

FlexiCombi MagicPilot Team

2 modes de cuisson en parallèle



- ▶ **efficace**
- ▶ **ergonomique**
- ▶ **flexible**
- ▶ **hygiénique**



Equipement :

- Cuissons indépendantes dans l'enceinte supérieure et inférieure
- Les deux écrans tactiles sont placés au niveau du regard
- Poignée inférieure tournée de 180 degrés
- Normes d'hygiène élevées grâce à des surfaces sans joints
- Glissière supérieure à 1540 mm*
- La hauteur totale de 1700* mm permet une installation sous des hottes basses
- Structure robuste avec pieds supports de 230 mm
- Le raccordement d'évacuation inférieur est à 180 mm du sol*
- Livré entièrement assemblé

* pour un duo 6 sur 6





Options et accessoires spéciaux :

- Cartouches de nettoyage et rinçage 2in1
- Fermeture de sécurité à deux niveaux
- Chargement longitudinal GN
- Cadres suspendus FlexiRack et dimension pâtissière 400 x 600 mm.
- Plaques et grilles spéciales FlexiRack
- Récipients GN, grilles GN et plaques de rôtissage et à pâtisserie spéciales
- FlexiCombi Air capot pour condensation de la vapeur
- Tension spéciale
- Interface pour raccordement à une installation d'optimisation d'énergie selon DIN 18875 et contact sans potentiel
- Interface ETHERNET



Données techniques :

Variantes d'exécution :	FlexiCombi 6.1 FlexiCombi 6.1	FlexiCombi 6.1 FlexiCombi 6.2	FlexiCombi 6.2 FlexiCombi 6.2	FlexiCombi 6.1 FlexiCombi 10.1	FlexiCombi 6.2 FlexiCombi 10.1	FlexiCombi 6.1 FlexiCombi 10.2	FlexiCombi 6.2 FlexiCombi 10.2
No. MKN	DKECOD615-615	DKECOD621-615/ DKECOD615-621	DKECOD621-621	DKECOD115-615	DKECOD115-621	DKECOD121-615	DKECOD121-621
Dim. appareil ¹	997 x 799 x 1700	997 x 799 x 1700	997 x 799 x 1700	997 x 799 x 1900	997 x 799 x 1900	997 x 799 x 1900	997 x 799 x 1900
Raccordement él.	2x 10,4 kW	10,4 et 20,9 kW	2x 20,9 kW	10,4 et 15,9 kW	20,9 et 15,9 kW	10,4 et 30,5 kW	20,9 et 30,5 kW
Tension	400 / 440 V 3 (N) PE AC	400 / 440 V 3 (N) PE AC	400 / 440 V 3 (N) PE AC	400 / 440 V 3 (N) PE AC	400 / 440 V 3 (N) PE AC	400 / 440 V 3 (N) PE AC	400 / 440 V 3 (N) PE AC
Sécurité recommandée	par 3 x 16 A	3 x 16 A et 3 x 35 A	par 3 x 35 A	3 x 16 A et 3 x 25 A	3 x 35 A et 3 x 25 A	3 x 16 A et 3 x 50 A	3 x 35 A et 3 x 50 A
Fréquence	par 50 ou 60 HZ	par 50 ou 60 HZ	par 50 ou 60 HZ	par 50 ou 60 HZ	par 50 ou 60 HZ	par 50 ou 60 HZ	par 50 ou 60 HZ
Racc. à l'eau douce	2x DN 20 (G ¾" A)	2x DN 20 (G ¾" A)	2x DN 20 (G ¾" A)	2x DN 20 (G ¾" A)	2x DN 20 (G ¾" A)	2x DN 20 (G ¾" A)	2x DN 20 (G ¾" A)
Raccordement de l'eau	2x DN 20 (G ¾" A)	2x DN 20 (G ¾" A)	2x DN 20 (G ¾" A)	2x DN 20 (G ¾" A)	2x DN 20 (G ¾" A)	2x DN 20 (G ¾" A)	2x DN 20 (G ¾" A)
Pression de l'eau	par 2,0 - 6,0 bar	par 2,0 - 6,0 bar	par 2,0 - 6,0 bar	par 2,0 - 6,0 bar	par 2,0 - 6,0 bar	par 2,0 - 6,0 bar	par 2,0 - 6,0 bar
Vidange	2x DN 50	2x DN 50	2x DN 50	2x DN 50	2x DN 50	2x DN 50	2x DN 50
FlexiRack	2 x 6 (12)	2 x 6 (12)	2x 6 (12)	6 et 10 (16)	6 et 10 (16)	6 et 10 (16)	6 et 10 (16)
1/1 GN	2 x 6 (12)	6 et 12 (18)	2x 12 (24)	6 et 10 (16)	12 et 10 (22)	6 et 20 (26)	12 et 20 (32)
2/1 GN	-	1x 6	2x 6 (12)	-	1x 6	1x 10	6 et 10 (16)
Dim. pâtissière	2x 5 (10)	2x 5 (10)	2x 5 (10)	5 et 8 (13)	5 et 8 (13)	5 et 8 (13)	5 et 8 (13)
Assiètes ø 28 mm	2x 24	2x 24	2x 24	24 et 40	24 et 40	24 et 40	24 et 40
Emission de chaleur L	par 1872	5634	par 3762	4734	6624	7362	9252
Emission de chaleur S	par 1248	3756	par 2508	3156	4416	4908	6168

¹ Dimensions extérieures en mm (L x l x H) ou (L x Prof. x H)