

# Techniniai duomenys

## FlexiCombi® su MagicPilot



tik elektriniai modeliai

- Dydis 6.1, elektrinis
- Dydis 6.1, dujinis
- Dydis 6.2 MAXI elektrinis
- Dydis 6.2 MAXI dujinis
- Dydis 10.1, elektrinis
- Dydis 10.1, dujinis
- Dydis 10.2 MAXI elektrinis
- Dydis 10.2 MAXI dujinis
- Dydis 6.1 + 6.1 / 6.2 + 6.2
- Dydis 6.1 + 6.2 / 6.2 + 6.1
- Dydis 6.x + 10.x / 10.x + 6.x
- Dydis 20.1, elektrinis
- Dydis 20.1, dujinis
- Dydis 20.2 MAXI elektrinis
- Dydis 20.2 MAXI dujinis

### Standartinė įranga

- EasyLoad skersinis įdėjimas
- MagicPilot®
- autoChef®
- Rankinis gaminimas
- QualityControl
- PerfectHold
- ClimaSelect® plus
- Gaminimo žingsnių funkcijos
- Ready2Cook
- RackControl
- Time2Serve
- VideoAssist
- SES – garų ištraukimo sistema
- FlexiCombi Connect
- WaveClean® plovimo sistema
- FamilyMix
- MultiCook
- FlexiRack® talpos koncepcija
- CombiDoctor
- GreenInside (elektriniai modeliai)
- BarcodeScan funkcija (be skenerio)
- Integruotas rankinis apiplovimo dušas
- WLAN
- ChefsHelp
- DynaSteam®
- Integruotas šilumokaitis
- Higieniškos gaminimo kameros durys su dvigubu stiklo paketu

### Parinktys/aksesuarai

- Kairinės durys (tik staliniams ir grupiniams modeliams)
- Dviejų padėčių apsauginis durų užraktas
- Jūrinė versija, specialiai įtampa (tik elektriniai modeliai)
- Papildomas išorinis daugiataškis temperatūros jutiklis (nemodifikuojamas)
- Papildomas išorinis sous vide vienataškis temperatūros jutiklis (nemodifikuojamas)
- Stovai ir apatinės spintelės
- Stovų rinkinys staliniams modeliams
- GN įstatymas išilgai
- Ethernet sąsaja
- IPX6 – apsauga nuo galingų vandens čiurkšlių (elektriniai modeliai)
- FlexiRack® priedai: nerūdijančio plieno grotelės, riebalų surinkimo skarda, granitoemalė dengtos skardos, kepimo skardos, padengtos nepridegančia danga, grotelės vištienai, kepimo krepšelis, forminė puodelių skarda
- GN indai, GN grotelės, kepimo ir skrudinimo skardos
- Regeneraciniai lėkščių vežimėliai, termoizoliaciniai gaubtai
- Gaminimo reikmenų rinkiniai (FlexiRack®, GN, ...)
- MKN riebalų surinkimo sistema
- SmokeInside
- Du viename WaveClean® plovimo priemonės
- Plovimo rinkinys
- Garų kondensacijos gaubtas FlexiCombi® Air
- Sąsaja, skirta prisijungti prie energijos optimizavimo sistemos

### Techniniai duomenys

FlexiCombi®	6.1, elektrinis	6.1, dujinis	10.1, elektrinis	10.1, dujinis	20.1, elektrinis	20.1, dujinis
MKN modelio nr.	FKECOD615TG2	FKGCD615TG2	FKECOD115TG2	FKGCD115TG2	FKECOD215TG2	FKGCD215TG2
Išoriniai matmenys	997 x 799 x 790 mm	1020 x 799 x 790 mm	997 x 799 x 1060 mm	1020 x 799 x 1060 mm	1075 x 813 x 1960 mm	1075 x 813 x 1960 mm
Elektrinis galingumas (elektriniai modeliai)	10.4 kW	0.6 kW	15.9 kW	0.6 kW	31.7 kW	1 kW
Įtampa	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V
Apsaugos lygis	3 x 16 A	1 x 16 A	3 x 25 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A
Nominali kaitinimo galia	11 kW	18 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW
Dujų tipai	Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskytintos dujos 3B/P 29–50 mbar	Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskytintos dujos 3B/P 29–50 mbar	Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskytintos dujos 3B/P 29–50 mbar	Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskytintos dujos 3B/P 29–50 mbar	Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskytintos dujos 3B/P 29–50 mbar	Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskytintos dujos 3B/P 29–50 mbar
FlexiRack® (530 x 570 mm)	6x FlexiRack® ± 10.5 GN 1/1	6x FlexiRack® ± 10.5 GN 1/1	10x FlexiRack® ± 17.5 GN 1/1	10x FlexiRack® ± 17.5 GN 1/1	20x FlexiRack® ± 35 GN 1/1	20x FlexiRack® ± 35 GN 1/1
Gastronominiai indai (65 mm gylio)	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 1/1	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Kepimo skardų dydis	5 x Kepimo skardų dydis	5 x Kepimo skardų dydis	8 x Kepimo skardų dydis	8 x Kepimo skardų dydis	16 x Kepimo skardų dydis	16 x Kepimo skardų dydis

FlexiCombi®	6.2, MAXI elektrinis	6.2, MAXI dujinis	10.2, MAXI elektrinis	10.2, MAXI dujinis	20.2, MAXI elektrinis	20.2, MAXI dujinis
MKN modelio nr.	FKECOD621TG2	FKGCD621TG2	FKECOD121TG2	FKGCD121TG2	FKECOD221TG2	FKGCD221TG2
Išoriniai matmenys	997 x 799 x 790 mm	1020 x 799 x 790 mm	997 x 799 x 1060 mm	1020 x 799 x 1060 mm	1115 x 999 x 1960 mm	1115 x 999 x 1960 mm
Elektrinis galingumas (elektriniai modeliai)	20.9 kW	0.6 kW	30.5 kW	0.6 kW	60.9 kW	1 kW
Įtampa	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V
Apsaugos lygis	3 x 35 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A	3 x 100 A	1 x 16 A
Nominali kaitinimo galia	17 kW	26 kW	26 kW	26 kW	52 kW	52 kW
Dujų tipai	Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskytintos dujos 3B/P 29–50 mbar	Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskytintos dujos 3B/P 29–50 mbar	Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskytintos dujos 3B/P 29–50 mbar	Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskytintos dujos 3B/P 29–50 mbar	Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskytintos dujos 3B/P 29–50 mbar	Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskytintos dujos 3B/P 29–50 mbar
Gastronominiai indai (65 mm gylio)	6 x GN 2/1	6 x GN 2/1	10 x GN 2/1	10 x GN 2/1	20 x GN 2/1	20 x GN 2/1

## FlexiCombi® Classic modeliai



- Dydis 6.1, elektrinis
- Dydis 6.1, dujinis
- Dydis 6.2, MAXI elektrinis
- Dydis 6.2 MAXI dujinis
- Dydis 10.1, elektrinis
- Dydis 10.1, dujinis
- Dydis 10.2, MAXI elektrinis
- Dydis 10.2, MAXI dujinis
- Dydis 20.1, elektrinis
- Dydis 20.1, dujinis
- Dydis 20.2, MAXI elektrinis
- Dydis 20.2, MAXI dujinis

### Standartinė įranga

- EasyLoad skersinis įdėjimas
- FlexiRack®
- ClimaSelect®
- 5 ventiliatoriaus greičiai
- Gali būti išsaugota 100 gaminimo programų su 6 žingsniais
- Integruotas šilumokaitis
- Rankinis plovimas
- Integruota vidinės temperatūros matavimo adata
- DynaSteam®
- USB jungtis
- Higieniškos gaminimo kameros durys su dvigubu stiklo paketu

### Parinktys/aksesuarai

- Kairinės durys (staliniams modeliams)
- Dviejų padėčių apsauginis durų užraktas
- Jūrinė versija, specialiai įtampa (tik elektriniai modeliai)
- Papildomas išorinis daugiataškis temperatūros jutiklis (nemodifikuojamas)
- Papildomas išorinis sous vide vienataškis temperatūros jutiklis (nemodifikuojamas)
- FlexiRack® priedai: nerūdijančio plieno grotelės, riebalų surinkimo skarda, granito emalė dengtos, insert skardos, kepimo skardos, padengtos nepridegančia danga, grotelės vištienai, kepimo krepšelis, forminė puodelių skarda
- GN indai, GN grotelės, kepimo ir skrudinimo skardos
- Regeneraciniai lėkščių vežimėliai, termoizoliaciniai gaubtai
- Gaminimo reikmenų rinkiniai (FlexiRack®, GN, ...)
- WaveClean® plovimo sistema
- Du viename WaveClean® plovimo priemonės
- Plovimo rinkinys
- Integruotas rankinis apiplovimo dušas
- Garų kondensacijos gaubtas FlexiCombi® Air
- GN įstatymas išilgai
- Stovai ir apatinės spintelės
- Stovų rinkinys staliniams modeliams
- IPX6 – apsauga nuo galingų vandens čiurkšlių (elektriniai modeliai)
- Sąsaja, skirta prisijungti prie energijos optimizavimo sistemos pagal DIN 18875 ir potencialiai laisvus kontaktus

### Techniniai duomenys

FlexiCombi®	6.1, elektrinis	6.1, dujinis	10.1, elektrinis	10.1, dujinis	20.1, elektrinis	20.1, dujinis
MKN modelio nr.	FKECOD615CG2	FKGCD615CG2	FKECOD115CG2	FKGCD115CG2	FKECOD215CG2	FKGCD215CG2
Išoriniai matmenys	997 x 799 x 790 mm	1020 x 799 x 790 mm	997 x 799 x 1060 mm	1020 x 799 x 1060 mm	1075 x 813 x 1960 mm	1075 x 813 x 1960 mm
Elektrinis galingumas (elektriniai modeliai)	10.4 kW	0.6 kW	15.9 kW	0.6 kW	31.7 kW	1 kW
Įtampa	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V
Apsaugos lygis	3 x 16 A	1 x 16 A	3 x 25 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A
Nominali kaitinimo galia	11 kW	18 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW
Dujų tipai	Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskytintos dujos 3B/P 29–50 mbar	Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskytintos dujos 3B/P 29–50 mbar	Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskytintos dujos 3B/P 29–50 mbar	Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskytintos dujos 3B/P 29–50 mbar	Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskytintos dujos 3B/P 29–50 mbar	Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskytintos dujos 3B/P 29–50 mbar
FlexiRack® (530 x 570 mm)	6x FlexiRack® ± 10.5 GN 1/1	6x FlexiRack® ± 10.5 GN 1/1	10x FlexiRack® ± 17.5 GN 1/1	10x FlexiRack® ± 17.5 GN 1/1	20x FlexiRack® ± 35 GN 1/1	20x FlexiRack® ± 35 GN 1/1
Gastronominiai indai (65 mm gylio)	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 1/1	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Kepimo skardų dydis	5 x Kepimo skardų dydis	5 x Kepimo skardų dydis	8 x Kepimo skardų dydis	8 x Kepimo skardų dydis	16 x Kepimo skardų dydis	16 x Kepimo skardų dydis

FlexiCombi®	6.2, MAXI elektrinis	6.2, MAXI dujinis	10.2, MAXI elektrinis	10.2, MAXI dujinis	20.2, MAXI elektrinis	20.2, MAXI dujinis
MKN modelio nr.	FKECOD621CG2	FKGCD621CG2	FKECOD121CG2	FKGCD121CG2	FKECOD221CG2	FKGCD221CG2
Išoriniai matmenys	997 x 799 x 790 mm	1020 x 799 x 790 mm	997 x 799 x 1060 mm	1020 x 799 x 1060 mm	1115 x 999 x 1960 mm	1115 x 999 x 1960 mm
Elektrinis galingumas (elektriniai modeliai)	20.9 kW	0.6 kW	30.5 kW	0.6 kW	60.9 kW	1 kW
Įtampa	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V
Apsaugos lygis	3 x 35 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A	3 x 100 A	1 x 16 A
Nominali kaitinimo galia	17 kW	26 kW	26 kW	26 kW	52 kW	52 kW
Dujų tipai	Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskytintos dujos 3B/P 29–50 mbar	Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskytintos dujos 3B/P 29–50 mbar	Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskytintos dujos 3B/P 29–50 mbar	Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskytintos dujos 3B/P 29–50 mbar	Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskytintos dujos 3B/P 29–50 mbar	Gamtinės dujos (E ir LL) 20 mbar Suskytintos dujos 3B/P 29–50 mbar
Gastronominiai indai (65 mm gylio)	6 x GN 2/1	6 x GN 2/1	10 x GN 2/1	10 x GN 2/1	20 x GN 2/1	20 x GN 2/1



world of cooking

Naujasis **FlexiCombi®**  
Greitesnis. Efektyvesnis. Labiau skaitmenizuotas.



## Puikus gaminimo kameros apšvietimas



### Nauja apšvietimo koncepcija

- Gaminimo kamera su LED apšvietimu duryse
- Atidarius duris - dar daugiau šviesos gaminimo kameroje
- Kai durys atidarytos, vartotojas neakinamas
- Patogus naudojimas ir sauga dėl optimalaus gaminimo kameros apšvietimo
- Geresnis maisto gamybos procesų ir kokybės stebėjimas

## WaveClean® – automatinio plovimo sistema su „Du viename“ plovimo priemone

### Mažos vandens sąnaudos

Dėl cirkuliacinės sistemos FlexiCombi® kiekvienam plovimo ciklui sunaudoja tik 35 litrus vandens

### WaveClean® plovimo priemonės

Uždarytame WaveClean® „Du viename“ buteliuke yra ir ploviklis, ir skalavimo priemonė

### Visiškai paprasta

Įdėkite WaveClean® plovimo priemonę ir plovimas prasidės

### Apsaugos sistema

Prailgina konvekcinės krosnies tarnavimo laiką



## Automatinis garų kiekio reguliavimas

### DynaSteam® – garų generavimas patentuotais MKN garų generavimo metodais

#### Efektvus garų generavimas

DynaSteam® labai greitai ir efektyviai generuoja garus

#### Priežiūrai nereikia išlaidų

#### Energijos taupymas

Energijos efektyvumas, su šilumokaičiu sutaupoma iki 2kW/h\*

#### Geresni gaminimo rezultatai

dėl garų kiekio, kuris automatiškai reguliuojamas gaminimo procesui

#### Higieniški garai

#### nepriklausantys nuo vandens slėgio

\*Palyginti su MKN technologija be šilumokaičio



## Greitesnė operacinė sistema. Padidėjęs našumas\*

### Naujasis MagicPilot® Intuityvus valdymas ir puikus piktogramų išdėstymas

- Greitesnė aparatinė įranga sklandesnei darbo eigai
- Patogus, vienodas valdymo ekranas įvairioje MKN įrangoje

### Gaminimo vadovas - pagalba naudotojui visuose procesuose

- Automatinis gaminimas
- Greitas ir saugus maisto kokybės atkūrimas
- Naudingos pastabos kaip instrukcijos; galimas nuotraukų integravimas
- Automatinės valdymo funkcijos, užtikrinančios nepriekaištingą kokybę gaminimo metu
- **Nauja funkcija MultiCook** – išmanusis gaminimo laiko valdymas su vizualiu produktų vaizdu ir automatinio laiko nustatymu.



\*lyginant su ankstesniais modeliais

## Durys su hermetišku dvigubu stiklo paketu (trys stiklai be oro cirkuliacijos tarp jų)

### Higieniškos gaminimo kameros durys yra su sandariu trigubu stiklu.

Taigi sutaupoma energijos ir mažiau šilumos išskiriama į virtuvę.

**Energijos sutaupymas iki 28%\*** dėl sandaraus dvigubo stiklo paketo

**100% automatinis gaminimo kameros plovimas** nereikia valyti rankiniu būdu

\*palyginti su ankstesniais dvigubo stiklo durų modeliais



## Skaitmeninių komercinių virtuvių ateitis

### WLAN\*: dabar standartinis

#### OPC UA sąsaja

Prijungimas prie DIN 18898 virtuvės valdymo sistemos (per OPC UA sąsają, atviras standartas)

#### REST API sąsaja

Prijungimas su savo platformomis ir išorinėmis platformomis su „Rest-API/Swagger“ sąsaja

**Programinės įrangos atnaujinimai naudojant Cloud arba App**

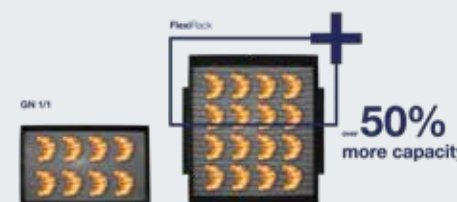
\* visose sertifikuotose šalyse



## Mėgaukitės didesniu našumu ir komfortu

### Akimirkšniu talpinkite daugiau su su FlexiCombi®

- Optimalus gaminimo kameros išnaudojimas
- Greitesni virtuvės procesai
- Energijos ir laiko taupymas\*



### EasyLoad skersinis įdėjimas

Skersinis įdėjimas leidžia lengvai ir saugiai valdyti GN indus ar sunkias skardas ir visą laiką matyti savo gaminius.

\*lyginant su GN 1/1

## Aukščiausia kokybė efektyvumui ir ilgam tarnavimo laikui

### Daugiau tvarumo

Naujos mintys ir idėjos. Naujasis MKN FlexiCombi® suteikia galimybę gaminti naujais ir tvariais maisto gaminimo būdais. Bekompromisė kokybė, naujoviškos funkcijos ir galingas privilegijų paketas kartu su šefo pagalba.

## GreenHighlights naujajame FlexiCombi®

Tobulai derantys inovacija ir tvarumas

### Šilumokaitis

Standartinis šiluminis efektyvumas. Atliekinė šiluma yra regeneruojama ir panaudojama pakartotinai.

Sutaupoma iki **2kW\*** per valandą su FlexiCombi® 20.x

\*lyginant su MKN modeliais be šilumokaičio

### GreenInside

#### Energijos vartojimo optimizavimas.

MKN FlexiCombi® turi sąnaudų ekraną\*, kuris rodo energijos ir vandens suvartojimą po kiekvieno gaminimo proceso.

\* Tik elektriniai modeliai

