

Four mixte
FlexiCombi® Team
Four mixte électrique FlexiCombi® Team MagicPilot 6.1-6.1
No. MKN : DKECOD615-615



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
- Une douchette manuelle intégrée pour les deux enceintes de cuisson
- **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
- **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
- Poignée de la porte inférieure tournée à 180° pour une utilisation ergonomique
- **Enceintes de cuisson hygiéniques** en acier inoxydable résistant à la corrosion

Accessoires

- 2 cadres suspendus pour insertion transversale de série, chacun avec 6 niveaux d'insertion GN 1/1 et FlexiRack®, avec sécurité anti-basculement, 68 mm entre chaque niveau d'insertion



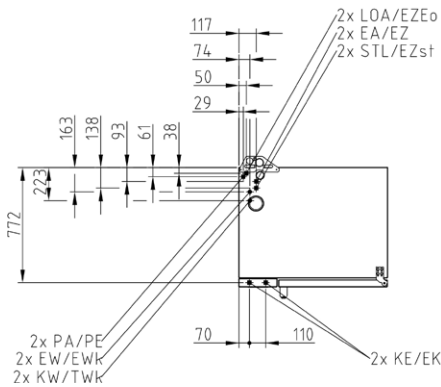
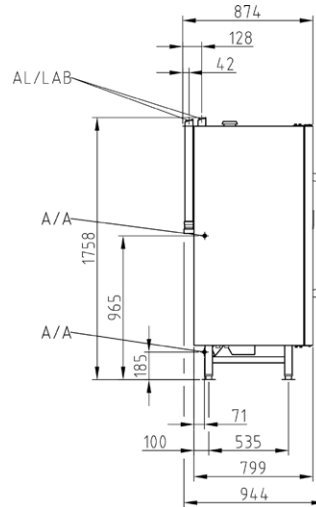
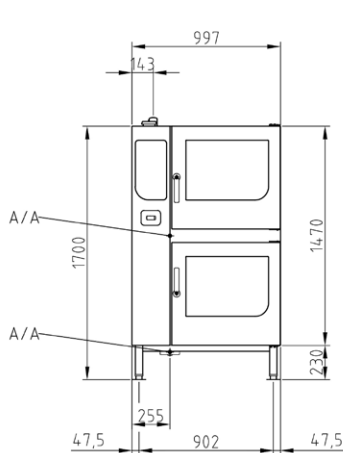
Option

- Porte avec butée à gauche
- Fermeture de la porte avec sécurité à 2 niveaux
- 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



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)
- (Point de raccordement le plus bas à 180 mm)
- Air d'échappement (AL)

| | |
|--|---|
| Dimensions de l'appareil (LxIxH) (mm) | 997 x 799 x 1700 |
| Matériau carénage | 1.4301 |
| Dimensions avec emballages (LxIxH ²)(mm) | 1020 x 1300 x 1950 |
| Poids net (kg) | 248 |
| Poids brut (kg) | 282 |
| Poids max. de charge (kg) | 54 + 54 |
| 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® Team
 Four mixte électrique FlexiCombi® Team MagicPilot 6.1-6.1
 No. MKN : DKECOD615-615



world of cooking

DKECOD615-615

| Capacité | |
|---|--|
| Rails d'insertion | 6 + 6 (12) |
| GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm) | 6 + 6 (12) |
| FlexiRack® (530 x 570 x 65 mm) | 2x 6 (12) |
| Assiettes (Ø 28 cm sur grilles FlexiRack®) | 2x 24 (48) |
| Repas par jour | 30 - 160 (GN 1/1); 30 - 300 (FlexiRack) |

| Alimentation électrique (380 V) | |
|--|----------------------------|
| Consommation énergétique nominale (kW) | 2x 9.4 |
| Tension (V) | 2 x 380 2 x 3 (N) PE AC |
| Fusible de protection (A) | 3 x 16 + 3 x 16 |
| Gamme de fréquence (Hz) | 2 x 50 |

| Alimentation électrique (400 V) | |
|--|----------------------------|
| Consommation énergétique nominale (kW) | 2x 10.4 |
| Tension (V) | 2 x 400 2 x 3 (N) PE AC |
| Fusible de protection (A) | 3 x 16 + 3 x 16 |
| Gamme de fréquence (Hz) | 2 x 50 |

| Alimentation électrique (415 V) | |
|--|----------------------------|
| Consommation énergétique nominale (kW) | 2x 11.2 |
| Tension (V) | 2 x 415 2 x 3 (N) PE AC |
| Fusible de protection (A) | 3 x 16 + 3 x 16 |
| Gamme de fréquence (Hz) | 2 x 50 |

| Alimentation électrique (440 V) | |
|--|----------------------------|
| Consommation énergétique nominale (kW) | 2x 10.4 |
| Tension (V) | 2 x 440 2 x 3 (N) PE AC |
| Fusible de protection (A) | 3 x 16 + 3 x 16 |
| Gamme de fréquence (Hz) | 2 x 50 |

| Eau potable froide (KW/TWk) | |
|--|-------------------|
| Pression de l'eau (bar) | 2x 2 - 6 |
| Raccordement | 2x DN 20 (G ¾" A) |
| Qualité mmol/L (°dH) | < 4 (22.2) |
| Consommation d'eau pour le nettoyage (L) | 32 + 32 |

| Eau douce (EW/EWk) | |
|---|-------------------|
| Pression de l'eau (bar) | 2x 2 - 6 |
| Raccordement | 2x DN 20 (G ¾" A) |
| Qualité mmol/L (°dH) | < 0.9 (5) |
| Consommation d'eau pour la vapeur (L/h) | 16 + 16 |
| Consommation d'eau en cuisson mixte (L/h) | 3.5 + 3.5 |
| Consommation d'eau pour le nettoyage (L) | 3 + 3 |

| Eaux usées (A/A) | |
|-----------------------------|------------|
| Débit volumétrique (L/min.) | 10 |
| Raccordement | 2x 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) | 1872 + 1872 (3744) |
| Dégagement de chaleur sensible (W) | 1248 + 1248 (2496) |
| Emission de vapeur (g/h) | 5512 |

| Utilisation avec la hotte à condensation de vapeur FlexiCombi® Air | |
|---|--------------------|
| Dégagement de chaleur latent (W) | 1123 |
| Dégagement de chaleur sensible (W) | 1248 + 1248 (2496) |
| Emission de vapeur (g/h) | 1654 |
| Niveau sonore (db (A)) | < 70 |
| Type de protection | IPX5 |



D'autres caractéristiques

- **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
- 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®** – 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
- 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 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
- 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 (DVGW)

** gratuites sur www.mkn.com

Équipement spécial

FKE_AIR_KIT_TEAM Hotte à condensation de vapeur FlexiCombi® Air pour kit de superposition

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!

| | |
|------------|--|
| TWO_IN_ONE | WaveClean® cartouche de nettoyage two-in-one |
| 813636 | Cadres suspendus insertion longitudinale GN |
| 845946 | Cadres suspendus dimension pâtisserie |



Four mixte
FlexiCombi® Team
Four mixte électrique FlexiCombi® Team MagicPilot 6.1-6.2
No. MKN : DKECOD615-621



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
- Une douchette manuelle intégrée pour les deux enceintes de cuisson
- **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
- **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
- Poignée de la porte inférieure tournée à 180° pour une utilisation ergonomique
- **Enceintes de cuisson hygiéniques** en acier inoxydable résistant à la corrosion

Accessoires

- Cadres suspendus pour insertion transversale de série, 6 niveaux d'insertion GN 1/1 et FlexiRack®, avec sécurité anti-basculement, 68 mm entre chaque niveau d'insertion
- Cadres suspendus de série, 6 niveaux d'insertion GN 2/1, avec sécurité anti-basculement, 65 mm entre chaque niveau d'insertion

* par rapport à un chargement GN 1/1



DKECOD615-621



Option

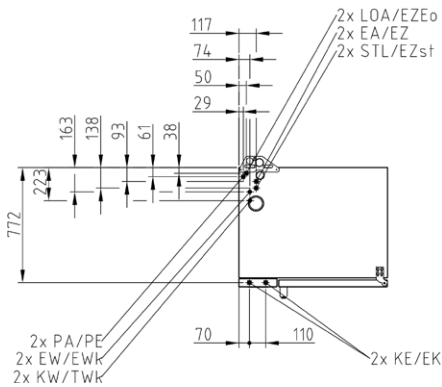
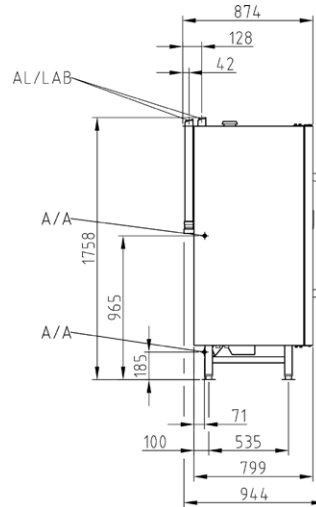
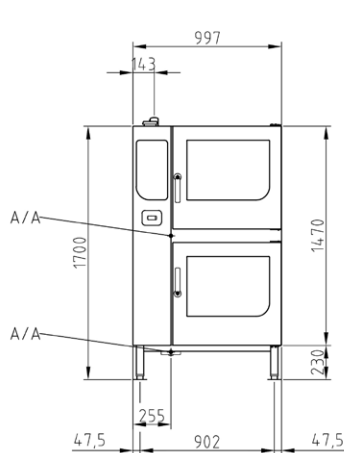
- Porte avec butée à gauche
- Fermeture de la porte avec sécurité à 2 niveaux
- Tension spéciale
- Interface pour le raccordement à une installation d'optimisation énergétique selon la norme DIN 18875 et contact sans potentiel
- Interface ETHERNET

La sécurité de produit



Sous réserve de modifications techniques !

25.11.2020
www.mkn.com



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)
- (Point de raccordement le plus bas à 180 mm)
- Air d'échappement (AL)

| | |
|--|---|
| Dimensions de l'appareil (LxIxH) (mm) | 997 x 799 x 1700 |
| Matériau carénage | 1.4301 |
| Dimensions avec emballages (LxIxH ²)(mm) | 1020 x 1300 x 1950 |
| Poids net (kg) | 248 |
| Poids brut (kg) | 282 |
| Poids max. de charge (kg) | 54 + 72 |
| 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® Team
 Four mixte électrique FlexiCombi® Team MagicPilot 6.1-6.2
 No. MKN : DKECOD615-621



world of cooking

DKECOD615-621

| Capacité | |
|---|--|
| Rails d'insertion | 6 + 6 (12) |
| GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm) | 6 |
| GN 2/1 (530 x 650 x 65 mm) | 6 |
| FlexiRack® (530 x 570 x 65 mm) | 2x 6 (12) |
| Assiettes (Ø 28 cm sur grilles FlexiRack®) | 2x 24 (48) |
| Repas par jour | 30 - 240 (GN 1/1); 30 - 310 (FlexiRack) |

| Alimentation électrique (380 V) | |
|--|----------------------------|
| Consommation énergétique nominale (kW) | 18.9 + 9.4 |
| Tension (V) | 2 x 380 2 x 3 (N) PE AC |
| Fusible de protection (A) | 3 x 35 + 3 x 16 |
| Gamme de fréquence (Hz) | 2 x 50 |

| Alimentation électrique (400 V) | |
|--|----------------------------|
| Consommation énergétique nominale (kW) | 20.9 + 10.4 |
| Tension (V) | 2 x 400 2 x 3 (N) PE AC |
| Fusible de protection (A) | 3 x 35 + 3 x 16 |
| Gamme de fréquence (Hz) | 2 x 50 |

| Alimentation électrique (415 V) | |
|--|----------------------------|
| Consommation énergétique nominale (kW) | 22.5 + 11.2 |
| Tension (V) | 2 x 415 2 x 3 (N) PE AC |
| Fusible de protection (A) | 3 x 35 + 3 x 16 |
| Gamme de fréquence (Hz) | 2 x 50 |

| Alimentation électrique (440 V) | |
|--|----------------------------|
| Consommation énergétique nominale (kW) | 20.9 + 10.4 |
| Tension (V) | 2 x 440 2 x 3 (N) PE AC |
| Fusible de protection (A) | 3 x 35 + 3 x 16 |
| Gamme de fréquence (Hz) | 2 x 50 |

| Eau potable froide (KW/TWk) | |
|--|-------------------|
| Pression de l'eau (bar) | 2x 2 - 6 |
| Raccordement | 2x DN 20 (G ¾" A) |
| Qualité mmol/L (°dH) | < 4 (22.2) |
| Consommation d'eau pour le nettoyage (L) | 32 + 32 |

| Eau douce (EW/EWk) | |
|---|-------------------|
| Pression de l'eau (bar) | 2x 2 - 6 |
| Raccordement | 2x DN 20 (G ¾" A) |
| Qualité mmol/L (°dH) | < 0.9 (5) |
| Consommation d'eau pour la vapeur (L/h) | 16 + 21 |
| Consommation d'eau en cuisson mixte (L/h) | 3.5 + 4.6 |
| Consommation d'eau pour le nettoyage (L) | 3 + 3 |

| Eaux usées (A/A) | |
|-----------------------------|------------|
| Débit volumétrique (L/min.) | 10 |
| Raccordement | 2x 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) | 1872 + 3762 (5634) |
| Dégagement de chaleur sensible (W) | 1248 + 2508 (3756) |
| Emission de vapeur (g/h) | 8295 |

| Utilisation avec la hotte à condensation de vapeur FlexiCombi® Air | |
|---|--------------------|
| Dégagement de chaleur latent (W) | 1690 |
| Dégagement de chaleur sensible (W) | 1248 + 2508 (3756) |
| Emission de vapeur (g/h) | 2488 |
| Niveau sonore (db (A)) | < 70 |
| Type de protection | IPX5 |



D'autres caractéristiques

- **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
- 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®** – 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
- **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 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
- 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 (DVGW)
- Siphon inclus dans l'appareil

** gratuites sur www.mkn.com

Équipement spécial

FKE_AIR_KIT_TEAM Hotte à condensation de vapeur FlexiCombi® Air pour kit de superposition

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!

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 |

TWO_IN_ONE WaveClean® cartouche de nettoyage two-in-one

| | |
|--------|---|
| 813636 | Cadres suspendus insertion longitudinale GN |
| 845946 | Cadres suspendus dimension pâtisserie |



Four mixte
FlexiCombi® Team
Four mixte électrique FlexiCombi® Team MagicPilot 6.2-6.1
No. MKN : DKECOD621-615



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
- Une douchette manuelle intégrée pour les deux enceintes de cuisson
- **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
- **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
- Poignée de la porte inférieure tournée à 180° pour une utilisation ergonomique
- **Enceintes de cuisson hygiéniques** en acier inoxydable résistant à la corrosion

Accessoires

- Cadres suspendus de série, 6 niveaux d'insertion GN 2/1, avec sécurité anti-basculement, 65 mm entre chaque niveau d'insertion
- Cadres suspendus pour insertion transversale de série, 6 niveaux d'insertion GN 1/1 et FlexiRack®, avec sécurité anti-basculement, 68 mm entre chaque niveau d'insertion



Option

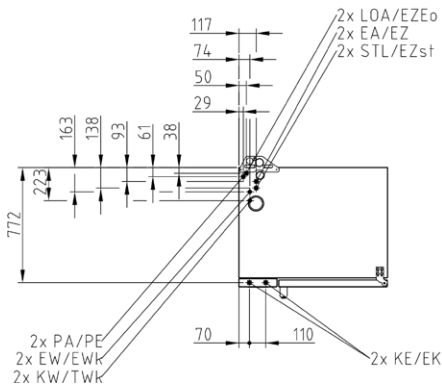
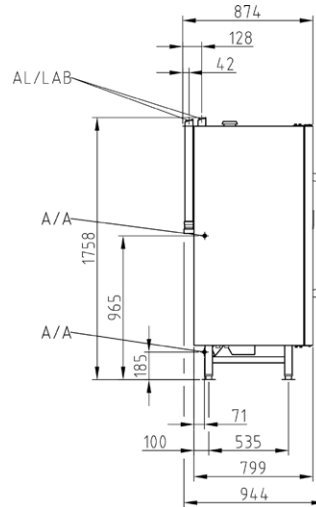
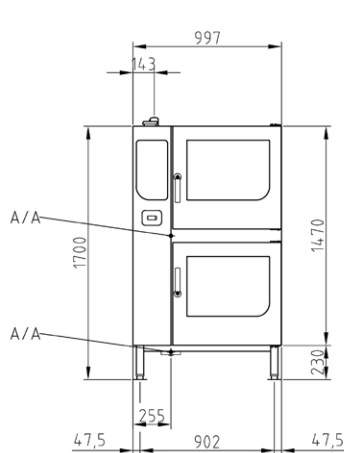
- Porte avec butée à gauche
- Fermeture de la porte avec sécurité à 2 niveaux
- Tension spéciale
- Interface pour le raccordement à une installation d'optimisation énergétique selon la norme DIN 18875 et contact sans potentiel
- Interface ETHERNET



La sécurité de produit



* par rapport à un chargement GN 1/1



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)
- (Point de raccordement le plus bas à 180 mm)
- Air d'échappement (AL)

| Dimensions de l'appareil (LxIxH) (mm) | 997 x 799 x 1700 |
|--|---|
| Matériau carénage | 1.4301 |
| Dimensions avec emballages (LxIxH²)(mm) | 1020 x 1300 x 1950 |
| Poids net (kg) | 248 |
| Poids brut (kg) | 282 |
| Poids max. de charge (kg) | 72 + 54 |
| 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® Team
 Four mixte électrique FlexiCombi® Team MagicPilot 6.2-6.1
 No. MKN : DKECOD621-615



world of cooking

DKECOD621-615

| Capacité | |
|--|--|
| Rails d'insertion | 6 + 6 (12) |
| GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm) | 6 |
| GN 2/1 (530 x 650 x 65 mm) | 6 |
| FlexiRack® (530 x 570 x 65 mm) | 2x 6 (12) |
| Assiettes (Ø 28 cm sur grilles FlexiRack®) | 2x 24 (48) |
| Repas par jour | 30 - 240 (GN 1/1); 30 - 310 (FlexiRack) |

| Alimentation électrique (380 V) | |
|--|----------------------------|
| Consommation énergétique nominale (kW) | 9.4 + 18.9 |
| Tension (V) | 2 x 380 2 x 3 (N) PE AC |
| Fusible de protection (A) | 3 x 16 + 3 x 35 |
| Gamme de fréquence (Hz) | 2 x 50 |

| Alimentation électrique (400 V) | |
|--|----------------------------|
| Consommation énergétique nominale (kW) | 10.4 + 20.9 |
| Tension (V) | 2 x 400 2 x 3 (N) PE AC |
| Fusible de protection (A) | 3 x 16 + 3 x 35 |
| Gamme de fréquence (Hz) | 2 x 50 |

| Alimentation électrique (415 V) | |
|--|----------------------------|
| Consommation énergétique nominale (kW) | 11.2 + 22.5 |
| Tension (V) | 2 x 415 2 x 3 (N) PE AC |
| Fusible de protection (A) | 3 x 16 + 3 x 35 |
| Gamme de fréquence (Hz) | 2 x 50 |

| Alimentation électrique (440 V) | |
|--|----------------------------|
| Consommation énergétique nominale (kW) | 10.4 + 20.9 |
| Tension (V) | 2 x 440 2 x 3 (N) PE AC |
| Fusible de protection (A) | 3 x 16 + 3 x 35 |
| Gamme de fréquence (Hz) | 2 x 50 |

| Eau potable froide (KW/TWk) | |
|--|-------------------|
| Pression de l'eau (bar) | 2x 2 - 6 |
| Raccordement | 2x DN 20 (G ¾" A) |
| Qualité mmol/L (°dH) | < 4 (22.2) |
| Consommation d'eau pour le nettoyage (L) | 32 + 32 |

| Eau douce (EW/EWk) | |
|---|-------------------|
| Pression de l'eau (bar) | 2x 2 - 6 |
| Raccordement | 2x DN 20 (G ¾" A) |
| Qualité mmol/L (°dH) | < 0.9 (5) |
| Consommation d'eau pour la vapeur (L/h) | 21 + 16 |
| Consommation d'eau en cuisson mixte (L/h) | 4.6 + 3.5 |
| Consommation d'eau pour le nettoyage (L) | 3 + 3 |

| Eaux usées (A/A) | |
|-----------------------------|------------|
| Débit volumétrique (L/min.) | 10 |
| Raccordement | 2x 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) | 3762 + 1872 (5634) |
| Dégagement de chaleur sensible (W) | 2508 + 1248 (3756) |
| Emission de vapeur (g/h) | 8295 |

| Utilisation avec la hotte à condensation de vapeur FlexiCombi® Air | |
|--|--------------------|
| Dégagement de chaleur latent (W) | 1690 |
| Dégagement de chaleur sensible (W) | 2508 + 1248 (3756) |
| Emission de vapeur (g/h) | 2488 |
| Niveau sonore (db (A)) | < 70 |
| Type de protection | IPX5 |



D'autres caractéristiques

- **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
- 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
- **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 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
- 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 (DVGW)
- Siphon inclus dans l'appareil

** gratuites sur www.mkn.com

Equipement spécial

FKE_AIR_KIT_TEAM Hotte à condensation de vapeur FlexiCombi® Air pour kit de superposition

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!

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 |

TWO_IN_ONE WaveClean® cartouche de nettoyage two-in-one

| | |
|--------|---|
| 813636 | Cadres suspendus insertion longitudinale GN |
| 845946 | Cadres suspendus dimension pâtisserie |



Four mixte
FlexiCombi® Team
Four mixte électrique FlexiCombi® Team MagicPilot 6.2-6.2
No. MKN : DKECOD621-621



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
- Une douchette manuelle intégrée pour les deux enceintes de cuisson
- **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
- **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
- Poignée de la porte inférieure tournée à 180° pour une utilisation ergonomique
- **Enceintes de cuisson hygiéniques** en acier inoxydable résistant à la corrosion
- Enceinte de cuisson avec éclairage halogène protégé par du verre anti-choc

Accessoires

- 2 cadres suspendus de série, chacun avec 6 niveaux d'insertion GN 2/1, avec sécurité anti-basculement, 65 mm entre chaque niveau d'insertion



Option

- Porte avec butée à gauche
- Fermeture de la porte avec sécurité à 2 niveaux
- Tension spéciale
- Interface pour le raccordement à une installation d'optimisation énergétique selon la norme DIN 18875 et contact sans potentiel
- Interface ETHERNET

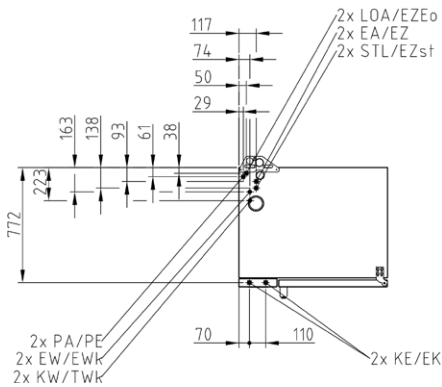
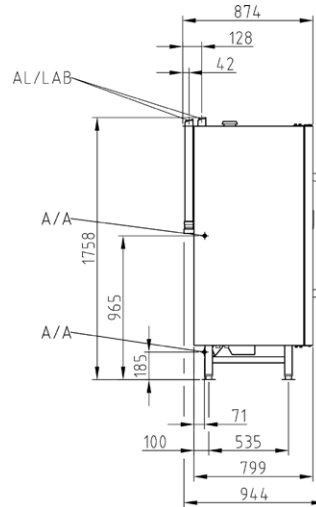
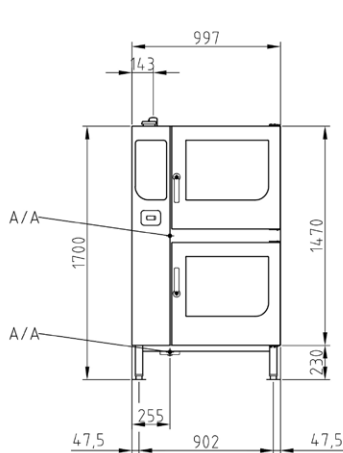
La sécurité de produit



Sous réserve de modifications techniques !

25.11.2020
www.mkn.com

DKECOD621-621



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)
- (Point de raccordement le plus bas à 180 mm)
- Air d'échappement (AL)

| | |
|--|---|
| Dimensions de l'appareil (LxIxH) (mm) | 997 x 799 x 1700 |
| Matériau carénage | 1.4301 |
| Dimensions avec emballages (LxIxH ²)(mm) | 1020 x 1300 x 1950 |
| Poids net (kg) | 248 |
| Poids brut (kg) | 282 |
| Poids max. de charge (kg) | 72 + 72 |
| 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® Team
 Four mixte électrique FlexiCombi® Team MagicPilot 6.2-6.2
 No. MKN : DKECOD621-621



world of cooking

DKECOD621-621

| Capacité | |
|---|------------|
| Rails d'insertion | 6 + 6 (12) |
| GN 2/1 (530 x 650 x 65 mm) | 6 + 6 (12) |
| FlexiRack® (530 x 570 x 65 mm) | 2x 6 (12) |
| Assiettes (Ø 28 cm sur grilles FlexiRack®) | 2x 24 (48) |
| Repas par jour | 60 - 320 |

| Alimentation électrique (380 V) | |
|--|----------------------------|
| Consommation énergétique nominale (kW) | 2x 18.9 |
| Tension (V) | 2 x 380 2 x 3 (N) PE AC |
| Fusible de protection (A) | 3 x 35 + 3 x 35 |
| Gamme de fréquence (Hz) | 2 x 50 |

| Alimentation électrique (400 V) | |
|--|----------------------------|
| Consommation énergétique nominale (kW) | 2x 20.9 |
| Tension (V) | 2 x 400 2 x 3 (N) PE AC |
| Fusible de protection (A) | 3 x 35 + 3 x 35 |
| Gamme de fréquence (Hz) | 2 x 50 |

| Alimentation électrique (415 V) | |
|--|----------------------------|
| Consommation énergétique nominale (kW) | 2x 22.5 |
| Tension (V) | 2 x 415 2 x 3 (N) PE AC |
| Fusible de protection (A) | 3 x 35 + 3 x 35 |
| Gamme de fréquence (Hz) | 2 x 50 |

| Alimentation électrique (440 V) | |
|--|----------------------------|
| Consommation énergétique nominale (kW) | 2x 20.9 |
| Tension (V) | 2 x 440 2 x 3 (N) PE AC |
| Fusible de protection (A) | 3 x 35 + 3 x 35 |
| Gamme de fréquence (Hz) | 2 x 50 |

| Eau potable froide (KW/TWk) | |
|--|-------------------|
| Pression de l'eau (bar) | 2x 2 - 6 |
| Raccordement | 2x DN 20 (G ¾" A) |
| Qualité mmol/L (°dH) | < 4 (22.2) |
| Consommation d'eau pour le nettoyage (L) | 32 + 32 |

| Eau douce (EW/EWk) | |
|---|-------------------|
| Pression de l'eau (bar) | 2x 2 - 6 |
| Raccordement | 2x DN 20 (G ¾" A) |
| Qualité mmol/L (°dH) | < 0.9 (5) |
| Consommation d'eau pour la vapeur (L/h) | 21 + 21 |
| Consommation d'eau en cuisson mixte (L/h) | 4.6 + 4.6 |
| Consommation d'eau pour le nettoyage (L) | 3 + 3 |

| Eaux usées (A/A) | |
|-----------------------------|------------|
| Débit volumétrique (L/min.) | 10 |
| Raccordement | 2x 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) | 3762 + 3762 (7524) |
| Dégagement de chaleur sensible (W) | 2508 + 2508 (5016) |
| Emission de vapeur (g/h) | 11077 |

| Utilisation avec la hotte à condensation de vapeur FlexiCombi® Air | |
|---|--------------------|
| Dégagement de chaleur latent (W) | 2257 |
| Dégagement de chaleur sensible (W) | 2508 + 2508 (5016) |
| Emission de vapeur (g/h) | 3323 |

| | |
|------------------------|------|
| Niveau sonore (db (A)) | < 70 |
| Type de protection | IPX5 |



D'autres caractéristiques

- **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
- 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 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
- 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

FKE_AIR_KIT_TEAM Hotte à condensation de vapeur FlexiCombi® Air pour kit de superposition

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 |

TWO_IN_ONE WaveClean® cartouche de nettoyage two-in-one

** gratuites sur www.mkn.com

