

FlexiCombi

Classic



ГОТОВИМ С удовольствием!



Качество

Теплообменник, камера из стали V4A... включено

Качество блюд
Первоклассные блюда

Простота управления
Просто, доступно, точно

MKN более 65 лет выступает за проверенное профессиональное кухонное оборудование высочайшего класса. В центре внимания всегда повар. Так создаются технологии с высокими потребительскими качествами. Познакомьтесь с FlexiCombi Classic

FlexiCombi
Classic



Встроенный душ является опцией в FlexiCombi Classic

ГОТОВИМ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!

Комфорт

QuerCombi: поперечная загрузка - безопасно и комфортно

Энергоэффективность

Оптимизирует производственные затраты*

Вместительность

Оптимальное использования площади и возможностей загрузки

Гигиена

система автоматической очистки с картриджами 2-в-1 (опционально)



* по сравнению с предыдущим поколением MKN HansDampf silver

Easy Load

Практичное и безопасное использование!



Практично и комфортно!

При поперечной загрузке Вы уверенно держите в руках тяжелые противни и гастроемкости. Без риска ожога рук. Кроме этого, при этом эргономичном способе загрузки гораздо меньше нагрузки на спину и лучший обзор.



Встроенный душ является опцией в FlexiCombi Classic

Вместительность

Увеличение объемов загрузки* - это легко с FlexiRack. Продуманная концепция рабочей камеры позволяет оптимально использовать все пространство

Ваше преимущество: большой плюс по загрузке - высокая производительность. Ускоряются все производственные процессы. Вы экономите не только рабочее время, но и ценную энергию.*



GN 1/1 поперечная загрузка



FlexiRack

ВАША ВЫГОДА

FlexiRack

пароконвектомат 10.1
с 1/1 GN

24 куры/загрузка

80 шницелей/загрузка

пароконвектомат 10.1
с FlexiRack

36 куры/загрузка

120 шницелей/загрузка

Ваша
выгода*

на 50% больше*

на 50% больше*

* по сравнению с пароконвектоматами MKN формата GN1/1, где необходимо производить 2 загрузки на то же количество

ГОТОВИМ С удовольствием!



Результат Вашего творчества воспроизводим благодаря:

возможности сохранения программ в памяти на 100 мест



Простота управления

FlexiCombi Classic предоставляет свободу оставаться поваром

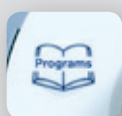
Концепция классического ручного приготовления становится понятной любому профи с первого взгляда: ясно и доступно. Просто и точно в управлении. Установки по индивидуальным требованиям. И все это одним поворотом руки.



✓ **Интуитивный выбор:**
6 рабочих режимов: от щадящего до интенсивного пара, конвекции, комбинированного режима до функции регенерации Perfection

✓ **Индивидуальный подход:**
5 скоростей вентилятора

✓ **Встроенный интеллект:**
ClimaSelect создание специфичного для продукта климата



Шаг за шагом для оптимального результата:

StepMatic для комбинации основных режимов приготовления

FlexiCombi
Classic



Сравнения проводятся с прежним поколением MKN Hansdampf
Встроенный душ является опцией в FlexiCombi Classic



ClimaSelect

Всегда подходящий климат в рабочей камере

Индивидуально настраиваемый:

ClimaSelect отвечает за измерение температуры и влажности в камере. В зависимости от специфики продукта можно настроить влажность с шагом в 25%. Результат: уверенность в качестве блюда.



2nd GENERATION
WaveClean

система автоматической очистки с картриджами 2-в-1

WaveClean* обеспечивает автоматическую мойку, с высокой эффективностью, гигиенично и чисто. Всего лишь один картридж «2-в-1» (моющее и ополаскивающее) позволяет блестяще отмыть всего до самых дальних уголков автоматически с расходом воды около 35 л (модель 6 и 10). **Сокращение расхода воды на 36%.****

* опция

** по сравнению с предыдущей моделью MKN HansDampf



5 скоростей вентилятора

обеспечивает возможность точной настройки для равномерного распределения, в результате высокое качество

PREMIUM
QUALITY

Премиальное качество MKN

Ваша выгода:

Следующие особенности FlexiCombi дают Вам возможность оптимизировать рабочие процессы на кухне:*

- рабочая камера из стали V4A, долгий срок службы
- встроенный теплообменник
- дверь рабочей камеры с тройным стеклопакетом (опция)

* по сравнению с технологиями MKN без названных функций



100 мест памяти

Вы можете создать до 100 программ с 6 шагами каждая. Так высокое качество становится стандартом.



DynaSteam²

Качество при низком расходе воды

Впечатляюще: необходимое количество пара автоматически подстраивается под объем загрузки. Не больше и не меньше. Это ускоряет процесс приготовления* и обеспечивает высокое качество блюд, при этом низкое потребление электроэнергии

*по сравнению с технологией MKN DynaSteam

FlexiCombi варианты:



- размер 6.1 электрический
- размер 6.1 газовый
- размер 6.2 MAXI электрический
- размер 6.2 MAXI газовый



- размер 10.1 электрический
- размер 10.1 газовый
- размер 10.2 MAXI электрический
- размер 10.2 MAXI газовый



- размер 20.1 электрический
- размер 20.1 газовый
- размер 20.2 MAXI электрический
- размер 20.2 MAXI газовый

Серийное оснащение:

- EasyLoad поперечная загрузка
- FlexiRack концепция загрузки
- ClimaSelect контроль климата
- 5 скоростей вентилятора
- 100 программ с 6 шагами каждая
- рабочая камера из стали V4A, долгий срок службы
- PHleco DynaSteam 2 новое поколение генерации пара
- встроенный теплообменник
- программа ручной очистки
- встроенный термощуп
- USB порт

Опции/принадлежности:

- WaveClean очистка, новое поколение
- дверь рабочей камеры с тройным стеклопакетом
- MKN CombiConnect (с осени 2014)
- дополнительный внешний многоточечный термощуп (дооснащение невозможно)
- дополнительный внешний Sous-Vide термощуп (дооснащение невозможно)
- подставки и тумбы
- рамы для установки настольных аппаратов друг на друга
- FlexiRack навесная рама для пекарских противней 400 x 600 мм
- Банкетные системы для регенерации, термочехлы
- FlexiRack специальные противни: решетки-гриль, для соуса, противни гранит-эмаль, для выпечки, рамы для кур, для сбора жира, корзины
- гастоёмкости, решетки формата GN и противни для выпечки и жарения
- специальные моющие и декальцинирующие средства, спрей для ручной очистки
- встроенный душ
- Two-in-one картриджи для WaveClean
- вытяжной зонт для вывода конденсата
- набор для подключения к системе энергооптимизации
- дверь с левым упором и тройным стеклопакетом
- двухступенчатое безопасное закрывание двери
- морская версия, особое напряжение
- противни GN формата для продольной загрузки

Технические данные:

FlexiCombi	6.1 электрический	6.1 газовый	10.1 электрический	10.1 газовый	20.1 электрический	20.1 газовый
MKN-Nr.	FKE061R_CL	FKG061R_CL	FKE101R_CL	FKG101R_CL	FKE201R_CL	FKG201R_CL
Габариты	997 x 799 x 790 мм	1020 x 799 x 790 мм	997 x 799 x 1060 мм	1020 x 799 x 1060 мм	1075 x 813 x 1960 мм	1075 x 813 x 1960 мм
Подключение	10,4 кВт	0,6 кВт	15,9 кВт	0,6 кВт	31,7 кВт	1 кВт
Напряжение	3 NPE AC 400 В	1 NPE AC 230 В	3 NPE AC 400 В	1 NPE AC 230 В	3 NPE AC 400 В	1 NPE AC 230 В
Защита	3 x 16 А	1 x 16 А	3 x 25 А	1 x 16 А	3 x 63 А	1 x 16 А
Тепловыделение		11 кВт		18 кВт		36 кВт
Виды газа		природный газ (E и LL) 20 миллибар сжиженный газ 3В/Р 29–50 миллибар		природный газ (E и LL) 20 миллибар сжиженный газ 3В/Р 29–50 миллибар		природный газ (E и LL) 20 миллибар сжиженный газ 3В/Р 29–50 миллибар
FlexiRack (530 x 570 мм)	6x 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 мм глубина)	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
Пекарский размер	5 x Пекарский размер	5 x Пекарский размер	8 x Пекарский размер	8 x Пекарский размер	16 x Пекарский размер	16 x Пекарский размер
FlexiCombi	6.2 MAXI электрический	6.2 MAXI газовый	10.2 MAXI электрический	10.2 MAXI газовый	20.2 MAXI электрический	20.2 MAXI газовый
MKN-Nr.	FKE062R_CL	FKG062R_CL	FKE102R_CL	FKG102R_CL	FKE202R_CL	FKG202R_CL
Габариты	997 x 799 x 790 мм	1020 x 799 x 790 мм	997 x 799 x 1060 мм	1020 x 799 x 1060 мм	1075 x 813 x 1960 мм	1075 x 813 x 1960 мм
Подключение	20,9 кВт	0,6 кВт	30,5 кВт	0,6 кВт	60,9 кВт	1 кВт
Напряжение	3 NPE AC 400 В	1 NPE AC 230 В	3 NPE AC 400 В	1 NPE AC 230 В	3 NPE AC 400 В	1 NPE AC 230 В
Защита	3 x 35 А	1 x 16 А	3 x 50 А	1 x 16 А	3 x 125 А	1 x 16 А
Тепловыделение		17 кВт		26 кВт		52 кВт
Виды газа		природный газ (E и LL) 20 миллибар сжиженный газ 3В/Р 29–50 миллибар		природный газ (E и LL) 20 миллибар сжиженный газ 3В/Р 29–50 миллибар		природный газ (E и LL) 20 миллибар сжиженный газ 3В/Р 29–50 миллибар
Gastronorm (65 мм глубина)	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
Telefon +7 915 401 66 77
Fax +49 (0) 5331 89-280
export@mkn.de
www.mkn.eu

