

magicPilot

FlexiCombi

MagicPilot

Gerätefunktionen

chef



A főzés **öröme!**



Biztonságos

Az öndiagnosztikai program segítségével - Ön egyetlen érintéssel megtudja, mi következik.



Kényelmes használat

Egyszerű, pontos, intuitív az érintés és csúsztatás kezelési megoldással.



Kezelés

A keresztelrendezésű kombi: biztonságos és kényelmes.



A főzés öröme!

Minőség

Hőcserélő, hőszigetelt három rétegű üvegezésű ajtó, 316 S 11 főzőtér...mind benne.



Higiénia

Automatikus tisztító rendszer kettő az egyben patronokkal.



Kapacitás

A főzési térfogat és az elérhető sütőfelület optimális hasznosítása.



Intelligens

Egyenletes, kiemelkedően jó főzési eredmények, mivel a sütő automatikusan beállítja magát a különböző ételtölteteknek megfelelően.



MKN több mint 65 éve elkötelezett az első osztályú nagykonyhai főzéstechológiai rendszerek kialakítása mellett. Mindig a séf kerül a középpontba. Ez az oka, hogy technológiai megoldásaink átfogó előnyöket nyújtanak vevőink számára. Próbálja ki a FlexiCombi Classic sütőberendezést!



Easy Load

Biztonságos és kényelmes kezelés!



Biztonságos és kényelmes használat:

A keresztirányú behelyezésnek köszönhetően Ön még a nehéz tálcákat és edényzeteket is biztonságosan meg tudja fogni. Nem szükséges kezével fogást váltania, továbbá egész idő alatt teljes rálátása van a termékre.



Kapacitás

Nagyobb főzési kapacitás* - a FlexiRack rendszernek köszönhetően. Az okos főzőtér megoldás optimálisan használja ki az egész főzőteret.

Előnyei: hatalmas többlet kapacitás, ugyanakkor megnövekedett teljesítmény. Rugalmassági koncepciónk felgyorsítja az összes, nagykonyhákban alkalmazott folyamatokat. Így Ön nem csak időt takarít meg, de értékes energiát is.*



GN 1/1 keresztirányú betöltés



FlexiRack

FlexiRack

Kombipároló 10.1
1/1 GN edényekkel

24 db csirke/töltet

80 db rántotszelet/töltet

Kombipároló 10.1
FlexiRack edényekkel

36 db csirke/töltet

120 db rántotszelet/töltet

A hozzáadott
érték*

50 %-al több*

50 %-al több*

* összehasonlítva az MKN GN 1/1 kombipárolókkal és feltételezve, hogy 2 főzési folyamatra van szükség ugyanazon ételmennyiség elkészítéséhez.

+Érints meg!



ChefsHelp

SEGÍTSÉGNYÚJTÁS. Beépített InfoLépések (pl. „fűszerezés most” vagy „adja hozzá az alapot”) a folyamat és a minőség szavatolása érdekében.

Kényelmes használat a

MagicPilot

Ragyogó képalkotást biztosít teljes betekintési szöggel minden irányból. Szórakozás a MagicPilot vezérlés kezelése: hasonló az okostelefonok vagy a tabletek kijelzőjéhez. A robosztus szabályozóegység ösztönösen és pontosan használható egyszerű érintési és húzási műveletekkel.

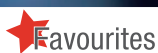
FlexiCombi
MagicPilot



**Gyors és biztonságos:
autoChef**



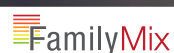
Az automatikus kezelési program lehetőséget biztosít a professzionális ételkészítésre néhány érintéssel. A kiváló főzési eredmények bármikor reprodukálhatók 10 különböző főzési kategóriában. A főzési programok az autoChef rendszerben találhatók. Összesen több mint 350 memóriahely érhető el, mindegyik maximum 20 főzési lépcsővel.



EGYSZERŰSÉG. Tárolja a leggyakrabban használt főzési recepteket a „Kedvencek” között a kezdő képernyőn.



BEÉPÍTETT SÉF. Videóklipok használati tanácsokkal: segítségnyújtás bármikor az év 365 napján.



FamilyMix jelzi Önnek, milyen típusú ételek elkészítése ajánlott egy adott hőfokú főzőtérben. Ily módon a főzőtér minden esetben optimálisan hasznosítható.



Állítsa be a befejezési időt. **Time2Serve** biztosítja, hogy különböző termékek egy adott sütési hőmérsékleten, egyidejűleg fognak elkészülni.



GYORSASÁG. Használjon leolvasó készüléket a főzőprogramok kiválasztásához és indítsa el azokat egyetlen érintéssel.



Öndiagnosztikai program
Egyetlen érintéssel megtudhatja pontosan mi következik. A készülék működése automatikusan letesztelődik.



Saját programok:
Manuális működtetés



Készítse el, főzzön, majd mentse el a saját receptjeit a MagicPilot programban. Ami a 12 manuális főzőprogramot illeti, csak egyetlen személy képes ezeket használni: Ön! Minden egyes főzési módot, a saját elvárásai szerint beállíthat az érintési és húzási mozdulatokkal, majd egyszerűen elmentheti az autoChef rendszerben a megbízható ismételt végrehajtások érdekében.





Automatikus mennyiség felismerés - automatikus beállítás a kiváló minőség fenntartása érdekében

Ez varázslat:

A FlexiCombi saját magától felismeri a betöltött étel mennyiségét és automatikusan aktiválja a QualityControl rendszert. Beállítja a vonatkozó főzési paramétereket és biztosítja az állandó első osztályú étel minőséget. Maghőmérő nélkül.



Az ételek minősége egészen a tálalásig fenntartható

Egy intelligens folyamatnak köszönhető optimalizáció*:

1. Főzés
2. Aktív lehűtés a SmartCoolDown funkcióval
3. PerfectHold melegen tartási ciklus

Egyszerű, nincs szükség újrafőzésre, illetve az ételt nem kell a tálalás előtt kivenni a főzőtéből.



Minőségi ételek alacsony vízfogyasztással

Lenyűgöző: A mindenkor szükséges gőz mennyisége automatikusan beállítódik a főzési töltet alapján. **Mindig pontosan a helyes mennyiség.** Ez felgyorsítja a főzési folyamatot*, és biztosítja az elkészített ételek kimagaslóan jó minőségét, ugyanakkor a lehető legkevesebb energiát használja fel.



A mindig tökéletes főzőtér klíma

Egyedileg szabályozható: ClimaSelect plus biztosítja a nedvesség tartalom és a hőmérséklet mérését a főzőtérben. A nedvességtartalom a termék sajátosságaihoz igazítható: 10 százalékos lépcsőkkel növelhető - mindig a receptek ajánlásait kövesse. **Eredmény:** megbízható étel minőség.



Megelőzi a gőz kiáramlását a főzőtér ajtajának nyitásokor

Az autoChef főzési folyamat végén automatikusan működésbe lépő biztonsági páraelszívás gondoskodik erről. A főzőtér ajtaja így biztonságosan, pára kiáramlás nélkül nyitható, és így módon a munkahelyi környezet is kellemesebbé válik a konyhában.

2 maghőmérséklet érzékelő
= 2 maghőmérséklet



Két maghőmérő, külön-külön nagy pontossággal

- Két érzékelő ugyanazzal a célhőmérséklettel: egy termék különböző töltet mennyiségei főzhetők egy időben.
- Két érzékelő eltérő célhőmérséklettel: különböző termékek főzhetők egy időben.

(opció)



Az energia optimalizálása és környezetbarát felhasználása

Energia koncepció

- Hőszigetelt főzőtér ajtó három rétegű üvegezéssel
- Hőcserélő
- A megújult motor technológia csökkenti az elektromos teljesítmény igényt*

GreenInside

Minden főzési folyamat befejezését követően a kijelzőn megjelennek a fogyasztási adatok (energia és víz).



Automatikus tisztítás kettő az egyben patronokkal

WaveClean (sztenderd) veszi át az automatikus tisztítási feladatot. Hihetetlenül nagy hatékonysággal, higiénikusan és biztonságosan működik. Még a legkisebb sarkok is makulátlanul megtisztíthatók egyetlen darab kettő az egyben patron használatával, amely mind a vegyszert, mind az öblítőszeret tartalmazza - és csak 35 liter a vízfogyasztása. (6 és 10 tálcás modell). **Ez azt jelenti, hogy a vízfogyasztást sikerült 36%-kal* csökkenteni.**

* Összehasonlítva az előző MKN HansDampf technológiával

FlexiCombi modellek:



- Méret 6.1 Elektromos
- Méret 6.1 Gázüzemű
- Méret 6.2 MAXI Elektromos
- Méret 6.2 MAXI Gázüzemű



- Méret 10.1 Elektromos
- Méret 10.1 Gázüzemű
- Méret 10.2 MAXI Elektromos
- Méret 10.2 MAXI Gázüzemű



- Méret 20.1 Elektromos
- Méret 20.1 Gázüzemű
- Méret 20.2 MAXI Elektromos
- Méret 20.2 MAXI Gázüzemű

Sztenderd felszerelések:

* 2014 őszétől

- EasyLoad keresztirányú betöltés
- MagicPilot
- autoChef
- Manuális főzés
- QualityControl
- PerfectHold
- StepMatic
- ClimaSelect plus
- Ready2Cook
- RackControl 2
- Time2Serve
- VideoAssist
- Kézizuhany
- SES-pára elszívó rendszer
- MKN CombiConnect*
- WaveClean tisztító rendszer - az új generáció
- FamilyMix
- ChefsHelp
- FlexiRack kapacitás kihasználás
- CombiDoctor
- GreenInside (elektromos készülékekhez)
- Barcode Scan funkció
- leolvasó készülék nélkül
- 316 S 11 rm. acél, tartós higiénikus főzőtér
- PHLECO DynaSteam 2
- Integrált hőcserélő
- Hőszigetelt főzőtér ajtó három rétegű üvegezéssel

Opciók/Kiegészítő berendezések:

- Bal oldali zsanérozású ajtó
- Két pozíciós biztonsági ajtózárs
- Tengeri változat, speciális tápfeszültség
- További külső, többpontos maghőmérő (utólággan nem építhető be)
- Kiegészítő külső sous vide egy pontos érzékelő (utólággan nem építhető be)
- Állványok és tartószekrények
- Összeépítő keret (asztali készülékek egymásra helyezéséhez)
- FlexiRack állványok 400 x 600 mm-es sütőtepsikhez
- Regeneráló és bankett rendszerek, hőszigetelt takarókkal
- FlexiRack speciális kiegészítők; grill rácsok, csepegtetőtálcsák, sütőtepsik gránit zománcozással vagy tapadásmentes bevonattal, csirketartó rácsok, zsírgyűjtő tálcsák, kosarak
- GN edényzet, GN rácsok, speciális sütőtepsik és tálcsák
- Kettő az egyben tisztító patronok a WaveClean tisztító rendszerhez
- Páralecsapató ernyők
- Főzési kiegészítő készletek (FlexiRack, GN)
- Tisztító készletek
- GN edényzet hosszirányú behelyezés
- Csatlakozó készlet energiaoptimalizáló rendszerhez
- Ethernet interfész
- IPX 6 (elektromos készülékekhez)

Műszaki jellemzők:

FlexiCombi	6.1 Elektromos	6.1 Gáz	10.1 Elektromos	10.1 Gáz	20.1 Elektromos	20.1 Gáz
MKN modellszám	FKE061R_MP	FKG061R_MP	FKE101R_MP	FKG101R_MP	FKE201R_MP	FKG201R_MP
Befoglaló méretek	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
Név. Elektromos teljesítmény	10.4 kW	0.6 kW	15.9 kW	0.6 kW	31.7 kW	1 kW
Tápfeszültség	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
Védőbiztosíték	3 x 16 A	1 x 16 A	3 x 25 A	1 x 16 A	3 x 63 A	1 x 16 A
Névleges hőteljesítmény		11 kW		18 kW		36 kW
Gáz táphálózat		földgáz (E és LL) 20mbar palackos gáz 3B/P 29-50mbar		földgáz (E és LL) 20mbar palackos gáz 3B/P 29-50mbar		földgáz (E és LL) 20mbar palackos gáz 3B/P 29-50mbar
FlexiRack (530 x 570 mm)	6 x FlexiRack▲10.5 GN 1/1	6 x FlexiRack▲10.5 GN 1/1	10 x FlexiRack▲17.5 GN 1/1	10 x FlexiRack▲17.5 GN 1/1	20 x FlexiRack▲35 GN 1/1	20 x FlexiRack▲35 GN 1/1
Gastronorm (65 mm mély)	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
Sütőtepsik	5 x Sütőtepsik	5 x Sütőtepsik	8 x Sütőtepsik	8 x Sütőtepsik	16 x Sütőtepsik	16 x Sütőtepsik

FlexiCombi	6.2 MAXI Elektromos	6.2 MAXI Gáz	10.2 MAXI Elektromos	10.2 MAXI Gáz	20.2 MAXI Elektromos	20.2 MAXI Gáz
MKN modellszám	FKE062R_MP	FKG062R_MP	FKE102R_MP	FKG102R_MP	FKE202R_MP	FKG202R_MP
Befoglaló méretek	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
Név. Elektromos teljesítmény	20.9 kW	0.6 kW	30.5 kW	0.6 kW	60.9 kW	1 kW
Tápfeszültség	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
Védőbiztosíték	3 x 35 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A	3 x 125 A	1 x 16 A
Névleges hőteljesítmény		17 kW		26 kW		52 kW
Gáz táphálózat		földgáz (E és LL) 20mbar palackos gáz 3B/P 29-50mbar		földgáz (E és LL) 20mbar palackos gáz 3B/P 29-50mbar		földgáz (E és LL) 20mbar palackos gáz 3B/P 29-50mbar
Gastronorm (65 mm mély)	6 x 2/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 2/1 GN	20 x 2/1 GN



MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer
GmbH & Co. KG
Halberstaedter Strasse 2a
38300 Wolfenbuettel/Germany
Phone +49 (0) 5331 89-0
Fax +49 (0) 5331 89-280
www.mkn.eu

Coninvest
konyatechnológia & belsőépítészet

H-2040 Budaörs, Budapesti út 127.
tel. +36 23 501 310
e-mail info@coninvest.hu
www.coninvest.hu