FlexiCombi

MagicPilot

Enjoy **Cooking!**

DK

Sikkerhed
Med selvdiagnose-program informerer ovnen selv om eventuelle fejl.

Betjeningskomfort
Nem, præcis, intuitiv med Touch & slide betjeningspanel.

Håndtering
De tværgående ribber giver sikkerhed og stabilitet.

Enjoy **Cooking!**

Kvalitet
Varmeveksler, låge med 3-dobbelt isoleret glas, rustfri stål ovnrum.

Hygiejne
Automatisk rengøringssystem med two-in-one-patron.

Kapacitet
Optimal udnyttelse af ovnrummet.

Intelligent
Unik egenskab sikrer topresultat uafhængig af produktvalg og mængde.

MKN har i over 65 år stået for overbevisende professionel kogeteknik af højeste kvalitet. Fokus er altid på kokken. Sådan opstår teknologier til stor gavn for kunden. Oplev vores FlexiCombi MagicPilot.

FlexiCombi
MagicPilot

Easy Load

Praktisk og sikker håndtering!

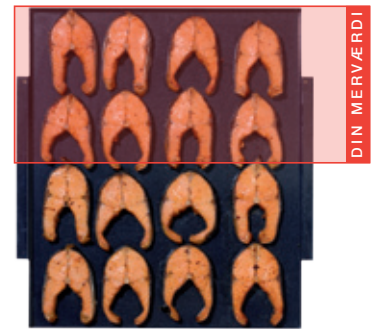
Sikker og komfortabel håndtering:
Med den tværgående indføring holder du altid et sikkert greb om selv tunge plader eller beholdere. Ej nødvendigt at flytte grebet for stabilitet og alt imens kan du holde øje med det hele.

Kapacitet

Større opvarmningskapacitet* - forenklet med FlexiRack. Det smarte ovnrumskoncept udnytter det samlede ovnrum optimalt.

Din fordel: en enorm ekstrakapacitet – og dermed større produktivitet. De samlede processer i det professionelle køkken bliver hurtigere. Og du sparer ikke alene arbejdstid, men også værdifuld energi.*

GN 1/1 tværgående indføring



FlexiRack®

FlexiRack

Combidamper 10.1 med 1/1 GN	Combidamper 10.1 med FlexiRack	Din merværdi*
24 kyllinger/fyldning	36 kyllinger/fyldning	50 % mere*
80 schnitzler/fyldning	120 schnitzler/fyldning	50 % mere*

* sammenlignet med MKN Combidampere i format 1/1 GN og ved en evt. nødvendig udførsel af 2 opvarmningsprocesser til den samme produktionsmængde.

Touch me!

ChefsHelp

BEMÆRK. Integrerede informationstrin (f.eks. "Krydres nu" eller "Opfyldes med fond") for proces- og kvalitetssikkerhed.

Betjeningskomfort med MagicPilot

Brillant visning, med et fuldt blikvinkel fra alle sider. Betjeningskonceptet MagicPilot giver simpelthen glæde: Ligesom en smartphone eller en tablet kan det robuste betjeningselement med det samme styres intuitivt og præcist via nemme touch- og slide-bevægelser.

FlexiCombi MagicPilot

Hurtig og sikker: autoChef

Det automatiske betjeningsprogram giver dig mulighed for en professionel madlavning med kun få bevægelser. I 10 forskellige opvarmningskategorier kan fremragende madlavningsresultater hele tiden reproduceres. I autoChef er over 250 opskrifter programmeret.
I alt har du over 350 hukommelsespladser med op til 20 trin til rådighed.

Favourites

NEMT. Gem de hyppigst brugte opskrifter som favoritter i startmenuen.

VideoAssist

KOK INKLUSIV. Betjeningsvejledning som videoklip: Hjælp til enhver tid 365 dage om året.

Enjoy **Cooking!**

CombiDoctor

Selvdiagnose-program
Sådan ved du nemt via berøring, hvad der sker. Enhedens funktioner testes automatisk.

FamilyMix

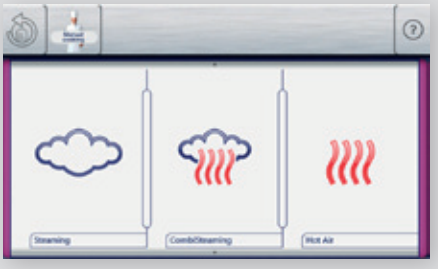
FamiliyMix viser, hvad der hører sammen **inden for et tilberednings område**. Sådan kan ovnrummet udnyttes **optimalt**.

Time2Serve

Indtast slut-tidspunktet. **Time2Serve** sørger for, **at forskellige produkter af samme tilberednings område** er færdige samtidig.

HURTIG. Via barcode-scan kan du fremkalde programmer og starte dem direkte via berøring.

Individuel:
Manuel betjening



I MagicPilot kreeres, koges og gemmes egne opskrifter: Ved de 12 manualle programmer er der kun én, der bestemmer: Dig! Alle processer kan via touch- og slide-bevægelser indstilles efter dine ønsker og gemmes i autoChef for en nem reproduktion.

Sammenligninger refererer til MKN forgængerteknologien HansDampf

Automatisk registrering af kvantitet, sikrer konstant kvalitet

It's magic:
FlexiCombi registrerer selv fyldningsvolumenet og aktiverer automatisk QualityControl. De pågældende opvarmningsparametre i autoChef-programmet tilpasses og sørger for en konstant fremragende kvalitet. Uden kernetemperaturføler.

Kvalitetssikring indtil udtagning

Optimering* via en intelligent proces:

1. Opvarmning
2. Aktiv nedkøling med SmartCoolDown
3. PerfectHold holdefase

Stressfri uden efteropvarmning og uden at skulle tage produkterne ud.

Kvalitet ved lavt vandforbrug

Imponerende: Den pågældende nødvendige dampmængde tilpasses automatisk til mængden af produkter.
Ikke for meget og ikke for lidt. Kogeprocessen* accelereres og garanterer en topkvalitet af retterne ved samtidig minimalt strømforbrug.

Altid det passende ovnrumsklima

Individuel styring:
ClimaSelect plus sikrer en fugt- og temperaturmåling i ovnrummet. Fugtigheden kan indstilles produktspecifikt i 10-procent-trin – altid med den dertil hørende betegnelse. Resultat: Retterne får en pålidelig kvalitet.

Forhindrer dampudsivning foran lågeåbningen

Det sørger den automatiske sikkerhedsdampudsugning i slutningen af autoChef processen for. Lågen kan åbnes uden risiko for, at der kommer varm damp ud, og køkkenklimaet aflastes.

Måling af to kernetemperaturer, separat og præcist.

- To følere med **samme måltemperatur**: Forskellig volumen af et produkt kan opvarmes samtidig via kernetemperatur.
- To følere med **forskellig måltemperatur**: Forskellige produkter kan opvarmes samtidig via kernetemperatur.

(Option)

Optimering af strømforbrug og skånsom for miljøet

Energikoncept

- Ovnrumslåge med 3-dobbelt isoleret glas
- Varmeveksler
- Ny motorteknologi reducerer tilslutningsværdier*

GreenInside

Forbrug (strøm / vand) vises efter hver opvarmningsproces

Automatisk rengøring: med two-in-one-patron

WaveClean® (standard) overtager den automatiske rengøring. Arbejder enormt effektivt, hygiejnisk og sikkert. Med kun én forseglet two-in-one-patron til rengørings- og opvaskemiddel bliver alt automatisk skinnende rent helt ned til det mindste hjørne – ved kun ca. 35 l vandforbrug. (model 6 og 10). **Dermed er vandforbruget reduceret med 36 %.***

* sammenlignet med MKN forgængerteknologi HansDampf

FlexiCombi varianter:

- Størrelse 6.1 elektronisk
- Størrelse 6.1 gas
- Størrelse 6.2 MAXI elektronisk
- Størrelse 6.2 MAXI gas

- Størrelse 10,1 elektronisk
- Størrelse 10,1 gas
- Størrelse 10,2 MAXI elektronisk
- Størrelse 10,2 MAXI gas

- Størrelse 20,1 elektronisk
- Størrelse 20,1 gas
- Størrelse 20,2 MAXI elektronisk
- Størrelse 20,2 MAXI gas

Standardudstyr:

* fra efterår 2014

- EasyLoad tværgående indføring
- MagicPilot
- AutoChef®
- Manuel opvarmning
- QualityControl
- PerfectHold
- StepMatic®
- ClimaSelect plus
- Ready2Cook
- RackControl 2
- Time2Serve
- VideoAssist
- ChefsHelp
- SES® - Steam Exhaust System
- MKN CombiConnect*
- WaveClean® rengøring ny generation
- FamilyMix
- FlexiRack® kapacitetskoncept
- CombiDoctor
- GreenInside (elektromodel)
- Barcode scan funktion (uden scanner)
- Håndbruser
- Rengøringsvenlig ovnrum i rustfri stål med lang holdbarhed
- PHI®eco DynaSteam 2
- Integreret varmeveksler
- Ovnlåge med 3-dobbelt isoleret glas

Optioner/tilbehør:

- Venstrehængt ovnlåge
- 2-trins-sikkerhedshåndtag
- Skibsudførelse, specialspænding
- Ekstra ekstern flerpunkts-kernetemperaturføler (kan ikke eftermonteres)
- Ekstra ekstern sous-vide-kernetemperaturføler (kan ikke eftermonteres)
- Understel og underskabe
- Kit til bordenheder
- FlexiRack®-indstik til bagemål 400 x 600 mm
- Regenerings- og tallerkenbanket-systemer, termo-isoleringshætter
- FlexiRack® Tilbehør: Grillriste, fondpander, bageplader granitemaljeret eller med slip-let-belægning, kyllingerist, fedtopsamlingsbeholdere, kurve
- GN-beholder, GN-riste og special-bage- og stegeplader
- Two-in-one rengøringspatroner til WaveClean®
- Emfang
- Kogetilbehørspakker (FlexiRack, GN)
- Rengøringspakker
- GN-tværgående indføring
- Tilslutnings-sæt til strømoptimeringsanlæg
- Ethernet-interface

Tekniske data:

FlexiCombi	6.1 Elektronisk	6.1 Gas	10,1 Elektronisk	10,1 Gas	20,1 Elektronisk	20,1 Gas
MKN-bestillingsnr.	FKE061R_MP	FKG061R_MP	FKE101R_MP	FKG101R_MP	FKE201R_MP	FKG201R_MP
Udvendige mål	997 x 799 x 790 mm	1.020 x 799 x 790 mm	997 x 799 x 1.060 mm	1.020 x 799 x 1.060 mm	1.075 x 813 x 1.960 mm	1.075 x 813 x 1.960 mm
E-tilslutningsværdi	10,4 kW	0,6 kW	15,9 kW	0,6 kW	31,7 kW	1 kW
Spænding	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V
Sikring	3 x 16 A	1 x 16 A	3 x 25 A	1 x 16 A	3 x 63 A	1 x 16 A
Nominel varmebelastning		11 kW		18 kW		36 kW
Gastyper		Naturgas (E og LL) 20 mbar Flydende gas 3B/P 29–50 mbar		Naturgas (E og LL) 20 mbar Flydende gas 3B/P 29–50 mbar		Naturgas (E og LL) 20 mbar Flydende gas 3B/P 29–50 mbar
FlexiRack (530 x 570 mm)	6 x FlexiRack≙10,5 GN 1/1	6 x FlexiRack≙10,5 GN 1/1	10 x FlexiRack≙17,5 GN 1/1	10 x FlexiRack≙17,5 GN 1/1	20 x FlexiRack≙35 GN 1/1	20 x FlexiRack≙35 GN 1/1
Gastrostandard (65 mm dyb)	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 1/1	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Bagemål	5 x Bagemål	5 x Bagemål	8 x Bagemål	8 x Bagemål	16 x Bagemål	16 x Bagemål

FlexiCombi	6.2 MAXI Elektronisk	6.2 MAXI Gas	10,2 MAXI Elektronisk	10,2 MAXI Gas	20,2 MAXI Elektronisk	20,2 MAXI Gas
MKN-bestillingsnr.	FKE062R_MP	FKG062R_MP	FKE102R_MP	FKG102R_MP	FKE202R_MP	FKG202R_MP
Udvendige mål	997 x 799 x 790 mm	1.020 x 799 x 790 mm	997 x 799 x 1.060 mm	1.020 x 799 x 1.060 mm	1.075 x 813 x 1.960 mm	1.075 x 813 x 1.960 mm
E-tilslutningsværdi	20,9 kW	0,6 kW	30,5 kW	0,6 kW	60,9 kW	1 kW
Spænding	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V
Sikring	3 x 35 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A	3 x 125 A	1 x 16 A
Nominel varmebelastning		17 kW		26 kW		52 kW
Gastyper		Naturgas (E og LL) 20 mbar Flydende gas 3B/P 29–50 mbar		Naturgas (E og LL) 20 mbar Flydende gas 3B/P 29–50 mbar		Naturgas (E og LL) 20 mbar Flydende gas 3B/P 29–50 mbar
Gastrostandard (65 mm dyb)	6 x 2/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 2/1 GN	20 x 2/1 GN

KEN storkøkken a/s
Runetoften 15-17
8210 Aarhus V
Tlf.: 86 24 84 00

www.kenstorkoekken.dk

KEN storkøkken
god service gør forskellen – før, under, efter

MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstädter Straße 2a
38300 Wolfenbüttel/Germany
Telefon +49 (0) 5331 89-0
Fax +49 (0) 5331 89-280

www.mkn.eu

Version 2/2014