

Four mixte
SpaceCombi®
Four mixte électrique SpaceCombi® MagicPilot 6.1
No. MKN : SKECOD610TG2



world of cooking

Caractéristiques

- **MagicPilot®** – système de commande Touch & Slide robuste, inusable, écran tactile capacitif avec rendu réel des couleurs, protection en verre de sécurité anti-reflet ; mode de nettoyage de l'écran
- **MKN Guided Cooking** avec autoChef®, ChefsHelp, VideoAssist, Favourites et BarcodeScan
- **autoChef®** – cuisson automatique
- Plus de 250 processus de cuisson internationaux prédéfinis pouvant être modifiés individuellement
- Plus de 350 processus de cuisson peuvent être sauvegardés
- **Aperçu des favoris** sur l'écran d'accueil
- Protection des processus de cuisson contre toute suppression ou modification non autorisée
- Réglage de la langue, moteur de recherche par mot-clé
- **ChefsHelp** – Assistance à l'utilisateur. Insertion possible de texte/photos dans les étapes du processus de cuisson
- **VideoAssist** – Assistance à l'utilisateur avec vidéos de chefs professionnels
- Démarrer des processus de cuisson via **BarcodeScan**
- **Cuisson manuelle** avec 12 modes de cuisson : Vapeur douce, Vapeur, Vapeur express, Air pulsé, Mode mixte, Perfection, BT cuisson à basse température, Delta-T, Cuisson sous-vide, Humidification, Pâtisserie et Fonction repos
- Fonction Étapes de cuisson – possibilité de programmer jusqu'à 20 étapes successives
- **SES®** – Steam Exhaust System, la vapeur est automatiquement évacuée pour plus de sécurité au travail
- **GreenInside** – Affichage des consommations (énergie et eau)
- **CombiDoctor** – Programme de diagnostic automatique, test de toutes les fonctions importantes du four telles que le contrôle du climat et le nettoyage
- **FamilyMix** – Pour une utilisation optimale de l'espace de cuisson. Les produits qui peuvent être cuits avec le même climat dans l'espace de cuisson sont indiqués dans une liste les regroupant.
- **QualityControl** – Qualité élevée constante ; quelle que soit la quantité de remplissage, le résultat obtenu est toujours parfait
- **Porte de l'enceinte de cuisson hygiénique en triple vitrage**
- Éclairage LED intégré dans la porte hygiénique de l'enceinte de cuisson
- Porte avec butée à droite
- **Enceinte de cuisson hygiénique** en acier inoxydable résistant à la corrosion

Accessoires

- Cadres suspendus pour insertion longitudinale de série, 6 niveaux d'insertion GN 1/1, avec sécurité anti-basculement, 60 mm entre chaque niveau d'insertion
- Bornier de raccordement secteur de série



SKECOD610TG2

Option

- **WaveClean®** – Système de nettoyage automatique (Siphon disponible du côté appareil)
- **HoodIn®** – Pour la condensation de la vapeur (directement intégré dans le SpaceCombi)
- Version encastrable
- Porte avec butée à gauche
- Tension spéciale
- Interface pour le raccordement à une installation d'optimisation énergétique selon la norme DIN 18875 et contact sans potentiel
- Contact sans potentiel pour système d'extraction externe
- Interface ETHERNET
- Raccordement secteur avec fiche CEE à 5 plots 16 A

La sécurité de produit



Sous réserve de modifications techniques !

25.11.2020

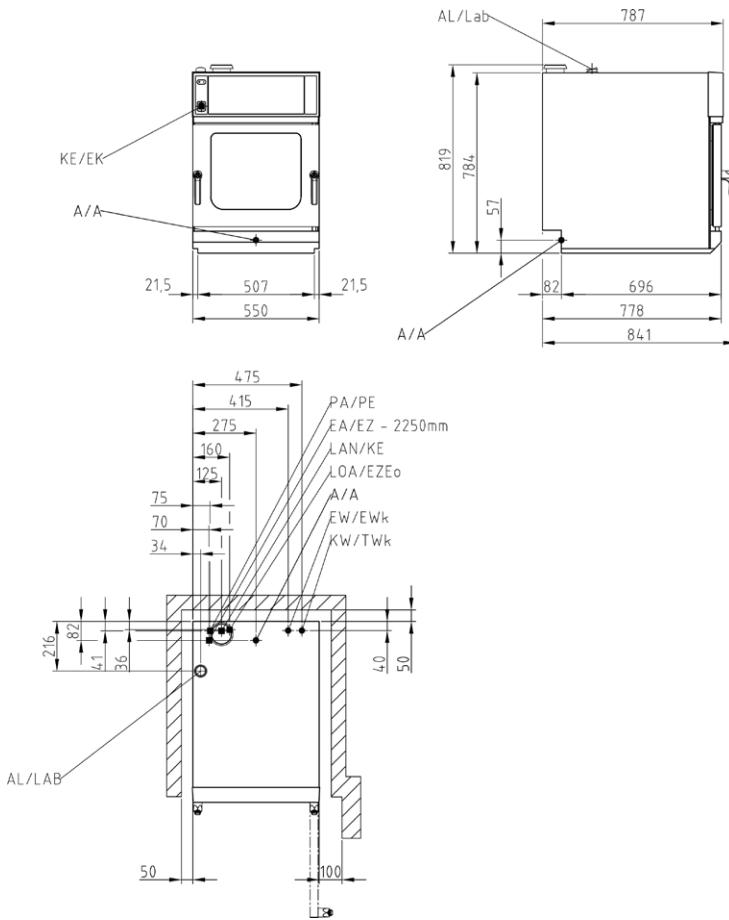
www.mkn.com

Four mixte
SpaceCombi®
 Four mixte électrique SpaceCombi® MagicPilot 6.1
 No. MKN : SKECOD610TG2



world of cooking

SKECOD610TG2



Pour plus d'informations, veuillez visiter
www.mkn.com/fr/login

Interfaces d'installation générales

Interfaces sur place

- Raccordement électrique (EA/EZ)
- Raccordement eau froide (KW/TWk)
- Eau douce (EW/EWk)
- Raccordement eaux usées (A/A)
- Air d'échappement (AL)

Dimensions de l'appareil (LxH) (mm)	550 x 787 x 784
Matériau carénage	1.4301
Dimensions pour version encastrée (LxH) (mm)	550 x 788 x 800
Dimensions avec emballages (LxH²)(mm)	800 x 970 x 1000
Poids net (kg)	76
Poids brut (kg)	91
Instructions d'installation; distance de sécurité en mm	
à l'arrière	50

Four mixte
SpaceCombi®
 Four mixte électrique SpaceCombi® MagicPilot 6.1
 No. MKN : SKECOD610TG2



world of cooking

SKECOD610TG2

Capacité	
Rails d'insertion	6
GN 1/1 (530 x 325 x 60 mm)	6
GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	5
Assiettes Ø 28 cm sur grilles pour régénération	12
Repas par jour	30 - 80

Alimentation électrique (400 V)	
Consommation énergétique nominale (kW)	7.8
Tension (V)	400 3 (N)PE AC
Fusible de protection (A)	3 x 16
Gamme de fréquence (Hz)	50 / 60

Eau potable froide (KW/TWk)	
Pression de l'eau (bar)	2 - 6
Raccordement	DN 20 (G ¾" A)
Qualité mmol/L (°dH)	< 4 (22.2)
Consommation d'eau pour le nettoyage (L)	17.7

Eau douce (EW/EWk)	
Pression de l'eau (bar)	2 - 6
Raccordement	DN 20 (G ¾" A)
Qualité mmol/L (°dH)	< 0.9 (5)
Consommation d'eau pour la vapeur (L/h)	10
Consommation d'eau en cuisson mixte (L/h)	2.2
Consommation d'eau pour le nettoyage (L)	1.3

Eaux usées (A/A)	
Débit volumétrique (L/min.)	10
Raccordement	DN 40
Qualité	max. 95 °C

Selon la norme VDI 2052 pour une tension de raccordement de 400 V.

Utilisation sans HoodIn® (pour la condensation de la vapeur, directement intégré dans le SpaceCombi)

Dégagement de chaleur latent (W)	1404
Dégagement de chaleur sensible (W)	936
Emission de vapeur (g/h)	2067

Utilisation avec HoodIn® (pour la condensation de la vapeur, directement intégré dans le SpaceCombi)

Dégagement de chaleur latent (W)	421
Dégagement de chaleur sensible (W)	936
Emission de vapeur (g/h)	620

Versión encastrable possible avec HoodIn®

Dégagement de chaleur latent (W)	421
Dégagement de chaleur sensible (W)	936
Emission de vapeur (g/h)	620

Niveau sonore (db (A))	< 65
Type de protection	IPX5



D'autres caractéristiques

- Poignée de porte à manipuler d'une main
- Contact de porte, verrouillage de porte en position fermée
- Joint de porte amovible – remplaçable par l'utilisateur final
- Cuve de récupération avec évacuation permanente
- **DynaSteam®** – Ajustement dynamique de la quantité de vapeur selon le processus de cuisson et la charge
- Turbine auto-reverse pour résultats de cuisson uniformes
- 5 vitesses de ventilation programmable (jusqu'à 10 vitesses en régime alterné)
- Frein de moteur de sécurité pour la turbine
- Programme de nettoyage manuel avec guide d'utilisation
- Instructions d'entretien pour les filtres à eau externes
- **Time2Serve** – Détermination l'heure de fin de production
- **RackControl®** – Minuteriers multiples
- **ClimaSelect® plus** – Commande du climat : réglage du taux d'humidité par palier de 10%
- **Ready2Cook®** – Préchauffage, refroidissement et préparation du climat idéal
- **PerfectHold** – Fonction de maintien au chaud avec SmartCoolDown
- Sonde de température à cœur multipoint interne (< 99 °C)
- **Mode Eco** – Réduction automatique programmable de la température de l'enceinte de cuisson lorsqu'il n'y a pas eu de chargement pendant un certain temps
- Contrôle de l'apport d'énergie nécessaire
- Mémoire HACCP intégrée
- **Fonction de cuisson professionnelle pâtisserie/boulangerie** – pour mettre en place des programmes de cuisson avec injection d'humidité en ml, un temps de repos et une déshumidification
- Humidification manuelle
- Départ de cuisson programmable en heure réelle
- Interface USB pour par ex. les mises à jour du logiciel**
- Fonction d'importation processus de cuisson via clé USB
- Haut-parleur, tonalités réglables
- Signal sonore à la fin du temps de cuisson
- Raccordement direct aux eaux usées possible selon la norme DVGW

Equipement spécial

10022453	Soubassement ouvert de tous les côtés, hauteur 850 mm
10026718	Soubassement ouvert de tous les côtés, hauteur 100 mm
SK_MAGICHOOD	MagicHood – Hotte pour la neutralisation des odeurs (voir la fiche technique à part)
10022519	Kit de superposition SpaceCombi®
par ex. Accessoires de cuisson GN 1/1	
10012901	Panier à friture
202345	Plat en granit émaillé, profondeur 20 mm
202379	Plaque de pâtisserie perforée
206104	Grille
202375	Plaque à oeufs miroir
10022525	Console murale
10014181	Lecteur de code-barres avec câble de recharge USB inclus
TWO_IN_ONE	WaveClean® cartouche de nettoyage two-in-one
10022641	Cadres suspendus 5 x GN 1/1, 65 mm de profondeur

** gratuites sur www.mkn.com

