 50 / 60 |

| Trinkwasser kalt (KW/TWk) | |
|---------------------------|----------------|
| Anschlussdruck (bar) | 2 - 6 |
| Anschlussgröße | DN 20 (G ¾" A) |
| Qualität mmol/L (°dH) | < 4 (22.2) |
| Verbrauch Reinigung (L) | 32 |

| Enthärtetes Wasser (EW/EWk) | |
|------------------------------|----------------|
| Anschlussdruck (bar) | 2 - 6 |
| Anschlussgröße | DN 20 (G ¾" A) |
| Qualität mmol/L (°dH) | < 0.9 (5) |
| Verbrauch Dämpfen (L/h) | 48 |
| Verbrauch Kombidämpfen (L/h) | 10.6 |
| Verbrauch Reinigung (L) | 3 |

| Abwasser (A/A) | |
|----------------------------|------------|
| Volumenstrom max. (L/min.) | 10 |
| Anschlussgröße | DN 50 |
| Qualität | max. 80 °C |

| Nach VDI 2052 bei 400 V Anschlussspannung. Verwendung ohne Dampfkondensationshaube | |
|---|-------|
| Wärmeabgabe latent (W) | 10962 |
| Wärmeabgabe sensibel (W) | 7308 |
| Dampfabgabe (g/h) | 16139 |
| Geräuschpegel (db (A)) | < 70 |
| Schutzart | IPX5 |



weitere Ausstattungsmerkmale

- Tür-Einhand-Drehgriff
- berührungsloser Türkontaktschalter, Türraststellungen mit Endanschlag
- steckbare Türdichtung – vom Kunden wechselbar
- Tropfwanne mit Permanententleerung
- Halogen-Garraumbeleuchtung hinter schocksicherem Glas
- manuelles Reinigungsprogramm (entfällt bei Option WaveClean®)
- Wartungshinweis für externe Wasserfilter
- bedarfsgerechte Energiezufuhr
- reduzierte Heizleistung (E/2)
- **integrierter Wärmetauscher**
- HACCP Basisversion
- integrierter HACCP Speicher
- Zeitschaltuhr mit Startzeitvorwahl
- manuelle Beschwadung
- USB-Schnittstelle u.a. für Softwareupdates**
- Lautsprecher, einstellbare Töne
- akkustisches Signal nach Garzeitende
- potentialfreier Kontakt für externe Ablufthaube
- direkter Abwasserfestanschluss nach DVGW möglich

Sonderausstattung

GN 2/1 Bleche (siehe Zubehör-Prospekt)

| | |
|------------|---|
| 202388 | Granitemailliertes Blech, 20 mm tief |
| 10017317 | Granitemailliertes Blech, 40 mm tief |
| 202390 | Granitemailliertes Blech, 65 mm tief |
| 202383 | Backblech gelocht |
| 202386 | Bratblech ungelocht |
| 206103 | Rost |
| 202065 | Behälter ungelocht, 20 mm tief |
| 202070 | Behälter ungelocht, 40 mm tief |
| 202066 | Behälter ungelocht, 65 mm tief |
| 202072 | Behälter ungelocht, 100 mm tief |
| 202380 | Behälter gelocht, 40 mm tief |
| 202381 | Behälter gelocht, 60 mm tief |
| 202382 | Behälter gelocht, 95 mm tief |
| 10027442 | Hordengestellwagen für GN 2/1 Quereinschub inkl. EasyIn |
| 201792 | Thermo-Isolierhaube |
| 10027667 | Teller-Hordengestellwagen (inkl. EasyIn) |
| 10019787 | Thermo-Isolierhaube für Teller-Hordengestellwagen |
| TWO_IN_ONE | WaveClean® two-in-one-Reinigungs-Kartusche |
| 10016941 | Bodenbefestigung für Standgeräte |

** kostenlos unter www.mkn.com

