

Kombidämpfer

FlexiCombi®

Elektro Kombidämpfer FlexiCombi® Classic 10.2 MAXI

MKN-Nr.: FKECOD121CG2



world of cooking

Ausstattungsmerkmale

- analoge Einstellung und digitale Anzeige der Gar-temperatur, Feuchtigkeit, Garzeit und Kerntemperatur
- **Manuelles Bedienkonzept** mit 6 Gararten: SoftDämpfen, Dämpfen, ExpressDämpfen, Heißluft, CombiDämpfen, Regenerieren
- 100 Garprogramme speicherbar
- Garschrittfunktion – bis zu 6 Garschritte beliebig kombinierbar
- **DynaSteam®** – dynamische prozess- und beladungs-abhängige Dampfmengenanpassung
- dynamisch autoreversierendes Lüfterrad für hohe Gleichmäßigkeit
- 5 Luftgeschwindigkeiten programmierbar
- Lüfterrad-Sicherheits-Motorbremse
- integriertes Fettabscheidesystem
- **Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung**
- Türanschlag rechts
- LED-Beleuchtung in Hygiene-Garraumtür integriert
- **Hygiene-Garraum** aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl
- **ClimaSelect®** – Klimasteuerung in 25%-Schritten
- **Ready2Cook** – Vorheizen, CoolDown, Klima vorbereiten
- interne Kerntemperaturmessung (bis 99 °C)

Zubehör

- Einhängestell serienmäßig, 10 Einschübe für GN 2/1, mit Behälter-Kippsicherung, Einschubabstand 65 mm



FKECOD121CG2

Optionen

- Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker 5-polig
- Netzanschlussleitung ohne CEE-Stecker
- **WaveClean®** – automatisches Reinigungssystem inkl. geräteseitigem Siphon
- **integrierte Schlauchbrause**
- Tür-Linksanschlag
- Zweistufiger Sicherheitstürverschluss
- interner Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Zusätzlicher, externer Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (nicht nachrüstbar; gleichzeitig mit internem Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler verwendbar)
- Zusätzlicher, externer Sous-Vide-Kerntemperaturfühler (nicht nachrüstbar)
- IPX 6 – Schutz gegen starkes Strahlwasser
- Schiffsausführung
- USPH Version auf Anfrage
- Gefängnisausführung
- Sonderspannung
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- MKN SteelPlus – CO₂e-reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)***

Produktsicherheit



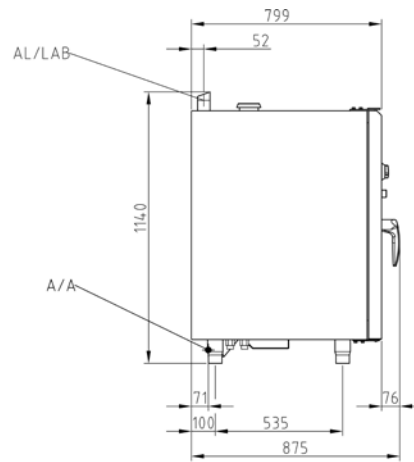
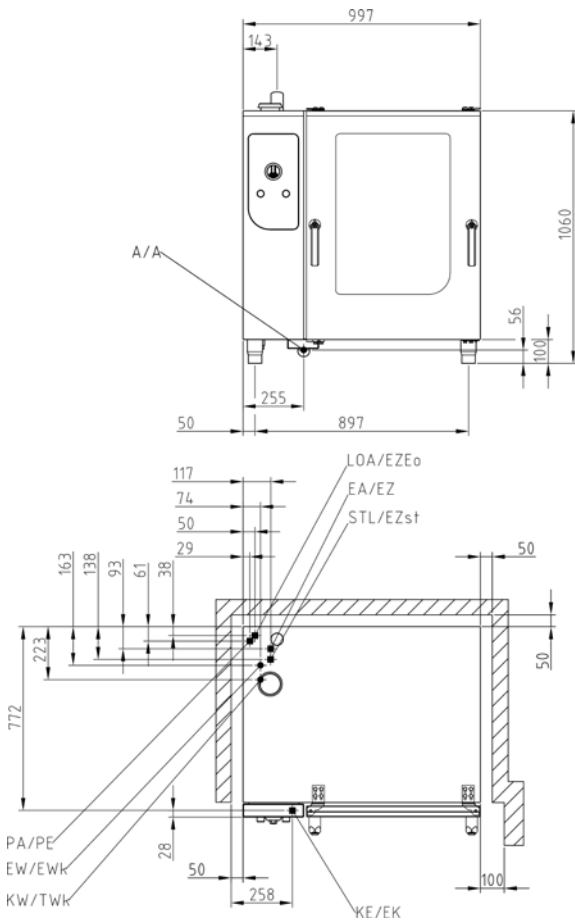
*** weitere Informationen unter: www.mkn.com/nachhaltigkeit/mkn-steelplus

Kombidämpfer
FlexiCombi®
 Elektro Kombidämpfer FlexiCombi® Classic 10.2 MAXI
 MKN-Nr.: FKECOD121CG2



world of cooking

FKECOD121CG2



Weitere Informationen finden Sie auf: www.mkn.com/login

Allgemeine Installationsschnittstellen

bauseitige Schnittstellen

- Elektro-Festanschluss (EA/EZ)
- Kaltwasseranschluss (KW/TWK)
- Enthärtetes Wasser (EW/EWK)
- Abwasseranschluss (A/A)
- Abluft (AL)

Geräte-Maße (LxBxH) (mm)	997 x 799 x 1060
Material Gehäuse	1.4301
Abmessung inkl. Verpackung (LxBxH ²) (mm)	1020 x 1220 x 1350
Netto-Gewicht (kg)	150
Brutto-Gewicht (kg)	170
max. Beladungsgewicht (kg)	120
Aufstellungshinweise; Sicherheitsabstände in mm	
nach hinten	50
links und rechts, jeweils	50
empfohlener Serviceabstand links	500
bei Abstellen des Hordenwagens links	800
Abstand zu Wärmequellen links	500
Abstand zu Fritteusen links und rechts, jeweils	mind. eine Länge der Schlauchbrause

Kombidämpfer

FlexiCombi®

Elektro Kombidämpfer FlexiCombi® Classic 10.2 MAXI

MKN-Nr.: FKECOD121CG2



world of cooking

FKECOD121CG2

Kapazität	
Einschübe	10
GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	20
GN 2/1 (530 x 650 x 65 mm)	10
FlexiRack® (530 x 570 x 65 mm)	10
Teller (Ø 28 cm auf FlexiRack®-Rosten)	40
Teller (Ø 32 cm – Bankettwagen)	40
Portionen / Essen pro Tag	150 - 300

Elektro-Anschluss (380 V)	
Nennaufnahme (kW)	27.6
Spannung (V)	380 3 (N)PE AC
Absicherung (A)	3 x 50
Frequenzbereich (Hz)	50 / 60

Elektro-Anschluss (400 V)	
Nennaufnahme (kW)	30.5
Spannung (V)	400 3 (N)PE AC
Absicherung (A)	3 x 50
Frequenzbereich (Hz)	50 / 60

Elektro-Anschluss (415 V)	
Nennaufnahme (kW)	32.8
Spannung (V)	415 3 (N)PE AC
Absicherung (A)	3 x 50
Frequenzbereich (Hz)	50 / 60

Elektro-Anschluss (440 V)	
Nennaufnahme (kW)	30.5
Spannung (V)	440 3 (N)PE AC
Absicherung (A)	3 x 50
Frequenzbereich (Hz)	50 / 60

Trinkwasser kalt (KW/TWk)	
Anschlussdruck (bar)	2 - 6
Anschlussgröße	DN 20 (G ¾" A)
Qualität mmol/L	< 4
Verbrauch Reinigung (L)	32

Enthärtetes Wasser (EW/EWk)	
Anschlussdruck (bar)	2 - 6
Anschlussgröße	DN 20 (G ¾" A)
Qualität mmol/L	< 0.9
Verbrauch Dämpfen (L/h)	24
Verbrauch Kombidämpfen (L/h)	5.3
Verbrauch Reinigung (L)	3

Abwasser (A/A)	
Volumenstrom max. (L/min)	10
Anschlussgröße	DN 50
Qualität	max. 80 °C

Nach VDI 2052 bei 400 V Anschlussspannung.	
Verwendung ohne Dampfkondensationshaube	
Wärmeabgabe latent (W)	5490
Wärmeabgabe sensibel (W)	3660
Dampfabgabe (g/h)	8083
Verwendung mit FlexiCombi® Air Kondensationshaube	
Wärmeabgabe latent (W)	1647
Wärmeabgabe sensibel (W)	3660
Dampfabgabe (g/h)	2425
Geräuschpegel (db (A))	< 70
Schutzart	IPX5

Kombidämpfer
FlexiCombi®
 Elektro Kombidämpfer FlexiCombi® Classic 10.2 MAXI
 MKN-Nr.: FKECOD121CG2



world of cooking

FKECOD121CG2

weitere Ausstattungsmerkmale

- Tür-Einhand-Drehgriff
- berührungsloser Türkontaktschalter, Türraststellungen mit Endanschlag
- steckbare Türdichtung – vom Kunden wechselbar
- Tropfwanne mit Permanententleerung
- manuelles Reinigungsprogramm (entfällt bei Option WaveClean®)
- bedarfsgerechte Energiezufuhr
- reduzierte Heizleistung (E/2)
- **integrierter Wärmetauscher**
- HACCP Basisversion
- Zeitschaltuhr mit Startzeitvorwahl
- manuelle Beschwadung
- USB-Schnittstelle u.a. für Softwareupdates**
- Lautsprecher, einstellbare Töne
- akkustisches Signal nach Garzeitende
- potentialfreier Kontakt für externe Ablufthaube
- direkter Abwasserfestanschluss nach DVGW möglich

Sonderausstattung

216233	Untergestell allseitig offen (1000 x 655 x 580 mm)
216253	Unterschrank dreiseitig geschlossen (1000 x 696 x 580 mm)
FKE_AIR_6_10	FlexiCombi® Air Kondensationshaube
FKE_AIR_KIT_TEAM	FlexiCombi® Air Kondensationshaube für Elektro-Stapelkits
845906	Stapelkit für Elektro-Tischgeräte (6.x + 10.x / 6.x + 6.x)

GN 2/1 Bleche (siehe Zubehör-Prospekt)

202388	Granitemailliertes Blech, 20 mm tief
10017317	Granitemailliertes Blech, 40 mm tief
202390	Granitemailliertes Blech, 65 mm tief
202383	Backblech gelocht
202386	Bratblech ungelocht
206103	Rost
202065	Behälter ungelocht, 20 mm tief
202070	Behälter ungelocht, 40 mm tief
202066	Behälter ungelocht, 65 mm tief
202072	Behälter ungelocht, 100 mm tief
202380	Behälter gelocht, 40 mm tief
202381	Behälter gelocht, 60 mm tief
202382	Behälter gelocht, 95 mm tief
216257	Teller-Hordengestell
216113	Einfahr-Hordengestell für GN 2/1 Quereinschub
216263	Hordengestell-Transportwagen, 580 mm hoch
850256	Einfahrrahmen für Hordengestell
201791	Thermo-Isolierhaube
TWO_IN_ONE	WaveClean® two-in-one- Reinigungs-Kartusche
10033677	Hitzeschild links

** kostenlos unter <https://shop.mkn.de>

MKN Maschinenfabrik
 Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
 Halberstädter Straße 2a
 38300 Wolfenbüttel / Germany

Telefon +49 (0)5331 89-0
 Telefax +49 (0)5331 89-280
 E-Mail verkauf@mkn.de
www.mkn.com



Weitere Informationen finden Sie auf:
www.mkn.com/login

Technische Änderungen vorbehalten! Stand:
 18.09.2024