

# Der neue **FlexiCombi**<sup>®</sup> schneller. effizienter. digitaler.\*

**High Quality für Effizienz und ein langes Leben**

## Mehr Nachhaltigkeit

Neu denken. Der neue MKN FlexiCombi<sup>®</sup> ermöglicht neue und nachhaltigere Wege des Kochens. Kompromisslose Qualität, innovative Features und ein schlagkräftiges Nutzenpaket, immer mit dem Anwender im Mittelpunkt.

## GreenHighlights im neuen FlexiCombi<sup>®</sup>

Innovation und Nachhaltigkeit perfekt kombiniert

**Schnelleres Bedienkonzept. Höhere Produktivität.\***

## Der neue MagicPilot<sup>®</sup> Intuitive Bedienung und optimale Übersicht

- Eine noch schnellere Hardware sorgt für flüssiges Arbeiten
- Benutzerfreundliches Handling durch eine einheitliche Bedienoberfläche der unterschiedlichen MKN Geräte

## Guided Cooking – Leitet den Anwender durch den Kochprozess

- Automatische Garprozesse
- Speisenqualität wird schnell und sicher reproduzierbar
- Infoschritte als Anleitung; auch Fotos integrierbar
- Automatische Kontrollfunktionen geben perfekte Qualitätssicherheit im Kochprozess.
- **Neues Feature: MultiCook** – die intelligente Garzeitsteuerung mit bildlicher Darstellung der Produkte und automatischer Zeiteinstellung.



\* Im Vergleich zum Vorgängermodell

# FlexiCombi

## magic pilot



### Wärmetauscher

Wärmeeffizienz als Standard.  
Die Energieeinsparung beträgt bis zu 2 kW\* pro Betriebsstunde beim Dämpfen im FlexiCombi® 20.x. Die Abwärme wird zurückgewonnen und erneut eingesetzt.



bis zu **2kW/h\*** Ersparnis  
pro Betriebsstunde Dämpfen  
im FlexiCombi® 20.x

### GreenInside

#### Energieverbrauch optimieren und die Umwelt schonen.

Der MKN FlexiCombi® besitzt eine Verbrauchsanzeige\*\*, die nach jedem Garprozess den Energie- und Wasserverbrauch anzeigt.

### MagicPilot

Intuitives Touch&Slide  
Bediensystem.

### FlexiRack

Das smarte  
Kapazitätskonzept.

### WaveClean

Automatisches  
Reinigungskonzept.

### GreenInside

Energie- und Wasser-  
Verbrauchsanzeige nach  
jedem Kochprozess.\*\*

### EasyLoad

Der praktische  
Quereinschub.

### QualityControl

Automatisch konstante Qualität,  
automatische Mengen-  
erkennung.

## Guided Cooking

### autoChef

Koch-Know-how inklusive.  
Dank automatischer  
Garprozesse.

### ChefsHelp

Infoschritte als Anleitung  
zur Hilfe für den Anwender.

### Favourites

Sofortzugriff zu den  
Lieblingskochprozessen.

### BarcodeScan

Barcode scannen und per  
Touch Garprozess starten.

### VideoAssist

Bedienungstipps im  
Videoformat.

### MultiCook

Genau die richtige Zeit  
für das richtige Produkt.

\* Im Vergleich zur MKN Technik ohne Wärmetauscher

\*\* Gilt für FlexiCombi® MagicPilot Elektro-Geräte

# FlexiCombi



Ausstattungsmerkmale	FlexiCombi® MagicPilot®	FlexiCombi® Classic
<b>Bedienung</b>		
MagicPilot® Touch & Slide Bedienkonzept	■	
EasyLoad – der Quereinschub	■	■
Echtfarben-Display hinter entspiegeltem Sicherheitsglas	■	
Kapazitives Display	■	
Über 250 dynamische Garprozesse im autoChef®	■	
10 autoChef®-Kategorien	■	
Manuelles Garen	■	■
Kombidämpfer Betriebsarten: Heißluft 30 - 300° C (Gas 30 - 250° C), Dämpfen 30 - 130° C (inkl. Soft- & Expressdämpfen), Combidämpfen 30 - 250° C	■	■
12 Gararten (Softdämpfen, Dämpfen, Expressdämpfen, Heißluft, Combidämpfen, Perfection®, NT-Niedertemperatur, Delta-T, Beschwaden, Backen, Ruhefunktion, Sous-vide-Garen)	■	
6 Gararten (Softdämpfen, Dämpfen, Expressdämpfen, Heißluft, Combidämpfen, Regenerieren)		■
Favourites – auf Favoritenprozesse direkt zugreifen	■	
ChefsHelp – Infoschritte als Anleitung/Hilfestellung für den Anwender	■	
QualityControl – automatische Mengenerkennung	■	
VideoAssist – der virtuelle Chef	■	
FamilyMix – für optimale Garraumausnutzung	■	
MultiCook – Intelligente Garzeitsteuerung	■	
Time2Serve – fertig auf den Punkt	■	
PerfectHold mit SmartCoolDown	■	
BarcodeScan ohne Scanner (nicht für FlexiCombi® Team)	■	
Garprozesse Importfunktion der HansDampf® Garprozesse	■	
<b>Kapazität</b>		
Das smarte Garraumkonzept FlexiRack®	■	■
<b>Qualität</b>		
ClimaSelect® plus – Klimasteuerung in 10 % Schritten	■	
ClimaSelect® – Klimasteuerung in 25 % Schritten		■
Über 1200 Garprozesse in bis zu 20 Schritten speicherbar	■	
100 Garprogramme in bis zu 6 Schritten speicherbar		■
IPX6 Schutz gegen starkes Strahlwasser (nur Elektrogeräte)	□	□
<b>Energieeffizienz</b>		
Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung	■	■
Wärmetauscher	■	■
GreenInside – Verbrauchsanzeige (Energie & Wasser) nach jedem Garprozess (nur Elektrogeräten)	■	
Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt	□	□
EcoModus, Standby Funktion für geringe CO <sub>2</sub> Belastung	■	
DynaSteam – dynamische Prozess- und beladungsabhängige Dampfmengenanpassung	■	■

NEU

Ausstattungsmerkmale	FlexiCombi® MagicPilot®	FlexiCombi® Classic
<b>Sicherheit</b>		
SES – Steam Exhaust System	■	
CombiDoctor – Selbstdiagnoseprogramm	■	
<b>Hygiene</b>		
Automatisches Reinigungssystem WaveClean®	■	□
Manuelles Reinigungsprogramm	■	■
Integrierte Schlauchbrause	■	□
Display-Reinigungsmodus	■	
<b>Weitere Merkmale</b>		
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	■	□
Kerntemperaturfühler		■
Zusätzlicher Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar	□	□
Zusätzlicher Sous-vide-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar	□	□
Kerntemperaturmessung bis 99 °C	■	■
SmokeInside – integrierte Räucherfunktion	□	
Lautstärke verstellbar	■	■
Garprogrammschutz gegen unbefugtes Löschen oder Ändern	■	■
Perfection® – Regenerieren auf den Punkt 30 - 180° C	■	■
Ready2Cook Vorheizen, Abkühlen, Idealklima vorbereiten ohne Öffnen der Tür	■	■
RackControl® – Mehrfachtimer	■	■
Manuelle Beschwadung	■	■
Programmierbare Beschwadung, Ruhezeit, Schrittsignal	■	■
Dynamisch autoreversierendes Lüfterrad	■	■
5 Lüftergeschwindigkeiten	■	■
Takten des Lüfterrads programmierbar	■	
Lüfterrad-Sicherheits-Motorbremse	■	■
Integriertes Fettabscheidesystem ohne Filter	■	■
Reduzierte Heizleistung (nur Elektrogeräte)	■	■
Längseinschub (Option ohne Mehrpreis)	□	□
Gehäuse aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl	■	■
Berührungsloser Türkontaktschalter	■	■
Hygiene-Garraumtür mit Linksanschlag für Tischgeräte	□	□
Steckbare Türdichtung – Tür mit Einhand-Drehgriff	■	■
Selbstentleerende Türtropfwanne	■	■
Zweistufiger Sicherheitstürverschluss für Tischgeräte	□	□
USB-Schnittstelle	■	■
Ethernet-Schnittstelle	□	
<b>NEU</b> WLAN	■	
Startzeitvorwahl in Echtzeit	■	
Startzeitvorwahl		■
EasyIn Hordengestellwagen mit Höhenausgleich für Standgeräte	■	■
Vorheizbrücke für Standgeräte	■	■
Servicepanel vorne für einfachen Zugang	■	■
CE konform / GS geprüft	■	■
Digitale Gebläsebrennertechnologie bei Gasgeräten	■	■
Höhenverstellbare Gerätefüße aus Edelstahl	■	■
<b>NEU</b> LED-Beleuchtung in der Hygiene-Garraumtür	■	■
<b>NEU</b> Sonderspannung (außer 3 NPE AC; 380-415 V)	■	□
MKN SteelPlus® – CO <sub>2e</sub> reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)	□	□

■ serienmäßig □ optional gegen Mehrpreis



# FlexiCombi

## magic pilot

certified by 



**INKL. HYGIENE-GARRAUMTÜR MIT GESCHLOSSENER 3-FACH-VERGLASUNG UND INTEGRIERTER LED-BELEUCHTUNG**



### Geräteübersicht

	FlexiCombi® MagicPilot® 6.1	FlexiCombi® MagicPilot® 10.1
<b>Elektro</b>	<b>11.590,00€</b>	<b>15.590,00€</b>
MKN Bestellnummer	FKECOD615TG2	FKECOD115TG2
Außenmaße in mm (LxBxH)	997 x 799 x 790	997 x 799 x 1060
Anschlusswert	10,4 kW	15,9 kW
Spannung	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V
Absicherung	3 x 16 A	3 x 25 A
<b>Gas</b>	<b>13.820,00€</b>	<b>17.450,00€</b>
MKN Bestellnummer	FKGCOD615TG2	FKGCOD115TG2
Außenmaße in mm (LxBxH)	1020 x 799 x 790	1020 x 799 x 1060
Anschlusswert Elektro	0,6 kW	0,6 kW
Gas-Anschlusswert Nennwärmelastung	11 kW	18 kW
Gasarten	Erdgas (E und LL) 20 mbar; Flüssiggas 3B/P 29 - 50 mbar	Erdgas (E und LL) 20 mbar; Flüssiggas 3B/P 29 - 50 mbar
Spannung	1 NPE AC 230 V	1 NPE AC 230 V
Absicherung	1 x 16 A	1 x 16 A
<b>Kapazitäten</b>		
FlexiRack® (530 x 570 mm)	6 x FlexiRack® $\triangle$ 10 GN 1/1	10 x FlexiRack® $\triangle$ 17 GN 1/1
Gastronorm, 65mm tief (GN 1/1 = 325 x 530 mm; GN 2/1 = 530 x 650 mm)	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1
Backmaß (600 x 400 mm)	5 x Backmaß	8 x Backmaß
Essen pro Tag	30 – 100 (GN 1/1); 30 – 150 (FlexiRack®)	80 – 150 (GN 1/1); 80 – 200 (FlexiRack®)
<b>Optionen</b>		
Hygiene-Garraumtür mit Linksanschlag für Tischgeräte	485,00€	485,00€
Zweistufiger Sicherheitsverschluss für Tischgeräte	94,00€	94,00€
Zusätzlicher Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar	410,00€	410,00€
Zusätzlicher Sous-vide-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar	615,00€	615,00€
Gefängnisausführung	1.270,00€	1.370,00€
Schiffsausführung (Elektro); Sonderspann. / USPH Version auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Ethernet-Schnittstelle	80,00€	80,00€
Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt	80,00€	80,00€
IPX6 Schutz gegen starkes Strahlwasser (nur Elektrogeräte)	227,00€	227,00€
SmokeInside – integrierte Räucherfunktion	1.970,00€	1.970,00€
Anschlussleitung ohne CEE-Stecker (380-415 V)	120,00€	130,00€
Anschlussleitung mit CEE-Stecker (380-415 V)	243,00€	255,00€
Fahrbare Ausführung		
Sonderspannungen (außer 3 NPE AC 380-415 V)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Grease Collection System	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
MKN SteelPlus® – CO <sub>2e</sub> reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage





<b>FlexiCombi® MagicPilot® 20.1</b>	<b>FlexiCombi® MagicPilot® 6.2 MAXI</b>	<b>FlexiCombi® MagicPilot® 10.2 MAXI</b>	<b>FlexiCombi® MagicPilot® 20.2 MAXI</b>
<b>26.390,00€</b>	<b>15.910,00€</b>	<b>20.920,00€</b>	<b>37.100,00€</b>
FKECOD215TG2	FKECOD621TG2	FKECOD121TG2	FKECOD221TG2
1075 x 813 x 1960	997 x 799 x 790	997 x 799 x 1060	1115 x 999 x 1960
31,7 kW	20,9 kW	30,5 kW	60,9 kW
3 NPE AC 400 V			
3 x 50 A	3 x 35 A	3 x 50 A	3 x 100 A
<b>29.040,00€</b>	<b>19.010,00€</b>	<b>24.170,00€</b>	<b>41.990,00€</b>
FKG COD215TG2	FKG COD621TG2	FKG COD121TG2	FKG COD221TG2
1075 x 813 x 1960	1020 x 799 x 790	1020 x 799 x 1060	1115 x 999 x 1960
1 kW	0,6 kW	0,6 kW	1 kW
36 kW	17 kW	26 kW	52 kW
Erdgas (E und LL) 20 mbar; Flüssiggas 3B/P 29 - 50 mbar	Erdgas (E und LL) 20 mbar; Flüssiggas 3B/P 29 - 50 mbar	Erdgas (E und LL) 20 mbar; Flüssiggas 3B/P 29 - 50 mbar	Erdgas (E und LL) 20 mbar; Flüssiggas 3B/P 29 - 50 mbar
1 NPE AC 230 V			
1 x 16 A			
20 x FlexiRack® $\triangle$ 35 GN 1/1	6 x FlexiRack® $\triangle$ 10 GN 1/1	10 x FlexiRack® $\triangle$ 17 GN 1/1	20 x FlexiRack® $\triangle$ 35 GN 1/1
20 x GN 1/1	6 x GN 2/1; 12 x GN 1/1	10 x GN 2/1; 20 x GN 1/1	20 x GN 2/1; 40 GN 1/1
16 x Backmaß	5 x Backmaß	8 x Backmaß	16 x Backmaß
150 – 300 (GN 1/1); 150 – 400 (FlexiRack®)	60 – 160	150 – 300	300 – 500
	485,00€	485,00€	
serienmäßig	94,00€	94,00€	serienmäßig
410,00€	410,00€	410,00€	410,00€
615,00€	615,00€	615,00€	615,00€
2.320,00€	1.270,00€	1.370,00€	2.320,00€
Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
80,00€	80,00€	80,00€	80,00€
80,00€	80,00€	80,00€	80,00€
285,00€	227,00€	227,00€	285,00€
1.970,00€	1.970,00€	1.970,00€	1.970,00€
200,00€	130,00€	200,00€	330,00€
335,00€	255,00€	335,00€	750,00€
2.680,00€			2.800,00€
Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage



## FlexiCombi® Team – 1 Gerät – 2 Gararten parallel

Der FlexiCombi® Team bietet die Möglichkeit in einem Gerät mit 2 Gararten zu arbeiten. Das MagicPilot® Touch & Slide Bedienkonzept ist auf Augenhöhe bedienbar und trägt zusammen mit dem um 180° gedrehten unteren Türgriff zum ergonomischen Arbeiten bei. Die FlexiCombi® Team Variante ist nur in der MagicPilot® Version erhältlich.



**INKL. HYGIENE-  
GARRAUMTÜR MIT  
GESCHLOSSENER  
3-FACH-VERGLASUNG  
UND INTEGRIERTER  
LED-BELEUCHTUNG**



### Geräteübersicht

	FlexiCombi® Team 6.1 + 6.1	FlexiCombi® Team 6.2 + 6.1 / 6.1 + 6.2	FlexiCombi® Team 6.2 + 6.2
<b>Elektro</b>	<b>23.990,00€</b>	<b>27.740,00€</b>	<b>32.090,00€</b>
MKN Bestellnummer	DKECOD615-615G2	DKECOD621-615G2 / DKECOD615-621G2	DKECOD621-621G2
Außenmaße in mm (LxBxH)	997 x 874 x 1700	997 x 874 x 1700	997 x 874 x 1700
Anschlusswert	2 x 10,4 kW	10,4 + 20,9 kW	2 x 20,9 kW
Spannung	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V
Absicherung	3 x 16 A + 3 x 16 A	3 x 16 A + 3 x 35 A	3 x 35 A + 3 x 35 A
<b>Kapazitäten</b>			
FlexiRack® (530 x 570 mm)	2 x 6 (12)	2 x 6 (12)	2 x 6 (12)
Gastronorm, 65mm tief (GN 1/1 = 325 x 530 mm; GN 2/1 = 530 x 650 mm)	2 x 6 (12)	6 + 12 (18)	2 x 12 (24)
Backmaß (600 x 400 mm)	2 x 5 (10)	2 x 5 (10)	2 x 5 (10)
Essen pro Tag	30 – 200 (GN 1/1); 30 – 300 (FlexiRack®)	30 – 260 (GN 1/1); 30 – 310 (FlexiRack®)	60 – 320
<b>Optionen (gewählte Option betrifft immer beide Garräume)</b>			
Zweistufiger Sicherheitsverschluss	188,00€	188,00€	188,00€
Ethernet-Schnittstelle	160,00€	160,00€	160,00€
Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt	160,00€	160,00€	160,00€
SmokeInside – integrierte Räucherfunktion**	1.970,00€	1.970,00€	1.970,00€
Hygiene-Garraumtür mit Linksanschlag	1.160,00€	1.160,00€	1.160,00€
Anschlussleitung ohne CEE-Stecker (380-415V)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Anschlussleitung mit CEE-Stecker (380-415V)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Fahrbare Ausführung	2.680,00€	2.680,00€	2.680,00€
Sonderspannungen (außer 3 NPE AC 380-415 V)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
MKN SteelPlus® – CO <sub>2e</sub> reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage



\*\* Option gilt nur für das obere Gerät



<b>FlexiCombi® Team 10.1 + 6.1 / 6.1 + 10.1</b>	<b>FlexiCombi® Team 10.1 + 6.2 / 6.2 + 10.1</b>	<b>FlexiCombi® Team 10.2 + 6.1 / 6.1 + 10.2</b>	<b>FlexiCombi® Team 10.2 + 6.2 / 6.2 + 10.2</b>
<b>27.980,00€</b>	<b>32.090,00€</b>	<b>32.790,00€</b>	<b>37.100,00€</b>
DKECOD115-615G2 / DKECOD615-115G2	DKECOD115-621G2 / DKECOD621-115G2	DKECOD121-615G2 / DKECOD615-121G2	DKECOD121-621G2 / DKECOD621-121G2
997 x 874 x 1900	997 x 874 x 1900	997 x 874x 1900	997 x 874 x 1900
10,4 + 15,9 kW	20,9 + 15,9 kW	10,4 + 30,5 kW	20,9 + 30,5 kW
3 NPE AC 400 V			
3 x 16 A + 3 x 25 A	3 x 35 A + 3 x 25 A	3 x 16 A + 3 x 50 A	3 x 35 A + 3 x 50 A
6 + 10 (16)	6 + 10 (16)	6 + 10 (16)	6 + 10 (16)
6 + 10 (16)	12 + 10 (22)	6 + 20 (26)	12 + 20 (32)
5 + 8 (13)	5 + 8 (13)	5 + 8 (13)	5 + 8 (13)
30 – 250 (GN 1/1); 30 – 350 (FlexiRack®)	60 – 310 (GN 1/1); 60 – 360 (FlexiRack®)	30 – 400 (GN 1/1); 30 – 450 (FlexiRack®)	60 – 460
188,00€	188,00€	188,00€	188,00€
160,00€	160,00€	160,00€	160,00€
160,00€	160,00€	160,00€	160,00€
1.970,00€	1.970,00€	1.970,00€	1.970,00€
1.160,00€	1.160,00€	1.160,00€	1.160,00€
Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
2.680,00€	2.680,00€	2.680,00€	2.680,00€
Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage

# FlexiCombi classic



**INKL. HYGIENE-  
GARRAUMTÜR MIT  
GESCHLOSSENER  
3-FACH-VERGLASUNG  
UND INTEGRIERTER  
LED-BELEUCHTUNG**



## Geräteübersicht

	FlexiCombi® Classic 6.1	FlexiCombi® Classic 10.1
<b>Elektro</b>	<b>8.660,00€</b>	<b>12.300,00€</b>
MKN Bestellnummer	FKECOD615CG2	FKECOD115CG2
Außenmaße in mm (LxBxH)	997 x 799 x 790	997 x 799 x 1060
Anschlusswert	10,4 kW	15,9 kW
Spannung	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V
Absicherung	3 x 16 A	3 x 25 A
<b>Gas</b>	<b>10.770,00€</b>	<b>14.060,00€</b>
MKN Bestellnummer	FKGCOD615CG2	FKGCOD115CG2
Außenmaße in mm (LxBxH)	1020 x 799 x 790	1020 x 799 x 1060
Anschlusswert Elektro	0,6 kW	0,6 kW
Gas-Anschlusswert Nennwärmelastung	11 kW	18 kW
Gasarten	Erdgas (E und LL) 20 mbar; Flüssiggas 3B/P 29 - 50 mbar	Erdgas (E und LL) 20 mbar; Flüssiggas 3B/P 29 - 50 mbar
Spannung	1 NPE AC 230 V	1 NPE AC 230 V
Absicherung	1 x 16 A	1 x 16 A
<b>Kapazitäten</b>		
FlexiRack® (530 x 570 mm)	6 x FlexiRack® $\triangle$ 10 GN 1/1	10 x FlexiRack® $\triangle$ 17 GN 1/1
Gastronorm, 65mm tief (GN 1/1 = 325 x 530 mm; GN 2/1 = 530 x 650 mm)	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1
Backmaß (600 x 400 mm)	5 x Backmaß	8 x Backmaß
Essen pro Tag	30 – 100 (GN 1/1); 30 – 150 (FlexiRack®)	80 – 150 (GN1/1); 80 – 200 (FlexiRack®)
<b>Optionen</b>		
Automatische Reinigung WaveClean®	1.210,00€	1.210,00€
Hygiene-Garraumtür mit Linksanschlag für Tischgeräte	485,00€	485,00€
Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt	80,00€	80,00€
Zweistufiger Sicherheitsverschluss für Tischgeräte	94,00€	94,00€
Interner Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	128,00€	128,00€
Zusätzlicher Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar*	410,00€	410,00€
Zusätzlicher Sous-vide-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar*	615,00€	615,00€
Integrierte Schlauchbrause	375,00€	375,00€
Gefängnisausführung	1.270,00€	1.370,00€
Schiffsausführung (Elektro); Sonderspann. / USPH Version auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
IPX6 Schutz gegen starkes Strahlwasser (nur Elektrogeräte)	227,00€	227,00€
Anschlussleitung ohne CEE-Stecker (380-415 V)	120,00€	130,00€
Anschlussleitung mit CEE-Stecker (380-415 V)	243,00€	255,00€
Fahrbare Ausführung		
Sonderspannungen (außer 3 NPE AC 380-415 V)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
MKN SteelPlus® - CO <sub>2</sub> e reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage





FlexiCombi® Classic 20.1	FlexiCombi® Classic 6.2 MAXI	FlexiCombi® Classic 10.2 MAXI	FlexiCombi® Classic 20.2 MAXI
<b>23.370,00€</b>	<b>12.840,00€</b>	<b>17.320,00€</b>	<b>31.960,00€</b>
FKECOD215CG2	FKECOD621CG2	FKECOD121CG2	FKECOD221CG2
1075 x 813 x 1960	997 x 799 x 790	997 x 799 x 1060	1115 x 999 x 1960
31,7 kW	20,9 kW	30,5 kW	60,9 kW
3 NPE AC 400 V			
3 x 50 A	3 x 35 A	3 x 50 A	3 x 100 A
<b>25.530,00€</b>	<b>15.670,00€</b>	<b>20.400,00€</b>	<b>35.720,00€</b>
FKGCOD215CG2	FKGCOD621CG2	FKGCOD121CG2	FKGCOD221CG2
1075 x 813 x 1960	1020 x 799 x 790	1020 x 799 x 1060	1115 x 999 x 1960
1 kW	0,6 kW	0,6 kW	1 kW
36 kW	17 kW	26 kW	52 kW
Erdgas (E und LL) 20 mbar; Flüssiggas 3B/P 29 - 50 mbar	Erdgas (E und LL) 20 mbar; Flüssiggas 3B/P 29 - 50 mbar	Erdgas (E und LL) 20 mbar; Flüssiggas 3B/P 29 - 50 mbar	Erdgas (E und LL) 20 mbar; Flüssiggas 3B/P 29 - 50 mbar
1 NPE AC 230 V			
1 x 16 A			
20 x FlexiRack® $\triangleq$ 35 GN 1/1	6 x FlexiRack® $\triangleq$ 10 GN 1/1	10 x FlexiRack® $\triangleq$ 17 GN 1/1	20 x FlexiRack® $\triangleq$ 35 GN 1/1
20 x GN 1/1	6 x GN 2/1; 12 x GN 1/1	10 x GN 2/1; 20 x GN 1/1	20 x GN 2/1; 40 GN 1/1
16 x Backmaß	5 x Backmaß	8 x Backmaß	16 x Backmaß
150 – 300 (GN 1/1); 150 – 400 (FlexiRack®)	60 – 160	150 – 300	300 – 500
1.460,00€	1.210,00€	1.210,00€	1.460,00€
	485,00€	485,00€	
80,00€	80,00€	80,00€	80,00€
serienmäßig	94,00€	94,00€	serienmäßig
128,00€	128,00€	128,00€	128,00€
410,00€	410,00€	410,00€	410,00€
615,00€	615,00€	615,00€	615,00€
375,00€	375,00€	375,00€	375,00€
2.320,00€	1.270,00€	1.370,00€	2.320,00€
Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
285,00€	227,00€	227,00€	285,00€
200,00€	130,00€	200,00€	330,00€
335,00€	255,00€	335,00€	750,00€
2.680,00€			2.800,00€
Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage

### BarcodeScanner



Scanner inklusive USB Kabel zum Laden ermöglicht den einfachen Start des Garprozesses via Scan. (Option gilt nicht für FlexiCombi® Team)

BarcodeScanner	10014181	535,00€
----------------	----------	---------

### Hygiene-Garraumtür mit Linksanschlag für Tischgeräte und Team-Geräte



Die Gegebenheiten in einer Profiküche sind unterschiedlich. Für einen perfekten Arbeitsfluss ist es manchmal nötig, den Türanschlag auf die linke Seite zu montieren.

### Zweistufiger Sicherheitstürverschluss für Tischgeräte



Die Tür wird in 2 Stufen geöffnet und ist somit sicherer.

### EasyIn System für Standgeräte



Das EasyIn System erleichtert das Einfahren von Hordengestellwagen. Bodenunebenheiten bis 10 mm werden ausgeglichen und ein sicheres Einfahren der Speisen gewährleistet. Bei FlexiCombi® 20.x Standardausstattung.

### Zusätzlicher Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar

Der Anschluss befindet sich außerhalb des Gerätes am Bedienpanel, Fühler kann nach Bedarf eingesetzt werden. Hinweis: Es kann nur 1 Anschluss montiert werden.



Zusätzlicher Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar  
Es kann mit 2 Temperaturen gleichzeitig gearbeitet werden.

Zusätzlicher Sous-vide-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar  
Der Sous-vide-Fühler ist besonders dünn, um den Vakuumbbeutel problemlos zu durchstechen.

### Gefängnisausführung



Bestehend aus: Sicherheitstür, abschließbare Bedienblende mit mechanischer Türgriffverriegelung, Notausschalter

## Schiffsausführung (nur Elektrogeräte)



Bestehend aus: Flansch-Gerätefüßen, Türrastvorrichtung, Sicherheitseinrichtung für Hordengestellwagen (20.x), Sicherheitseinhängeregistern. Sonderspannungen und USPH Version auf Anfrage.

## Stapelkit



Kleine Stellflächen in der Küche erfordern manchmal die Maßnahme, Tischgeräte zu stapeln, um den Raum effizient auszunutzen.

Stapelkit für Elektro-Tischgeräte (10.x + 6.x / 6.x + 6.x)	845906	1.230,00€
<b>NEU</b> Stapelkit für Elektro-Tischgeräte (6.x + 10.x)	10035790	1.230,00€
Stapelkit für Gas-Tischgeräte (10.x + 6.x / 6.x + 6.x)	845986	1.510,00€
Untergestell allseitig offen, 270 mm hoch (6.x + 6.x)	216243	615,00€
Fahrbare Ausführung* (10.x + 6.x / 6.x. + 6.x)		2.680,00€

## SmokeInside – integrierte Räucherfunktion (für FlexiCombi® MagicPilot®)



SmokeInside verwandelt den Garraum in eine Räucherkammer. Das Räuchern ist mit anderen Garprozessen kombinier- und programmierbar und sorgt so für eine Prozesssicherheit inklusive HACCP Dokumentation.

## IPX 6 Schutz gegen starkes Strahlwasser (nur Elektrogeräte)



Einfache Einhaltung der Hygienestandards durch mühelose Reinigung mittels Wasserstrahl (kein Hochdruckreiniger).

## Geräteeinweisung und Kochtraining



Geräteeinweisung (ca. 2h) in Deutschland:  
 Einführung in die Basisfunktionen des Kombidämpfers  
 Kochtraining Tagespauschale, zzgl. Anreise, Unterkunft in Deutschland:  
 Die MKN-Küchenmeister geben Tipps und Tricks zum Einsatz der MKN Kombidämpfer und gehen dabei individuell auf Ihren Küchenalltag ein.

Geräteeinweisung (ca. 2h) in Deutschland (Nettopreise)	10016233	410,00€
Kochtraining Tagespauschale, zzgl. Anreise, Unterkunft in Deutschland (Nettopreise)	10016234	765,00€

## MKN Connected Kitchen®

MKN Connected Kitchen®  
 intelligentes, vernetztes Kochen\*

- Verbrauch, Auslastung, Servicedaten
- Rezepte können von einer zentralen Stelle auf alle vernetzten Geräte per Cloud übertragen werden
- Immer sehen was los ist, bei voller Kostenkontrolle

\* optional

Preis auf Anfrage



\* Fahrbare Ausführung gilt nicht für das Untergestell. Unteres Gerät wird mit Rollen ausgestattet.



## Untergestell, Unterschrank und Einhängegestelle

Die Untergestelle und Unterbauten aus Chrom-Nickel-Stahl entsprechen den Hygienevorschriften und sind für die standsichere Aufstellung der FlexiCombi® Tischgeräte geeignet.

**Gesamthöhe FlexiCombi® plus Untergestell / Unterschrank**

es besteht die Möglichkeit, FlexiCombi® 6.x und 10.x auf eine Höhe zu bringen.

	FlexiCombi® 6.1 / 6.2	FlexiCombi® 10.1 / 10.2
850 mm hoch	1640 mm	1910 mm
580 mm hoch	1370 mm	1640 mm

### Untergestell allseitig offen (1000 x 655 x 850 / 580 mm)



850 mm hoch, Standard	216232	760,00€
850 mm hoch, fahrbar mit 4 Rollen	216234	1.270,00€
580 mm hoch, Standard	216233	760,00€
580 mm hoch, fahrbar mit 4 Rollen	216235	1.270,00€

### Unterschrank dreiseitig geschlossen (1000 x 696 x 850 / 580 mm)



850 mm hoch, Standard	216251	1.360,00€
850 mm hoch, fahrbar mit 4 Rollen	216250	1.760,00€
580 mm hoch, Standard	216253	1.360,00€
580 mm hoch, fahrbar mit 4 Rollen	216252	1.760,00€

### Einhängegestell / Flügeltür für Unterbau / Unterschrank



850 mm hoch		
Einhängegestell mit 9 Einschüben (8 x GN 65 mm tief)	845931	460,00€
Einhängegestell für 6 Backmaßeinschübe	845801	410,00€
Flügeltüren	845871	515,00€

580 mm hoch		
Einhängegestell mit 5 Einschüben (4 x GN 65 mm tief)	845926	285,00€
Einhängegestell für 3 Backmaß-Einschübe	845791	270,00€
Flügeltüren	845886	515,00€

### Einhängegestell für Tischgeräte

FlexiCombi® Einhängegestelle bestehen aus robusten Chrom-Nickel-Stahl und sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich. Einhängegestelle für das intelligente Garraumkonzept FlexiRack® bzw. Quereinschub sind serienmäßig in allen FlexiCombi® Größen enthalten. Der Längseinschub ist als Option ohne Mehrpreis möglich. Einhängegestelle für GN 2/1 Einschub der FlexiCombi® Geräte sind serienmäßig enthalten.



	6.1		10.1	
GN Einschub quer, 68 mm tief	202316	290,00€	202317	410,00€
GN Einschub längs, 68 mm tief	813636	290,00€	813646	410,00€
Backmaß, 85 mm tief	845946	390,00€	845941	540,00€

## FlexiCombi® Air Kondensationshaube\*

Mit zusätzlich integriertem Fettfilter nimmt die FlexiCombi® Kondensationshaube Abluftdämpfe und Wrasen mit einem sehr hohen Wirkungsgrad auf. Sie schaltet sich automatisch an und aus, erfordert keine zusätzlichen Medienanschlüsse wie Wasserzu- oder -ablauf und keinen separaten Abluftanschluss. Die FlexiCombi® Kondensationshaube ist jederzeit nachrüstbar. Separater 230 V Elektroanschluss muss vorhanden sein.\*\*



Elektro		
FlexiCombi® 6.x/10.x	FKE_AIR_6_10	4.740,00€
FlexiCombi® 20.1	FKE_AIR_201	5.690,00€
FlexiCombi® 20.2 (für Geräte ab 2019)***	FKE_AIR_202	6.260,00€
Stapelkit FlexiCombi® 6.x+6.x / 10.x+6.x / FlexiCombi® Team	FKE_AIR_KIT_TEAM	5.010,00€
Gas****		
FlexiCombi® 6.x / 10.x	FKG_AIR_6_10	5.010,00€

\* Nachrüstung auf Anfrage \*\* andere Spannungen auf Anfrage \*\*\*\* Die gesetzlichen Vorschriften gemäß DVGW sind zu berücksichtigen \*\*\* Haube nicht gerätebündig

## Halter für Hordenwagengriff



Dank der Halterung für den Hordenwagengriff hat der Griff seinen festen Platz in der Küche und ist an Ort und Stelle, wenn er benötigt wird.

Halter für den Hordenwagengriff	10016591	47,00€
---------------------------------	----------	--------

## Bodenbefestigung für FlexiCombi® 20.x und FlexiCombi® Team



Bestehend aus: 2 Haltern inklusive Befestigungsmaterial.

Bodenbefestigung für 20.x FlexiCombi®	10016941	43,00€
Bodenbefestigung für FlexiCombi® Team-Geräte	10020486	43,00€

## Hitzeschild links (für FlexiCombi® Elektrogeräte 6.x & 10.x)



FlexiCombi® 6.x Elektro	10033657	154,00€
FlexiCombi® 10.x Elektro	10033677	180,00€

## Grease Collection System für FlexiCombi® MagicPilot®

Vollintegriertes System – fast 100%-ige Trennung von recyclebaren Gargutflüssigkeiten und Abwasser\*\*\*



Transportwagen für 2 Auffangbehälter à 20L	10032215	720,00€
Auffangbehälter 20L mit Schraubverschluss	10032236	31,00€
Verschluss mit Kugelauslaufhahn 3/4" inkl. Dichtung für Auffangbehälter 20L	10032237	41,00€
Starter Set für Grease Collection System		
bestehend aus: 1 x Transportwagen (10032215) 2 x Auffangbehälter (10032236) 2 x Verschluss mit Kugelauslaufhahn (10032237)	10032350	864,00€

## Auffangwanne mit Ablaufsieb für Grease Collection System



FlexiCombi® 6.1 / 10.1	10031146	236,00€
FlexiCombi® 6.2 / 10.2	10032579	236,00€
FlexiCombi® 20.1	10033479	236,00€
FlexiCombi® 20.2	10030671	236,00€

\*\*\* Ergebnisse einer Testphase mit einem Wirkungsgrad von 99,9%



Regenerieren heißt beim FlexiCombi® Perfection®, denn hier werden die vorgegarten Speisen perfekt und ohne Zeitprobleme auf den Servierpunkt fertiggestellt.

Beim FlexiCombi® ist Perfection® sowohl mit dem intelligenten Garraumkonzept FlexiRack® möglich als auch mit GN Behältern. Auch hier können Sie durch die Nutzung des FlexiRack® doppelte Kapazitäten fahren und sind so in der Hälfte der Zeit fertig.\*

Deshalb ist es auch möglich 4 Teller mit einem Durchmesser von 32 cm auf nur einem Rost zu platzieren.



## (FlexiRack®) Einfahr-Hordengestell bzw. (FlexiRack®) Hordengestellwagen

	6.1		10.1		20.1	
für GN-Quereinschub (1)	216262	815,00€	216259	935,00€	10027119	2.660,00€
für GN-Längseinschub (1)	216267	815,00€	216265	935,00€	10027165	2.660,00€
für Backmaß (600 x 400 mm) (1)	216268	935,00€	216269	980,00€	10027179	3.110,00€
Einfahrrahmen für Hordengestell (2)	850256	285,00€	850256	285,00€		
Hordengestell-Transportwagen, 850 mm hoch (3)	216264	1.160,00€	216264	1.160,00€		
Hordengestell-Transportwagen, 580 mm hoch (3)	216263	1.160,00€	216263	1.160,00€		
Thermohaube (4)	201790	715,00€	201791	840,00€	201792	1.350,00€

## Einfahr-Hordengestell bzw. Hordengestellwagen

	6.2		10.2		20.2	
für GN 2/1 Einschub (1)	216114	945,00€	216113	1.130,00€	10027442	2.820,00€
für GN 2/1 Einschub (bis 2018)**					216295	Preis auf Anfrage
für Backmaß (600 x 400 mm) (1)	216268	935,00€	216269	980,00€		
Einfahrrahmen für Hordengestell (2)	850256	285,00€	850256	285,00€		
Hordengestell-Transportwagen, 850 mm hoch (3)	216264	1.160,00€	216264	1.160,00€		
Hordengestell-Transportwagen, 580 mm hoch (3)	216263	1.160,00€	216263	1.160,00€		
Thermohaube (4)	201790	715,00€	201791	840,00€	201792	1.350,00€

\* Im Vergleich zum Arbeiten im MKN Kombidämpfer mit GN 1/1 Format.

Das FlexiRack® hilft dabei, die Bankettproduktion ohne zeitlichen Stress zu bewerkstelligen. Doppelte Kapazitäten in der gleichen Zeit sind möglich.\*  
 Dabei können Teller mit einem Durchmesser bis zu 32 cm regeneriert werden.



	6.x		10.x	
	22 Teller		40 Teller	
Perfection®-System komplett bestehend aus: Teller-Hordengestell, Einfahrrahmen, Hordengestell-Transportwagen und Thermohaube	FK_BANQUET_6	3.320,00€	FK_BANQUET_10	3.545,00€
Teller-Hordengestell (1)	216261	1.160,00€	216257	1.260,00€
Einfahrrahmen für Hordengestell (2)	850256	285,00€	850256	285,00€
Hordengestell-Transportwagen, 850 mm hoch (3)	216264	1.160,00€	216264	1.160,00€
Hordengestell-Transportwagen, 580 mm hoch (3)	216263	1.160,00€	216263	1.160,00€
Thermohaube (4)	201790	715,00€	201791	840,00€

	20.1		20.2	
	80 Teller		120 Teller	
Perfection® Bankett-System komplett bestehend aus: Perfection® Tellerhordengestellwagen und Thermohaube	FK_BANQUET_201	4.590,00€	FK_BANQUET_202	5.180,00€
Perfection® Tellerhordengestellwagen (5)	10027239	3.240,00€	10027667	3.830,00€
Thermohaube (4)	201792	1.350,00€	10019787	1.350,00€
Perfection® Tellerhordengestellwagen (bis 2018)**			216266	Preis auf Anfrage

\*\* Bei Bestellung bitte Seriennummer angeben!

