

MagicPilot

FlexiCombi

MagicPilot



Enjoy **Cooking!**



## Pewność

Dzięki programowi autodiagnostyki za jednym dotknięciem wiesz, co się dzieje.

## Komfort pracy

Łatwo, precyzyjnie, intuicyjnie z koncepcją obsługi „dotknij i przeciągnij”

## Obsługa

Układ poprzeczny: bezpiecznie i wygodnie.





# Enjoy **Cooking!**

## Jakość

Wymiennik ciepła, drzwi z izolacyjnym potrójnym przeszkleniem, komora ze stali 316 S 11 ... w wyposażeniu.



## Higiena

Automatyczny system mycia z kapsułami two-in-one.



## Pojemność

Optymalne wykorzystanie pojemności komory i dostępnej powierzchni.



## Inteligencja

Jednolite, najlepsze efekty gotowania ponieważ piec automatycznie dopasowuje się do różnych wielkości wsadów.



MKN już ponad 65 lat tworzy najwyższej klasy profesjonalną technikę gotowania. Kucharz jest zawsze w centrum uwagi. Dlatego nasza technologia oferuje wiele korzyści dla klientów. Sprawdź MagicPilot we FlexiCombi.

**FlexiCombi**  
MagicPilot

# Easy Load

## Bezpieczna i wygodna obsługa!



### Bezpieczny i wygodny w obsłudze:

Dzięki układowi poprzecznemu zawsze pewnie trzymasz nawet ciężkie tace czy pojemniki. Nie musisz zmieniać układu rąk i masz cały czas pełny wgląd na swoje produkty.



## Pojemność

Większa wydajność gotowania\* - to łatwe z FlexiRack®. Pomysłowa koncepcja komory gotowania pozwala na optymalne wykorzystanie całej przestrzeni komory.

**Twoje korzyści:** ogromny plus w pojemności i wzrost wydajności. Nasza koncepcja elastyczności przyspiesza wszystkie z szeregu różnych procesów w profesjonalnych kuchniach. Oszczędzasz nie tylko czas, ale także ceną energię.\*



GN 1/1 w układzie poprzecznym



FlexiRack®

# FlexiRack

Piec konwekcyjno-parowy  
10.1 z 1/1 GN\*

24 kurczaki / wsad

80 kotletów / wsad

Piec konwekcyjno-parowy  
10.1 z FlexiRack

36 kurczaki / wsad

120 kotletów / wsad

Twoja dodatkowa  
ilość\*

50% więcej\*

50% więcej\*

\* w porównaniu do pieca MKN 1/1 GN i przy założeniu, że potrzebne są 2 procesy gotowania dla zachowania tej samej wielkości produkcji.



+ Touch me!



ChefsHelp

**WSPARCIE.** Wbudowany system InfoSteps (np. „przypraw teraz“ lub „dodaj słoðu“) dla kontynuacji procesu i zapewnienia jakości.

## Komfort użytkownika z

**MagicPilot**

Znakomity obraz, z pełną widocznością pod każdym kątem. Przyjemna praca z MagicPilot, koncepcją sterowania: podobnie jak w smartfonie lub tablecie solidny element systemu sterowania może być obsługiwany intuicyjnie i precyzyjnie za pomocą prostego dotyku i przeciągania.

**FlexiCombi**  
MagicPilot



Szybko i bezpiecznie:  
**autoChef**



Program automatycznej obsługi umożliwi profesjonalne gotowanie za pomocą kilku dotknięć. Doskonałe efekty mogą być stale powtarzane w 10 różnych kategoriach gotowania, które składają się na autoChef. Dostępna pamięć programu pozwala na zapisanie ponad 350 przepisów, z których każdy może mieć nawet do 20 etapów.

## Favourites

**UŁATWIENIE.** Zachowaj najczęściej używane przepisy jako ulubione na ekranie początkowym.

## VideoAssist

**CHEF INCLUSIVE.** Klipy video z instrukcjami obsługi: pomoc w dowolnej chwili przez 365 dni w roku.

## FamilyMix

**FamilyMix** wskazuje jakie produkty mogą być przyrządzane w danym klimacie gotowania. Dzięki temu komora pieca może być optymalnie wykorzystana.

## Time2Serve

Ustaw czas zakończenia. Funkcja **Time2Serve** umożliwia równoczesne przygotowanie różnych produktów w jednym klimacie gotowania.

# Enjoy Cooking!



**SZYBKOŚĆ.** Wybieraj przepisy gotowania za pomocą skanera i uruchamiaj je bezpośrednio jednym dotknięciem.

## +CombiDoctor

Program autodiagnostyki  
Za jednym dotknięciem wiesz, co się dzieje. Funkcje urządzenia są testowane automatycznie.



Gotowanie ręczne

## Samodzielnie: Obsługa ręczna



Stwórz, uruchom, zachowaj swoje własne przepisy z MagicPilot. Tylko jedna osoba wybiera spośród 12 trybów pracy ręcznej: Ty! Możesz wybrać każdy tryb, zgodnie z Twoimi potrzebami, za pomocą dotyku i przeciągnięcia, i w prosty sposób zachować receptury w programie autoChef dla ich niezawodnego powtarzania.







QualityControl

Automatyczne wykrywanie ilości - automatyczna regulacja utrzymuje najwyższą jakość

**To jest magia:**

FlexiCombi samoczynnie rozpoznaje wielkość wsadu i automatycznie aktywuje QualityControl. Poszczególne parametry procesu gotowania są dostosowywane dla zapewnienia stałej, najwyższej jakości. Bez sondy temperatury produktu.



PerfectHOLD

Najwyższa jakość żywności aż do podania

Optymalizacja\* dzięki inteligentnemu procesowi:

1. Gotowanie
2. Aktywne chłodzenie przez SmartCoolDown
3. PerfectHold - faza przechowywania

Prosto, bez konieczności późniejszego gotowania lub wcześniejszego wyjmowania produktów.



DynaSteam<sup>2</sup>

Jakość przy niskim zużyciu wody

**Imponujące:** Właściwa ilość potrzebnej pary jest automatycznie dobierana do wielkości wsadu. Zawsze dokładnie tyle, ile potrzeba. Przyspiesza to proces gotowania\*, gwarantuje wyjątkową jakość potraw, a jednocześnie pobór energii jest na najniższym możliwym poziomie.



ClimaSelect plus

Przez cały czas doskonały klimat w komorze gotowania.

**Indywidualna regulacja:** ClimaSelect plus zapewnia pomiary wilgotności i temperatury w komorze gotowania. Wilgotność może być ustawiana specyficjnie dla danego produktu, ze skokiem 10 procent - zawsze z odpowiadającym opisem. Efekt: niezawodna jakość żywności.



SES

Zabezpiecza przed wydostaniem się pary zanim drzwi zostaną otwarte

Automatyczne, bezpieczne odsysanie pary odbywa się pod koniec procesu gotowania. Drzwi mogą być otwierane bezpiecznie, bez ułatywania pary, dzięki czemu środowisko pracy w kuchni jest przyjemniejsze.

2 sondy temperatury produktu = 2 temperatury produktu

Pomiar temperatur dwóch produktów, oddzielnie i precyzyjnie.

• Dwie sondy z temperaturą ustawioną na tym samym poziomie: różne wielkości tego samego produktu mogą być gotowane jednocześnie za pośrednictwem sond.

• Dwie sondy z temperaturą ustawioną na różnym poziomie: różne produkty mogą być gotowane jednocześnie za pośrednictwem sond.

(Opcja)



GreenInside

Optymalizacja zużycia energii, przyjaźnie dla środowiska

**Koncepcja energetyczna**

- Drzwi komory gotowania z izolacyjnym potrójnym przeszkleniem
- Wymiennik ciepła
- Silnik nowej technologii redukuje moc przyłączeniową\*

**GreenInside**

Ekran poborów (energia/woda) pokazywany jest po każdym procesie gotowania



WaveClean 2nd GENERATION

Automatyczne mycie: z kapsułami two-in-one

**WaveClean®** (standard) dba o automatyczne mycie. Działa niezwykle efektywnie, higienicznie i bezpiecznie. Nawet najmniejsze naczynia są nieskazitelnie umyte, przy użyciu tylko jednej kapsuły zawierającej detergent oraz środek do nabłyszczania - i do tego używając tylko 35 litrów wody (modele 6 i 10).

**Pobór wody został zredukowany o 36%.\***



Indication  
**GreenInside:**

Energy consumption for the least cooking programme	2.3 kWh
Water consumption for the least cooking programme	5 litres

GreenInside dostępna jest tylko w modelach elektrycznych.

\* w porównaniu do poprzedniej technologii MKN Hans Dampf

## Wersje FlexiCombi:



- Wielkość 6.1 elektryczny
- Wielkość 6.1 gazowy
- Wielkość 6.2 MAXI elektryczny
- Wielkość 6.2 MAXI gazowy



- Wielkość 10.1 elektryczny
- Wielkość 10.1 gazowy
- Wielkość 10.2 MAXI elektryczny
- Wielkość 10.2 MAXI gazowy



- Wielkość 20.1 elektryczny
- Wielkość 20.1 gazowy
- Wielkość 20.2 MAXI elektryczny
- Wielkość 20.2 MAXI gazowy

## Standardowe wyposażenie:

\* od jesieni 2014

- Stojaki EasyLoad do układu poprzecznego
- MagicPilot
- autoChef®
- Gotowanie ręczne
- QualityControl
- PerfectHold
- StepMatic®
- ClimaSelect plus
- Ready2Cook
- RackControl 2
- Time2Serve
- VideoAssist
- SES® - system odsysania pary
- MKN CombiConnect software\*
- WaveClean® automatyczny system mycia - nowa generacja
- FamilyMix
- Koncepcja pojemności FlexiRack®
- CombiDoctor
- GreenInside (tylko wersje elektryczne)
- Funkcja skanowania kodów kreskowych (bez skanera)
- Spryskiwacz
- ChefsHelp
- Wytrzymała, higieniczna komora gotowania ze stali 316 S 11
- PHI®eco DynaSteam 2
- Wbudowany wymiennik ciepła
- Drzwi komory gotowania z izolacyjnym potrójnym przeszkleniem

## Opcje / Akcesoria:

- Drzwi lewe
- Dwustopniowy bezpieczny zamek drzwiowy
- Wersja morska, napięcie specjalne
- Dodatkowa zewnętrzna wielopunktowa sonda temperatury produktu (montaż tylko fabryczny)
- Dodatkowa zewnętrzna jednopunktowa sonda sous vide (montaż tylko fabryczny)
- Podstawy ramowe i szafkowe
- Zestaw do ustawiania urządzeń jedno na drugim
- Stojaki FlexiRack® dla tac piekarniczych 400 x 600 mm
- Systemy bankietowe, kaptury izolacyjne
- Specjalne akcesoria FlexiRack®: ruszty grillowe, tace ociekowe, tace do pieczenia z emalią granitową lub z powłoką nieprzywierającą, ruszty na kurczaki, tace na tłuszcz, kosze
- Pojemniki GN, ruszty GN i specjalne tace do pieczenia i zapiekania
- Kapsuły two-in-one dla systemu WaveClean®
- Okapy kondensacyjne
- Zestawy akcesoriów do gotowania (FlexiRack, GN)
- Zestawy czyszczące
- Stojaki do układu wzdłużnego
- Zestaw przyłączeniowy do systemu optymalizacji energetycznej
- Interfejs Ethernet

## Dane techniczne:

FlexiCombi	6.1 Elektryczny	6.1 Gazowy	10.1 Elektryczny	10.1 Gazowy	20.1 Elektryczny	20.1 Gazowy
MKN Model nr	FKE061R_MP	FKG061R_MP	FKE101R_MP	FKG101R_MP	FKE201R_MP	FKG201R_MP
Wymiary zewnętrzne	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
Moc przyłączeniowa (elektryczna)	10.4 kW	0.6 kW	15.9 kW	0.6 kW	31.7 kW	1 kW
Napięcie	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
Zabezpieczenie	3 x 16 A	1 x 16 A	3 x 25 A	1 x 16 A	3 x 63 A	1 x 16 A
Nominalna moc cieplna		11 kW		18 kW		36 kW
Rodzaje gazu		Gaz ziemny (E i LL) 20 mbar Gaz płynny 3B/P 29–50 mbar		Gaz ziemny (E i LL) 20 mbar Gaz płynny 3B/P 29–50 mbar		Gaz ziemny (E i LL) 20 mbar Gaz płynny 3B/P 29–50 mbar
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
Pojemnik GN (głębokość 65 mm)	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
Taca piekarnicza	5 x Taca piekarnicza	5 x Taca piekarnicza	8 x Taca piekarnicza	8 x Taca piekarnicza	16 x Taca piekarnicza	16 x Taca piekarnicza

  

FlexiCombi	6.2 MAXI Elektro	6.2 MAXI Gas	10.2 MAXI Elektro	10.2 MAXI Gas	20.2 MAXI Elektro	20.2 MAXI Gas
MKN Model nr	FKE062R_MP	FKG062R_MP	FKE102R_MP	FKG102R_MP	FKE202R_MP	FKG202R_MP
Wymiary zewnętrzne	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
Moc przyłączeniowa (elektryczna)	20.9 kW	0.6 kW	30.5 kW	0.6 kW	60.9 kW	1 kW
Napięcie	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
Zabezpieczenie	3 x 35 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A	3 x 125 A	1 x 16 A
Nominalna moc cieplna		17 kW	26 kW		52 kW	
Rodzaje gazu		Gaz ziemny (E i LL) 20 mbar Gaz płynny 3B/P 29–50 mbar		Gaz ziemny (E i LL) 20 mbar Gaz płynny 3B/P 29–50 mbar		Gaz ziemny (E i LL) 20 mbar Gaz płynny 3B/P 29–50 mbar
Pojemnik GN (głębokość 65 mm)	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 +49 (0) 5331 89-0  
Fax +49 (0) 5331 89-280

www.mkn.eu

