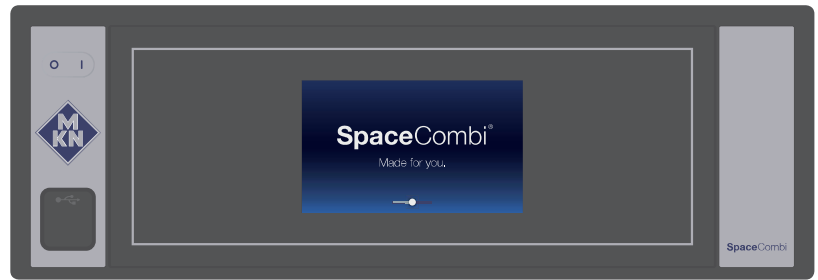


SpaceCombi & Junior

MagicPilot®



Ausstattungsmerkmale	SpaceCombi®/Junior MagicPilot®	SpaceCombi®/Junior Classic
Bedienung		
MagicPilot® Touch & Slide Bedienkonzept	■	
Echtfarbendisplay hinter entspiegeltem Sicherheitsglas	■	
Kapazitives Display	■	
Über 250 dynamische Garprozesse im autoChef®	■	
10 autoChef®-Kategorien	■	
manualCooking – manuelles Garen	■	■
Kombidämpfer Betriebsarten: Heißluft 30 - 300° 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 Garraumausage	■	
MultiCook – Intelligente Garzeitsteuerung	■	
Time2Serve – fertig auf den Punkt	■	
PerfectHold mit SmartCoolDown	■	
BarcodeScan (ohne Scanner)	■	
Kapazität		
Nur 55 cm breit, d.h. 40% weniger Platzbedarf im Vergleich zu FlexiCombi®	■	■
6 x GN 1/1 Kapazität (60 mm tief) (SpaceCombi®) Längseinschub	■	■
6 x GN 2/3 Kapazität (60 mm tief) (Junior) Längseinschub	■	■
5 x GN 1/1 (SpaceCombi®) und 5 x GN 2/3 (Junior) (65 mm tief)	□	□
Qualität		
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		■
Energieeffizienz		
Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung	■	■
GreenInside – Verbrauchsanzeige (Energie & Wasser) nach jedem Garprozess	■	
Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt	□	□
EcoModus, Standby Funktion für geringe CO ₂ Belastung	■	
DynaSteam – dynamische Prozess- und beladungsabhängige Dampfmengenanpassung	■	■

NEU

■ serienmäßig □ optional gegen Mehrpreis



Classic



Ausstattungsmerkmale	SpaceCombi®/Junior MagicPilot®	SpaceCombi®/Junior Classic
Sicherheit		
SES – Steam Exhaust System	■	
CombiDoctor – Selbstdiagnoseprogramm	■	
HoodIn® – integrierte Kondensation*	□	□
MagicHood – die Geruchsneutralisationshaube	□ (serienmäßig bei SpaceCombi® Magic Team)	
Hygiene		
Automatisches Reinigungssystem WaveClean®	□ (serienmäßig bei SpaceCombi® Team und Magic Team)	□
Manuelles Reinigungsprogramm	■	■ (entfällt bei Option WaveClean®)
Integrierte Schlauchbrause	□	□
Display-Reinigungsmodus	■	
Weitere Merkmale		
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	■	□
Kerntemperaturfühler		■
Kerntemperaturmessung bis 99 °C	■	■
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	■	■
Gehäuse aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl	■	■
Berührungsloser Türkontaktschalter	■	■
Hygiene-Garraumtür mit Linksanschlag	□	□
Steckbare Türdichtung – Tür mit Einhand-Drehgriff	■	■
Selbstentleerende Türtropfwanne	■	■
USB-Schnittstelle	■	■
Ethernet-Schnittstelle	□ (serienmäßig bei SpaceCombi® Team und Magic Team)	
Startzeitvorwahl in Echtzeit	■	
Startzeitvorwahl		■
CE konform / GS geprüft	■	■
LED-Beleuchtung in der Hygiene-Garraumtür	■	■
Sonderspannung (außer 3 NPE AC; 380-415 V)	□	□
Potenzialfreier Kontakt für bauseitige Kondensationshaube	■	■

* Je nach Einstellung, Garart und Garprodukt kann der Wasserverbrauch erhöht sein.



SpaceCombi & Junior



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

GN 1/1



Geräteübersicht

	SpaceCombi® Team	SpaceCombi® Magic Team
Elektro	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
MKN Bestellnummer	TKECOD6100	TKECOD610T
Außenmaße in mm (LxBxH)	550 x 836 x 1770	550 x 880 x 1908
Anschlusswert	2 x 7,8 kW	2 x 7,8 kW
Spannung	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 16 A
Kapazitäten		
Gastronorm (GN 1/1 = 325 x 530 mm; GN 2/3 = 325 x 354 mm)	12 x GN 1/1 (60 mm tief), 10 x GN 1/1 (65 mm tief)	12 x GN 1/1 (60 mm tief), 10 x GN 1/1 (65 mm tief)
Essen pro Tag	30 – 160	30 – 160
Optionen		
Automatische Reinigung WaveClean®	serienmäßig	serienmäßig
Interner Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	serienmäßig	serienmäßig
Hygiene-Garraumtür mit Linksanschlag	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Integrierte Schlauchbrause	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Ethernet-Schnittstelle	serienmäßig	serienmäßig
HoodIn® – integrierte Kondensation*	Preis auf Anfrage	serienmäßig
Einbaulösung inklusive HoodIn® *		serienmäßig
MagicHood inklusive HoodIn® *		serienmäßig
Ein Anschluss (15,6 kW)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Anschlussleitung mit Schuko-Stecker 230 V		
Anschlussleitung ohne CEE-Stecker (380-415V) (für einen Anschluss)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Anschlussleitung ohne CEE-Stecker (380-415V) (für zwei Anschlüsse)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Anschlussleitung mit CEE-Stecker (380-415V) (für einen Anschluss)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Anschlussleitung mit CEE-Stecker (380-415V) (für zwei Anschlüsse)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Abschließbarer Türgriff	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Kleine Rollen anstatt der hinteren Gerätefüße	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Abwasseranschluss nach unten	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Sonderspannungen (außer 3 NPE AC 380-415 V)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Wartungsrollen für vordere Gerätefüße	10023147 Preis auf Anfrage	10023147 Preis auf Anfrage
Abwasser-Installationskit ohne Festanschluss	10020555 Preis auf Anfrage	10020555 Preis auf Anfrage



* Je nach Einstellung, Garart und Garprodukt kann der Wasserverbrauch erhöht sein.





GN 1/1

GN 2/3



SpaceCombi® MagicPilot®	SpaceCombi® Classic	Junior MagicPilot®	Junior Classic
10.040,00€	8.600,00€	7.920,00€	7.530,00€
SKECOD610TG2	SKECOD610CG2	SKECOD623TG2	SKECOD623CG2
550 x 787 x 784	550 x 787 x 784	550 x 611 x 784	550 x 611 x 784
7,8 kW	7,8 kW	5,2 kW / 3,5 kW	5,2 kW / 3,5 kW
3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V / 1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V / 1 NPE AC 230 V
3 x 16 A	3 x 16 A	3 x 16 A / 1 x 16 A	3 x 16 A / 1 x 16 A
6 x GN 1/1 (60 mm tief), 5 x GN 1/1 (65 mm tief)	6 x GN 1/1 (60 mm tief), 5 x GN 1/1 (65 mm tief)	6 x GN 2/3 (60 mm tief), 5 x GN 2/3 (65 mm tief)	6 x GN 2/3 (60 mm tief), 5 x GN 2/3 (65 mm tief)
30 – 80	30 – 80	20 – 50	20 – 50
690,00€	805,00€	690,00€	805,00€
serienmäßig	128,00€	serienmäßig	128,00€
180,00€	180,00€	180,00€	180,00€
345,00€	345,00€	345,00€	345,00€
80,00€	80,00€	80,00€	80,00€
80,00€		80,00€	
1.080,00€	1.080,00€	1.080,00€	1.080,00€
1.610,00€	1.610,00€	1.610,00€	1.610,00€
6.170,00€		6.170,00€	
		221,00€	221,00€
serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
243,00€	243,00€	243,00€	243,00€
390,00€	390,00€	390,00€	390,00€
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.

BarcodeScanner (SpaceCombi® & Junior)	10014181	535,00€
BarcodeScanner (SpaceCombi® Team & Magic Team)	10029566	535,00€

Hygiene-Garraumtür mit Linksanschlag



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

Stapelkit



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

Stapelkit SpaceCombi®	10022519	1.230,00€
Stapelkit Junior	10026814	1.160,00€

HoodIn® – integrierte Kondensation*



Mit HoodIn® ist die Kondensationshaube in den SpaceCombi® / Junior integriert. HoodIn® kondensiert etwa 80 % der beim Garen entstehenden Dämpfe und sorgt damit für ein angenehmes Arbeitsumfeld. Das ist praktisch und spart jede Menge Platz. Bei der automatischen Reinigung WaveClean® (Option) wird die Haube automatisch mitgereinigt. Ein zusätzliches Abluftsystem wird weiterhin benötigt.

HoodIn® für SpaceCombi® / Junior	SK_HOODIN	1.080,00€
HoodIn® for SpaceCombi® Team	TK_HOODIN	Preis auf Anfrage

Einbaulösung inklusive HoodIn®*



Ausgabesituationen und Frontcookingbereiche erfordern manchmal die Einbaulösung. Dann ist HoodIn® standardmäßig inklusive. Eine zusätzliches Abluftsystem wird weiterhin benötigt.

Einbaulösung SpaceCombi® / Junior inkl. HoodIn®*	SK_FRONTCOOKING	1.610,00€
--	-----------------	-----------

* Je nach Einstellung, Garart und Garprodukt kann der Wasserverbrauch erhöht sein.

MagicHood – die Geruchsneutralisationshaube (nur MagicPilot®)



MagicHood reduziert lästige Gerüche und kondensiert den Dampf! Zusätzliche Abluftsysteme sind deshalb nicht notwendig. MagicHood reduziert lästigen Blaurauch, unangenehme Gerüche, Qualm und Dampf sicher und wirksam. MagicHood ist damit besonders für den Einsatz im FrontCooking geeignet. Separater Elektroanschluss muss vorhanden sein. (HoodIn®* ist standardmäßig enthalten.)**

MagicHood für SpaceCombi® / Junior MagicPilot®	SK_MAGICHOOD	6.170,00€
--	--------------	-----------

** unter Berücksichtigung der örtlichen Raumluftvorschriften

Einhängegestelle



SpaceCombi® / Junior Einhängegestelle bestehen aus robustem Chrom-Nickel-Stahl. Einhängegestelle für 6 x GN 1/1 beim SpaceCombi® (60 mm tief) und 6 x GN 2/3 beim Junior (60 mm tief) sind standardmäßig enthalten. Einhängegestelle für 5 x GN 1/1 (65 mm tief) bzw. 5 x GN 2/3 (65 mm tief) können jederzeit erweitert werden.

SpaceCombi®, 5 x GN 1/1, 65 mm tief	10022641	370,00€
SpaceCombi®, 6 x GN 1/1, 60 mm tief	10018889	370,00€
Junior, 5 x GN 2/3, 65 mm tief	10022638	285,00€
Junior, 6 x GN 2/3, 60 mm tief	10023287	285,00€

Untergestell allseitig offen, 850 mm hoch



SpaceCombi®, 850 mm hoch, Standard	10022453	845,00€
SpaceCombi®, 850 mm hoch, fahrbar mit 4 Rollen	10034992	1.130,00€
SpaceCombi®, 100 mm hoch	10026718	585,00€
Junior, 850 mm hoch, Standard	10022549	820,00€
Junior, 100 mm hoch	10026739	560,00€

Einhängegestell für Unterbau



SpaceCombi®, Eihängegestell Unterbau, 850 mm hoch, 9 Einschübe	845931	460,00€
Junior, Eihängegestell für Unterbau, 850 mm hoch, 8 Einschübe	845966	450,00€

Wandkonsole



für Junior***	10022565	520,00€
für SpaceCombi®	10022525	645,00€

*** für Junior inkl. MagicHood bitte die Wandkonsole des SpaceCombi® verwenden

Auszugssystem



für Junior	10030015	Preis auf Anfrage
für SpaceCombi®	10030017	Preis auf Anfrage



Ein konstant hohes Hygieneniveau ist das non plus ultra in jeder Profiküche. Eine regelmäßige Reinigung erhöht die Lebensdauer des Gerätes und führt somit zur langfristigen Produktionssicherheit.

Das automatische Reinigungssystem WaveClean® ist einfach im Handling (ein Mal reinigen = 1 Kartusche), erhöht die Kostentransparenz, ist hygienezertifiziert und liefert ein Top Reinigungsergebnis.

WaveClean® – das automatische Reinigungssystem



Die two-in-one-Reinigungs-Kartusche der MKN Kombidämpfer kombiniert Reiniger und Klarspüler in einer Kartusche. Durch eine Wachsschicht versiegelt, entsteht kein direkter Hautkontakt mit den Reinigungsmitteln. Sicherheitsmaßnahmen wie Handschuhe oder Schutzbrille sind nicht nötig.

two-in-one-Reinigungs-Kartusche



1 Karton mit 60 Kartuschen (Einzelkartusche 3,98 €, Gesamtpreis: 238,80 €)	TWO_IN_ONE	238,80€
--	------------	---------

Wasserfilter von




Wasserfiltersystem Purity			
Filterkopf Purity C inkl. Reduzierset 3/4" & 3/8"	Bitte die passende Filterkartusche dazubestellen!	10017756	112,00€
Filterkartusche C150 Quell ST	Empfohlen für Junior	216183	94,00€
Filterkartusche C300 Quell ST	Empfohlen für SpaceCombi®	216184	139,00€
Wasserfiltersystem Purity Steam			
Filterkopf Purity C Steam inkl. Reduzierset 3/4" & 3/8"	Bitte die passende Filterkartusche dazubestellen!	10017757	108,00€
Filterkartusche C500 Steam	Empfohlen für 6.x / 10.x	10017758	220,00€
Filterkartusche C1100 Steam	Empfohlen für 20.x	10017759	310,00€
FlowMeter 10 - 100 A		10017760	92,00€


Verbindungsrohr für Wasseranschluss

	für alle MKN Kombidämpfer	10037776 	55,00€
---	---------------------------	--	--------


Abluftwinkel

	für FlexiCombi® 6.x, 10.x	204505	161,00€
	für FlexiCombi® 20.x	204506	218,00€
	für SpaceCombi® / Junior	10015692	96,00€
	für FlexiCombi® Team oder Stapelkit (zusätzlich muss 204505 bestellt werden)	10022715	325,00€
	für FlexiCombi® / FlexiCombi® Team mit SmokeInside	10022717	325,00€

Strömungssicherung (Abgasschacht)

	für FlexiCombi® Gasgeräte 6.x	846061	315,00€
	für FlexiCombi® Gasgeräte 10.x	846066	315,00€
	für FlexiCombi® Gasgeräte 20.x	846151	810,00€

Installationskit

	Installationskit für FlexiCombi® bis 500/1000 mm Rohrstrecke nach dem Gerät bestehend aus: Verbindungsrohr für Wasseranschluss, 4 x PVC Rohrbogen DN 50, 4 x PVC Rohr 500mm DN 50, Verbindungsrohr DN 50, T-Stück DN 50 & Abdeckkappe	846146	116,00€
	Installationskit für SpaceCombi® / Junior bis 500/1000 mm Rohrstrecke nach dem Gerät bestehend aus: Verbindungsrohr für Wasseranschluss, PVC Rohrbogen DN 50, 2 x PVC Rohr 500mm DN 50, Rohrübergang DN 40 auf DN 50, T-Stück DN 50 & Abdeckkappe	10014971	103,00€