

Four mixte
SpaceCombi® Team
Four mixte électrique SpaceCombi® Team
No. MKN : TKECOD6100



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
- **WaveClean®** – Système de nettoyage automatique
- Siphon inclus dans l'appareil
- **SES®** – Steam Exhaust System, la vapeur est automatiquement évacuée pour plus de sécurité au travail
- **GreenInside** – Affichage des consommations (énergie et eau)
- **QualityControl** – Qualité élevée constante ; quelle que soit la quantité de remplissage, le résultat obtenu est toujours parfait
- **Portes de l'enceinte de cuisson hygiénique en triple vitrage**, porte avec butée à droite
- Éclairage LED intégré dans la porte hygiénique de l'enceinte de cuisson
- Poignée de la porte inférieure tournée à 180° pour une utilisation ergonomique
- **Enceintes de cuisson hygiéniques** en acier inoxydable résistant à la corrosion
- Interface ETHERNET

Accessoires

- 2 cadres suspendus pour insertion longitudinale de série, chacun avec 6 niveaux d'insertion GN 1/1, avec sécurité anti-basculement, 60 mm entre chaque niveau d'insertion



TKECOD6100



Option

- Porte avec butée à gauche
- Interface pour le raccordement à une installation d'optimisation énergétique selon la norme DIN 18875 et contact sans potentiel
- Roulettes à la place des pieds arrière de l'appareil
- Roulettes pour les pieds avant de l'appareil pour la maintenance
- Kit d'installation pour eaux usées sans conduites d'eau
- Raccordement électrique (15.6 kW)
- Prêt à brancher (pour un ou deux raccordements électriques)
- **HoodIn®** – Pour la condensation de la vapeur avec un rendement de plus de 80% (directement intégré dans le SpaceCombi)

La sécurité de produit



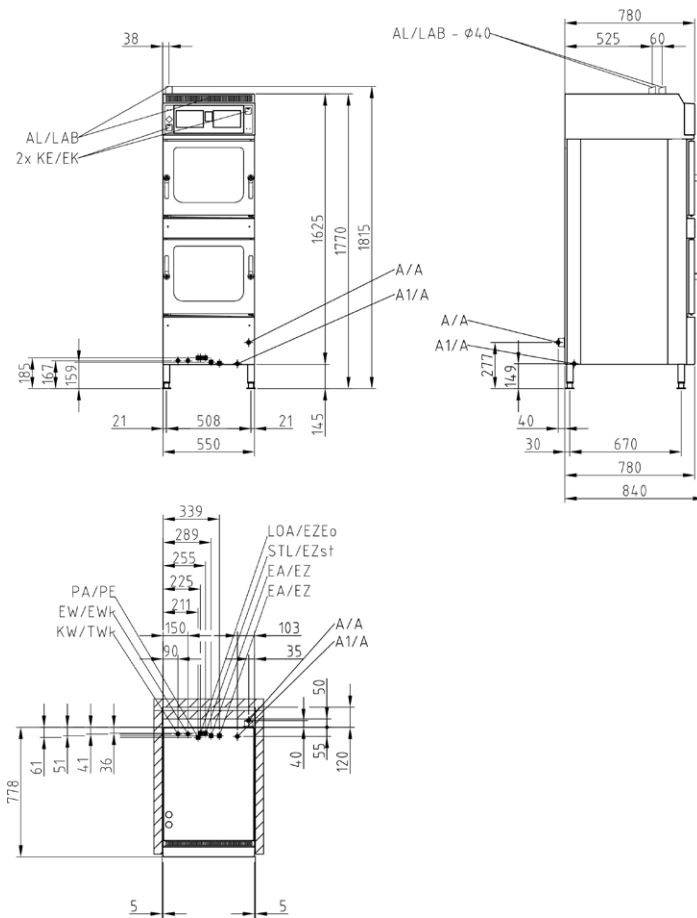
*en tenant compte de la réglementation relative à la ventilation de l'établissement

Four mixte
SpaceCombi® Team
 Four mixte électrique SpaceCombi® Team
 No. MKN : TKECOD6100



world of cooking

TKECOD6100



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)	550 x 836 x 1770
Matériau carénage	1.4301
Dimensions avec emballages (LxIxH²)(mm)	970 x 1130 x 2000
Poids net (kg)	139
Poids brut (kg)	153
Instructions d'installation; distance de sécurité en mm	
à l'arrière	70

Four mixte
SpaceCombi® Team
 Four mixte électrique SpaceCombi® Team
 No. MKN : TKECOD6100



world of cooking

TKECOD6100

Capacité	
Rails d'insertion	6 + 6 (12)
GN 1/1 (530 x 325 x 60 mm)	6 + 6 (12)
GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	5 + 5 (10)
Assiettes Ø 28 cm sur grilles pour régénération	12 + 12 (24)
Repas par jour	60 - 160

Alimentation électrique (400 V)	
Consommation énergétique nominale (kW)	2 x 7.8
Tension (V)	2x 400 2x 3 NPE AC
Fusible de protection (A)	3 x 16 + 3 x 16
Gamme de fréquence (Hz)	2 x 50 / 2 x 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)	35

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)	20
Consommation d'eau en cuisson mixte (L/h)	4.4
Consommation d'eau pour le nettoyage (L)	2.5

Eaux usées (A/A)	
Débit volumétrique (L/min.)	10
Raccordement	DN 50
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)	2808
Dégagement de chaleur sensible (W)	1872
Emission de vapeur (g/h)	4134

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

Dégagement de chaleur latent (W)	842
Dégagement de chaleur sensible (W)	1872
Emission de vapeur (g/h)	1240

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



D'autres caractéristiques

- **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.
- 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®** – 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
- 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
- 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 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
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

