

# 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®<br>MagicPilot® | FlexiCombi®<br>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, Beschwadern, 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 Hans Dampf® 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®<br>MagicPilot® | FlexiCombi®<br>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<br>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®<br>MagicPilot® 6.1                             | FlexiCombi®<br>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;<br>Flüssiggas 3B/P 29 - 50 mbar | Erdgas (E und LL) 20 mbar;<br>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<br>(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);<br>30 – 150 (FlexiRack®)                | 80 – 150 (GN 1/1);<br>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®<br/>MagicPilot® 20.1</b>                    | <b>FlexiCombi®<br/>MagicPilot® 6.2 MAXI</b>                | <b>FlexiCombi®<br/>MagicPilot® 10.2 MAXI</b>               | <b>FlexiCombi®<br/>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 NPE AC 400 V   | 3 NPE AC 400 V   | 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>  |
| FKGCOD215TG2   | FKGCOD621TG2   | FKGCOD121TG2   | FKGCOD221TG2   |
| 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;<br>Flüssiggas 3B/P 29 - 50 mbar | Erdgas (E und LL) 20 mbar;<br>Flüssiggas 3B/P 29 - 50 mbar | Erdgas (E und LL) 20 mbar;<br>Flüssiggas 3B/P 29 - 50 mbar | Erdgas (E und LL) 20 mbar;<br>Flüssiggas 3B/P 29 - 50 mbar |
| 1 NPE AC 230 V   | 1 NPE AC 230 V   | 1 NPE AC 230 V   | 1 NPE AC 230 V   |
| 1 x 16 A   | 1 x 16 A   | 1 x 16 A   | 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);<br>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<br>6.1 + 6.1               | FlexiCombi® Team<br>6.2 + 6.1 /<br>6.1 + 6.2 | FlexiCombi® Team<br>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 /<br>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<br>(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);<br>30 – 300 (FlexiRack®) | 30 – 260 (GN 1/1);<br>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<br>Edelstahl (Scope 1, 2, 3)                                   | Preis auf Anfrage                           | Preis auf Anfrage                            | Preis auf Anfrage             |



\*\* Option gilt nur für das obere Gerät



| <b>FlexiCombi® Team<br/>10.1 + 6.1 /<br/>6.1 + 10.1</b> | <b>FlexiCombi® Team<br/>10.1 + 6.2 /<br/>6.2 + 10.1</b> | <b>FlexiCombi® Team<br/>10.2 + 6.1 /<br/>6.1 + 10.2</b> | <b>FlexiCombi® Team<br/>10.2 + 6.2 /<br/>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 /<br>DKECOD615-115G2                    | DKECOD115-621G2 /<br>DKECOD621-115G2                    | DKECOD121-615G2 /<br>DKECOD615-121G2                    | DKECOD121-621G2 /<br>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 NPE AC 400 V  | 3 NPE AC 400 V  | 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);<br>30 – 350 (FlexiRack®)             | 60 – 310 (GN 1/1);<br>60 – 360 (FlexiRack®)             | 30 – 400 (GN 1/1);<br>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®<br>Classic 6.1                                 | FlexiCombi®<br>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;<br>Flüssiggas 3B/P 29 - 50 mbar | Erdgas (E und LL) 20 mbar;<br>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<br>(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);<br>30 – 150 (FlexiRack®)                | 80 – 150 (GN1/1);<br>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®<br>Classic 20.1                                | FlexiCombi®<br>Classic 6.2 MAXI                            | FlexiCombi®<br>Classic 10.2 MAXI                           | FlexiCombi®<br>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 NPE AC 400 V   | 3 NPE AC 400 V   | 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;<br>Flüssiggas 3B/P 29 - 50 mbar | Erdgas (E und LL) 20 mbar;<br>Flüssiggas 3B/P 29 - 50 mbar | Erdgas (E und LL) 20 mbar;<br>Flüssiggas 3B/P 29 - 50 mbar | Erdgas (E und LL) 20 mbar;<br>Flüssiggas 3B/P 29 - 50 mbar |
| 1 NPE AC 230 V   | 1 NPE AC 230 V   | 1 NPE AC 230 V   | 1 NPE AC 230 V   |
| 1 x 16 A   | 1 x 16 A   | 1 x 16 A   | 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);<br>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<br>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:<br>1 x Transportwagen (10032215)<br>2 x Auffangbehälter (10032236)<br>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:<br>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:<br>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!

