

Four mixte
SpaceCombi®
Four mixte électrique SpaceCombi® Classic 6.1
No. MKN : SKECOD610CG2



world of cooking

Caractéristiques

- Réglage analogique et affichage digital pour la température de cuisson, l'humidité, le temps de cuisson et la température à cœur.
- **Cuisson manuelle** avec 6 modes de cuisson : Vapeur douce, Vapeur, Vapeur express, Air pulsé, Mode mixte et Régénération
- 100 processus de cuisson peuvent être sauvegardés
- **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
- Frein de moteur de sécurité pour la turbine
- Système de séparation des graisses intégré
- **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
- **ClimaSelect®** – Commande du climat : réglage du taux d'humidité par palier de 25%
- **Ready2Cook®** – Préchauffage, refroidissement et préparation du climat idéal
- Sonde de température à cœur interne (jusqu'à 99 °C)

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



SKECOD610CG2

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
- Raccordement secteur avec fiche CEE à 5 plots 16 A

La sécurité de produit

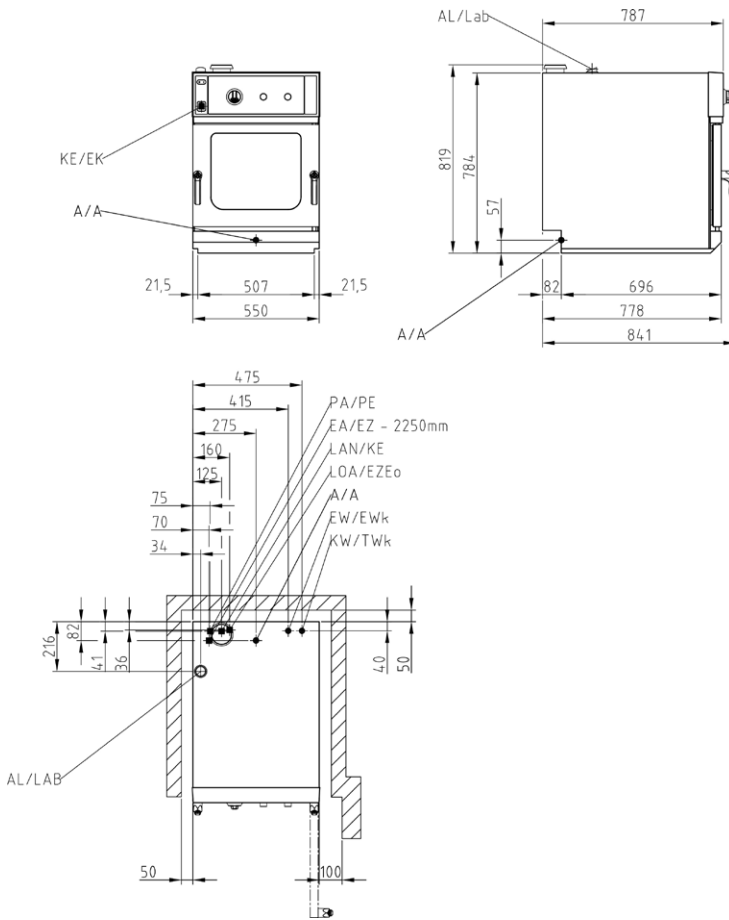


Four mixte
SpaceCombi®
 Four mixte électrique SpaceCombi® Classic 6.1
 No. MKN : SKECOD610CG2



world of cooking

SKECOD610CG2



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® Classic 6.1
 No. MKN : SKECOD610CG2



world of cooking

SKECOD610CG2

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

Versoin 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
- Programme de nettoyage manuel (ne concerne pas l'option WaveClean®)
- Instructions d'entretien pour les filtres à eau externes
- Contrôle de l'apport d'énergie nécessaire
- Version basique HACCP
- Mémoire HACCP intégrée
- Départ de cuisson programmable
- Humidification manuelle
- Interface USB pour par ex. les mises à jour du logiciel**
- 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
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
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

