

Four mixte FlexiCombi®

Four mixte électrique FlexiCombi® MagicPilot 20.2 MAXI
No. MKN : FKECOD221T



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
- **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

- Chariot de transport monobloc de série, 20 niveaux d'insertion GN 2/1, avec sécurité anti-basculement, 65 mm entre chaque niveau d'insertion
- **Système d'introduction EasyIn** pour chariot d'enfournement avec compensation des irrégularités du sol jusqu'à 10 mm
- Pont de préchauffage



Option

- 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)
- 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



Sous réserve de modifications techniques !

25.11.2020

www.mkn.com

FKECOD221T

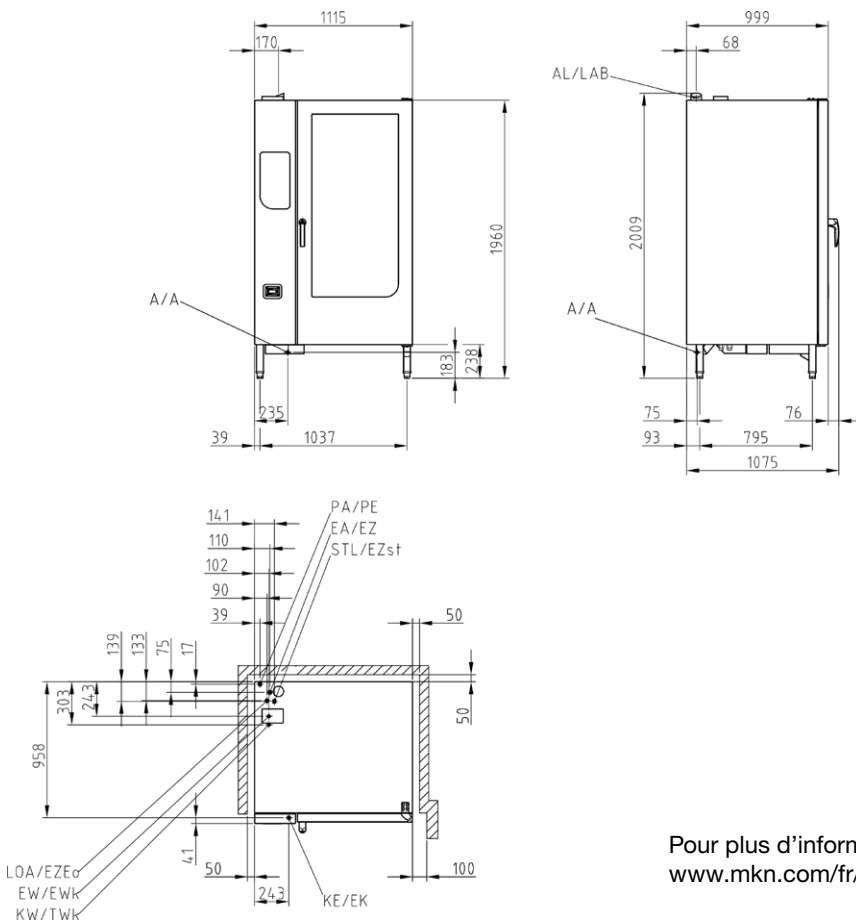
Four mixte
FlexiCombi®

Four mixte électrique FlexiCombi® MagicPilot 20.2 MAXI
No. MKN : FKECOD221T



world of cooking

FKECOD221T



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 (LxIxH) (mm)	1115 x 999 x 1960
Matériau carénage	1.4301
Dimensions avec emballages (LxIxH ²)(mm)	1210 x 1340 x 2240
Poids net (kg)	363
Poids brut (kg)	404
Poids max. de charge (kg)	200
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 20.2 MAXI
No. MKN : FKECOD221T



world of cooking

FKECOD221T

Capacité	
Rails d'insertion	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
Assiettes (Ø 28 cm sur grilles FlexiRack®)	120
Assiettes (Ø 32 cm – chariot d'enfournement porte-assiettes)	120
Repas par jour	300 - 500

Alimentation électrique (380 V)	
Consommation énergétique nominale (kW)	55.0
Tension (V)	380 3 (N)PE AC
Fusible de protection (A)	3 x 100
Gamme de fréquence (Hz)	50 / 60

Alimentation électrique (400 V)	
Consommation énergétique nominale (kW)	60.9
Tension (V)	400 3 (N)PE AC
Fusible de protection (A)	3 x 100
Gamme de fréquence (Hz)	50 / 60

Alimentation électrique (415 V)	
Consommation énergétique nominale (kW)	65.5
Tension (V)	415 3 (N)PE AC
Fusible de protection (A)	3 x 100
Gamme de fréquence (Hz)	50 / 60

Alimentation électrique (440 V)	
Consommation énergétique nominale (kW)	60.9
Tension (V)	440 3 (N)PE AC
Fusible de protection (A)	3 x 100
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)	48
Consommation d'eau en cuisson mixte (L/h)	10.6
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)	10962
Dégagement de chaleur sensible (W)	7308
Emission de vapeur (g/h)	16139
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

Equipement spécial

par ex. Accessoires de cuisson GN 2/1

202388	Plat en granit émaillé, profondeur 20 mm
10017317	Plat en granit émaillé, profondeur 40 mm
202390	Plat en granit émaillé, profondeur 65 mm
202383	Plaque de pâtisserie perforée
202386	Plaque de rôtissage non-perforée
206103	Grille
202065	Bac non-perforé, profondeur 20 mm
202070	Bac non-perforé, profondeur 40 mm
202066	Bac non-perforé, profondeur 65 mm
202072	Bac non-perforé, profondeur 100 mm
202380	Bac perforé, profondeur 40 mm
202381	Bac perforé, profondeur 60 mm
202382	Bac perforé, profondeur 95 mm
10027442	Chariots monobloc pour chargement transversal GN 2/1 (EasyIn inclus)
201792	Housse isotherme
10027667	Chariot monobloc porte-assiettes (EasyIn inclus)
10019787	Housse isotherme chariot monobloc porte-assiettes
10014181	Lecteur de code-barres avec câble de recharge USB inclus
TWO_IN_ONE	WaveClean® cartouche de nettoyage two-in-one
10016941	Fixation au sol pour 20.x FlexiCombi

** gratuites sur www.mkn.com

