

Four mixte
FlexiCombi®
Four mixte électrique FlexiCombi® MagicPilot 10.1
No. MKN : FKECOD115T



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
- **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
- **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
- **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
- **FlexiRack®** – Concept d'espace de cuisson intelligent qui utilise 100%* de l'espace dans l'enceinte de cuisson
- **EasyLoad – Insertion transversale de série** pour une manipulation pratique et sûre
- **WaveClean®** – Système de nettoyage automatique
- Siphon inclus dans l'appareil
- **Douchette manuelle intégrée**
- **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**
- Porte avec butée à droite
- **Enceinte de cuisson hygiénique** en acier inoxydable résistant à la corrosion

Accessoires

- Cadres suspendus pour insertion transversale de série, 10 niveaux d'insertion GN 1/1 et FlexiRack®, avec sécurité anti-basculement, 68 mm entre chaque niveau d'insertion



FKECOD115T

Option

- Porte avec butée à gauche
- Fermeture de la porte avec sécurité à 2 niveaux
- Raccordement pour sonde de température à coeur multipoint externe (doit être installé en usine à la commande)
- 2ème sonde de température à coeur multipoint externe (utilisable en même temps que la sonde de température à coeur multipoint interne) ou sous-vide (sonde à un point)
- Smokelnside – La fonction de fumage intégrée
- IPX 6 – Protection contre les jets d'eau
- Exécution marine
- Version USPH sur demande
- Version pour prison
- Tension spéciale
- Interface pour le raccordement à une installation d'optimisation énergétique selon la norme DIN 18875 et contact sans potentiel
- Interface ETHERNET

La sécurité de produit



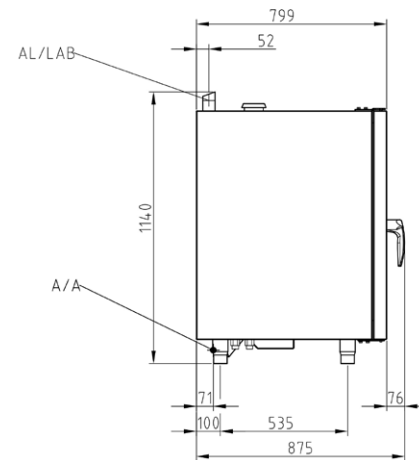
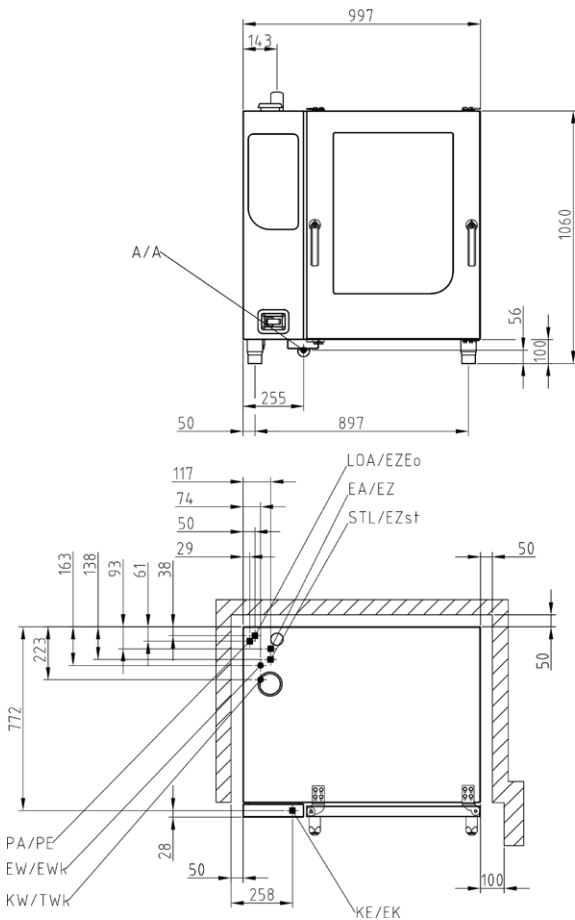
* par rapport à un chargement GN 1/1

Four mixte
FlexiCombi®
 Four mixte électrique FlexiCombi® MagicPilot 10.1
 No. MKN : FKECOD115T



world of cooking

FKECOD115T



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)	997 x 799 x 1060
Matériau carénage	1.4301
Dimensions avec emballages (LxH²)(mm)	1020 x 1220 x 1350
Poids net (kg)	145
Poids brut (kg)	165
Poids max. de charge (kg)	90
Instructions d'installation; distance de sécurité en mm	
à l'arrière	50
à gauche et à droite respectivement	50
Distance recommandée à gauche pour la maintenance	500
Quand le chariot est placé à gauche	800
Distance par rapport aux sources de chaleur à gauche	500
Distance par rapport aux friteuses à gauche et à droite respectivement	au moins la longueur de la douchette manuelle

Four mixte
FlexiCombi®

Four mixte électrique FlexiCombi® MagicPilot 10.1
No. MKN : FKECOD115T



world of cooking

FKECOD115T

Capacité	
Rails d'insertion	10
GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	10
Plaques à pâtisserie (600 x 400 x 85 mm)	8
FlexiRack® (530 x 570 x 65 mm)	10 (≈ 17x GN 1/1)
Assiettes (Ø 28 cm sur grilles FlexiRack®)	40
Assiettes (Ø 32 cm – chariot d'enfournement porte-assiettes)	40
Repas par jour	80 - 150 (GN 1/1); 80 - 200 (FlexiRack)

Alimentation électrique (380 V)	
Consommation énergétique nominale (kW)	14.4
Tension (V)	380 3 (N)PE AC
Fusible de protection (A)	3 x 25
Gamme de fréquence (Hz)	50 / 60

Alimentation électrique (400 V)	
Consommation énergétique nominale (kW)	15.9
Tension (V)	400 3 (N)PE AC
Fusible de protection (A)	3 x 25
Gamme de fréquence (Hz)	50 / 60

Alimentation électrique (415 V)	
Consommation énergétique nominale (kW)	17.1
Tension (V)	415 3 (N)PE AC
Fusible de protection (A)	3 x 25
Gamme de fréquence (Hz)	50 / 60

Alimentation électrique (440 V)	
Consommation énergétique nominale (kW)	15.8
Tension (V)	440 3 (N)PE AC
Fusible de protection (A)	3 x 25
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)	32

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)	18
Consommation d'eau en cuisson mixte (L/h)	4
Consommation d'eau pour le nettoyage (L)	3

Eaux usées (A/A)	
Débit volumétrique (L/min.)	10
Raccordement	DN 50
Qualité	max. 80 °C

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

Utilisation sans hotte à condensation de vapeur	
Dégagement de chaleur latent (W)	2862
Dégagement de chaleur sensible (W)	1908
Emission de vapeur (g/h)	4214

Utilisation avec la hotte à condensation de vapeur FlexiCombi® Air	
Dégagement de chaleur latent (W)	859
Dégagement de chaleur sensible (W)	1908
Emission de vapeur (g/h)	1264
Niveau sonore (db (A))	< 70
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
- Enceinte de cuisson avec éclairage halogène protégé par du verre anti-choc
- **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
- Système de séparation des graisses intégré
- 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®** – Minuteries 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
- Puissance de chauffage réduite (E/2)
- **Échangeur thermique intégré**
- **MKN CombiConnect** – Logiciel PC de série pour la création de processus de cuisson personnels, la visualisation, l'archivage et l'impression des données HACCP
- Mémoire HACCP intégré
- **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
- Démarrer des processus de cuisson via **BarcodeScan**
- Interface USB pour par ex. les mises à jour du logiciel**
- Fonction d'importation processus de cuisson via clé USB
- Écran clignotant à la fin du temps de cuisson
- Haut-parleur, tonalités réglables
- Signal sonore à la fin du temps de cuisson
- Contact sans potentiel pour système d'extraction externe
- Raccordement direct aux eaux usées possible selon la norme DVGW

Équipement spécial

216233	Support de soubassement ouvert de tous les côtés (1000 x 655 x 580 mm)
216253	Placard de soubassement fermé de trois côtés (1000 x 696 x 580 mm)
FKE_AIR_6_10	Hotte à condensation de vapeur FlexiCombi® Air
FKE_AIR_KIT_TEAM	Hotte à condensation de vapeur FlexiCombi® Air pour kit de superposition
845906	Kit de superposition pour appareils de table électriques (6.x + 10.x / 6.x + 6.x)

par ex. Accessoires de cuisson FlexiRack®

206050	Panier à friture
202363	Plat en granit émaillé, profondeur 20 mm
202368	Plaque de pâtisserie perforée
206045	Grille
10017446	Broches à poulets
202376	Plaque à oeufs miroir

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

par ex. Pack de démarrage, pâtisserie, GN disponible!

216257	Chariot monobloc porte-assiettes
216259	Echelle à glissières d'enfournement pour chargement transversal GN 1/1
216263	Chariot monobloc de transport, hauteur 580 mm
850256	Cadre d'enfournement pour échelle à glissière
201791	Housse isotherme
10014181	Lecteur de code-barres avec câble de recharge USB inclus
TWO_IN_ONE	WaveClean® cartouche de nettoyage two-in-one
813646	Cadres suspendus insertion longitudinale GN
845941	Cadres suspendus dimension pâtisserie

** gratuites sur www.mkn.com

