

FlexiCombi

Classic



A főzés **öröme!**



## Anyagminőség

316 S 11 rozsdamentes acél főzőtér, beépített hőcserélő.



## Ételminőség

Első osztályú ételek.



## Felhasználóbarát

Egyszerű, világos és pontos



MKN több mint 65 éve elkötelezett az első osztályú nagykonyhai főzés technológiai 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!



A bemutatott kéziuhany opcionálisan rendelhető a FlexiCombi Classic készülékhez.

# A főzés öröme!

## Kezelés

Keresztelrendezésű kombi:  
biztonságos és kényelmes.

Energiahatékonyság  
Működési költségek  
optimalizálása.\*

## Kapacitás

A főzési térfogat és az  
elérhető sütőfelület  
optimális hasznosítása.

## Higiénia

Automatikus tisztítási rendszer  
kettő az egyben patronokkal.  
(opcionális)



\* összehasonlítva az előző MKN HansDampf Silver technológiával

# Easy Load

## Biztonságos és kényelmes kezelés!



### Biztonságos és kényelmes használat:

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



A feltüntetett kézzuhany opcionálisan rendelhető a FlexiCombi Classic készülékhez.

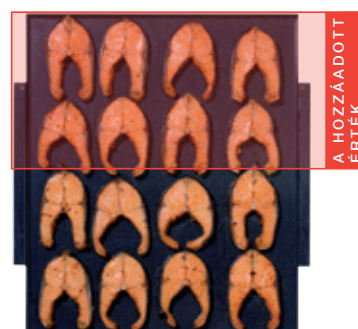
## Kapacitás

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 rántottszelet/töltet

Kombipároló 10.1  
FlexiRack edényekkel

36 db csirke/töltet

120 db rántottszelet/töltet

A hozzáadott  
érték\*

50%-al több\*

50%-al több\*

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

# A főzés öröme!



Kreatív ötleteit könnyen reprodukálhatja:

100 memóriahely áll saját főzőprogramjai rendelkezésére



## A felhasználó kényelme

A FlexiCombi Classic megadja a szabadságot Önnek, hogy konyhafőnök legyen.

A profi séfek számára kifejlesztett klasszikus manuális kezelési koncepció ránézésre teljesen felhasználóbarát. Világos elrendezésű és könnyen érthető. Egyszerűen és pontosan használható. Pillanatok alatt teljes mértékben az Ön elvárásainak megfelelően be szabályozható.



✓ **Intuitíven szabályozható:**  
6 féle főzési mód - a kímélő párolástól a párolásig, gyors párolás, légkeveréses sütés, kombipárolás és tálalásra előkészítés (regenerálás).

✓ **Testre szabható:**  
5 különböző ventilátor sebesség

✓ **Intelligens:**  
ClimaSelect a tökéletes főzőtér hőmérsékletért, amely a termék tulajdonságaihoz igazodik.



### Lépésről lépésre az optimális főzési eredmények eléréséhez:

A **StepMatic** funkció egyedileg kombinálja az alapvető főzési módokat.

**FlexiCombi**  
Classic





ClimaSelect

## A mindig tökéletes főzőtér klíma

**Egyedileg szabályozható:** ClimaSelect biztosítja a nedvesség tartalom és a hőmérséklet mérését a főzőtérben. A nedvesség tartalom a termék sajátosságaihoz igazítható: 25 százalékos lépcsőkkel növelhető. **Eredmény:** megbízható étel minőség.



2nd GENERATION  
WaveClean

## Automatikus tisztítás kettő az egyben patronokkal

**WaveClean\*** 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 öblítőszer tartalmazza - és csak 35 liter a vízfogyasztása. (6 és 10 tálcás modell). **Ez azt jelenti, hogy a vízfogyasztást sikerült 36%-kal\*\* csökkenteni.**

\* opcionális  
\*\* összehasonlítva az előző MKN HansDampf technológiájával



## 5 ventilátor sebesség

Nagyon pontos szabályozást tesz lehetővé, amely biztosítja az egyenletes hőelosztást és a kiemelkedően jó minőséget.

PREMIUM  
QUALITY

## MKN prémium minőség

**Az Ön előnyei:**

A FlexiCombi készülék lehetőséget biztosít Önnek, hogy konyhájának napi munkafolyamatait optimalizálja\* az alábbi tulajdonságoknak köszönhetően:

- 316 S 11 rozsdamentes acél, tartós higiénikus főzőtér
- Integrált hőcserélő
- Higiénikus főzőtér ajtó, hőszigetelt három rétegű üvegezéssel (opcionális)

\* Összehasonlítva az MKN, fenti jellemzők nélküli technológiájával



## 100 memóriahely

100 db, maximum 6 lépcsős főzési programot tud tárolni. Ezáltal állandóan ugyanolyan kiváló minőségű ételt készíthet.



DynaSteam<sup>2</sup>

## 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, ugyanekkor a lehető legkevesebb energiát használja fel.

\* összehasonlítva az MKN DynaSteam technológiájával

## FlexiCombi választék:



- 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:

- EasyLoad keresztirányú betöltés
- FlexiRack
- ClimaSelect
- 5 ventilátor sebesség
- 100 db 6 lépcsős főzési program tárolható
- Integrált hőcserélő
- Tartós, 316 S 11 minőségű rozsdamentes acél főzőtér
- PHleco DynaSteam 2
- Manuális tisztítási program
- Belső maghőmérséklet érzékelő
- USB interface

## Opciók/Kiegészítő berendezések:

- WaveClean automatikus tisztító rendszer - új generációs
- Három rétegű üvegezéssel ellátott, hőszigetelt higiénikus főzőtér ajtó
- MKN CombiConnect szoftver
- További külső, többpontos maghőmérő (utólagosan nem építhető be)
- Kiegészítő külső sous vide egy pontos érzékelő (utólagosan nem építhető be)
- IPX 6 (elektromos készülékekhez)
- Állványok és tartószekrények
- Rögzítő készlet (asztali készülékekhez)
- FlexiRack állványok 400 x 600 mm-es sütőtepsikhez
- Regeneráló és bankett rendszerek, hőszigetelt takarókkal
- GN edényzet hosszirányú behelyezés
- FlexiRack speciális kiegészítők; grill rácsok, csepegtetőtálcák, sütőtepsik gránit zománczással vagy tapadásmentes bevonattal, csirketartó rácsok, zsírgyűjtő tálcák, kosarak
- GN edényzet, GN rácsok és speciális sütőtepsik és tálcák
- Speciális tisztító és vízkómentesítő szerek, valamint kézi működtetésű spray pisztoly manuális tisztításhoz
- Beépített kézizuhany ház
- Kettő az egyben tisztító patronok a WaveClean tisztító rendszerhez
- Páralecsapató ernyők
- Csatlakozó készlet energiaoptimalizáló rendszerhez
- Bal oldali zsanérozású sütőajtó hőszigetelt három rétegű üvegezéssel
- Két pozíciós biztonsági ajtózár
- Tengeri változatok, speciális tápfeszültség

## Műszaki jellemzők:

FlexiCombi	6.1 Elektromos	6.1 Gáz	10.1 Elektromos	10.1 Gáz	20.1 Elektromos	20.1 Gáz
MKN modellszám	FKE061R_CL	FKG061R_CL	FKE101R_CL	FKG101R_CL	FKE201R_CL	FKG201R_CL
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
Névl. 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 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 16 A	1 x 16 A	3 x 25 A	1 x 16 A	3 x 63 A	1 x 16 A
Névleges hőtellejlesztés		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 1/1 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN
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_CL	FKG062R_CL	FKE102R_CL	FKG102R_CL	FKE202R_CL	FKG202R_CL
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
Névl. 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 hőtellejlesztés		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  
konyhatechnológia & belsepitészet

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

www.coninvest.hu