GASTRO ECONOMY

FlexiCombi

Classic

Enjoy **Cooking!**

GASTRO ECONOMY

Gastro Economy Sp. Jawna
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

Jakość
Komora ze stali 316 S 11, wymiennik ciepła w wyposażeniu.

Jakość żywności
Potrawy pierwszej klasy

Komfort pracy
Prosto, przejrzyście, precyzyjnie.

MKN już ponad 65 lat tworzy najwyższej klasy profesjonalną technikę gotowania. Kucharz jest zawsze w centrum uwagi. Dlatego nasza technologia oferuje wiele korzyści dla klientów. Sprawdź FlexiCombi Classic.

FlexiCombi
Classic

Pokazany spryskiwacz jest opcjonalny we FlexiCombi Classic

Enjoy **Cooking!**

Obsługa
Układ poprzeczny:
bezpiecznie i wygodnie.

Efektywność energetyczna
Optymalizacja kosztów eksploatacyjnych*.

Pojemność
Optymalne wykorzystanie pojemności komory i dostępnej powierzchni.

Higiena
Automatyczny system mycia z kapsułami two-in-one.
(opcjonalnie)

*w porównaniu do poprzedniej technologii MKN HansDampf Silver

Easy Load

Bezpieczna i wygodna obsługa!

Bezpieczny i wygodny w obsłudze:
Dzięki układowi poprzecznemu zawsze pewnie trzymasz nawet ciężkie tace czy pojemniki. Nie musisz zmieniać układu rąk i masz cały czas pełny wgląd na swoje produkty.

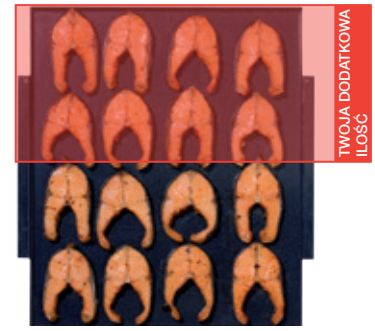
Pokazany spryskiwacz jest opcjonalny we FlexiCombi Classic

Pojemność

Większa wydajność gotowania* - to łatwe z FlexiRack®. Pomysłowa koncepcja komory gotowania pozwala na optymalne wykorzystanie całej przestrzeni komory.

Twoje korzyści: ogromny plus w pojemności i wzrost wydajności. Nasza koncepcja elastyczności przyspiesza wszystkie z szeregu różnych procesów w profesjonalnych kuchniach. Oszczędzasz nie tylko czas, ale także cenną energię.*

GN 1/1 w układzie poprzecznym



FlexiRack®

FlexiRack

Piec konwekcyjno-parowy 10.1 z 1/1 GN	Piec konwekcyjno-parowy 10.1 z FlexiRack	Twoja dodatkowa ilość*
24 kurczaki / wsad	36 kurczaki / wsad	50 % więcej*
80 kotletów / wsad	120 kotletów / wsad	50 % więcej*

* w porównaniu do pieca MKN 1/1 GN i przy założeniu, że potrzebne są 2 procesy gotowania dla zachowania tej samej wielkości produkcji.

Enjoy **Cooking!**

Kreatywna powtarzalność:

Pamięć dla 50 własnych programów gotowania

Komfort pracy

FlexiCombi Classic daje swobodę dla twórczej pracy.

Koncepcja obsługi dla profesjonalnych kucharzy jest w całości przyjazna użytkownikowi. Przejrzysta i łatwa do zrozumienia. Proste i precyzyjne naprowadzanie. Pełne dopasowanie do indywidualnych potrzeb w mgnieniu oka.

GASTRO ECONOMY

Gastro Economy Sp. Jawna
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

Intuicyjne nastawy:

6 trybów gotowania - Delikatne parowanie, Parowanie, Szybkie parowanie, Pieczenie, Pieczenie z parowaniem i Perfection (Regeneracja).

Dopasowanie do potrzeb:

5 prędkości wentylatora

Inteligencja:

ClimaSelect dla perfekcyjnego klimatu w komorze, właściwego dla produktu

Krok za krokiem do optymalnych efektów:

Funkcja **StepMatic®** dla indywidualnego łączenia podstawowych trybów pracy.

FlexiCombi Classic

Porównania odnoszą się do poprzedniej technologii MKN HansDampf
Pokazany spryskiwacz jest opcjonalny we FlexiCombi Classic

ClimaSelect

Przez cały czas doskonały klimat w komorze gotowania

Indywidualna regulacja: ClimaSelect zapewnia pomiary wilgotności i temperatury w komorze gotowania. Wilgotność może być ustawiana specyficznie dla danego produktu, ze skokiem 25 procent. Efekt: niezawodna jakość żywności.

2nd GENERATION WaveClean

Automatyczne mycie: z kapsułami two-in-one

WaveClean* dba o automatyczne mycie. Działa niezwykle efektywnie, higienicznie i bezpiecznie. Nawet najmniejsze narożniki są nieskazitelnie umyte, przy użyciu tylko jednej kapsuły zawierającej detergent oraz środek do nabłyszczania - i do tego używając tylko 35 litrów wody (modele 6 i 10). **Pobór wody został zredukowany o 36%.****

* opcja
** w porównaniu do poprzedniej technologii MKN HansDampf

5 prędkości wentylatora

Pozwala na bardzo precyzyjną regulację, dzięki czemu osiąga się jednolitość oraz niezwykłą jakość produktów.

PREMIUM QUALITY

MKN najwyższa jakość

Twoje korzyści:

FlexiCombi pozwala optymalizować* codzienną pracę w profesjonalnych kuchniach dzięki:

- wytrzymałej, higienicznej komorze gotowania ze stali 316 S 11
- wbudowanemu wymiennikowi ciepła
- higienicznym drzwiom komory gotowania z izolacyjnym potrójnym przeszkleniem (opcja)

* w porównaniu do technologii MKN bez wymienionych cech

Programs

50 miejsc w pamięci

Możesz zapisać do 50 przepisów, z których każdy może mieć do 6 etapów. Zapewnia to najwyższą jakość jako standard.

DynaSteam²

Jakość przy niskim zużyciu wody

Imponujące: Właściwa ilość potrzebnej pary jest automatycznie dobierana do wielkości wsadu. Zawsze dokładnie tyle, ile potrzeba. Przyspiesza to proces gotowania*, gwarantuje wyjątkową jakość potraw, a jednocześnie pobór energii jest na najniższym możliwym poziomie.

* w porównaniu do poprzedniej technologii MKN DynaSteam

Wersje FlexiCombi:

- Wielkość 6.1 elektryczny
- Wielkość 6.1 gazowy
- Wielkość 6.2 MAXI elektryczny
- Wielkość 6.2 MAXI gazowy

- Wielkość 10.1 elektryczny
- Wielkość 10.1 gazowy
- Wielkość 10.2 MAXI elektryczny
- Wielkość 10.2 MAXI gazowy

- Wielkość 20.1 elektryczny
- Wielkość 20.1 gazowy
- Wielkość 20.2 MAXI elektryczny
- Wielkość 20.2 MAXI gazowy

Standardowe wyposażenie:

- Stojaki EasyLoad do układu poprzecznego
- FlexiRack®
- ClimaSelect
- 5 prędkości wentylatora
- Możliwość wpisania 50 przepisów, na które może składać się do 6 etapów
- Wytrzymała, higieniczna komora gotowania ze stali 316 S 11
- PHI®eco DynaSteam 2
- Wbudowany wymiennik ciepła
- Program mycia ręcznego
- Sonda temperatury produktu
- Interfejs USB

Opcje / Akcesoria:

- WaveClean® automatyczny system mycia - nowa generacja
- Drzwi komory gotowania z izolacyjnym potrójnym przeszkleniem
- MKN CombiConnect software (od jesieni 2014)
- Dodatkowa zewnętrzna wielopunktowa sonda temperatury produktu (montaż tylko fabryczny)
- Dodatkowa zewnętrzna jednopunktowa sonda sous vide (montaż tylko fabryczny)
- Podstawy ramowe i szafkowe
- Zestaw do ustawiania urządzeń jedno na drugim
- Stojaki FlexiRack® dla tac piekarniczych 400 x 600 mm
- Specjalne akcesoria FlexiRack®: ruszty grillowe, tace ociekowe, tace do pieczenia z emalią granitową lub z powłoką nieprzywierającą, ruszty na kurczaki, tace na tłuszcz, kosze
- Systemy bankietowe, kaptury izolacyjne
- Pojemniki GN, ruszty GN i specjalne tace do pieczenia i zapiekania
- Specjalne środki do czyszczenia i odwapniania i spryskiwacz do ręcznego mycia
- Wbudowany spryskiwacz
- Kapsuły two-in-one dla systemu WaveClean
- Okapy kondensacyjne
- Zestaw przyłączeniowy do systemu optymalizacji energetycznej
- Drzwi lewe i izolacyjne potrójne przeszklenie
- Dwustopniowy bezpieczny zamek drzwiowy
- Wersja morska, napięcie specjalne
- Stojaki do układu wzdłużnego

Dane techniczne:

FlexiCombi	6.1 Elektryczny	6.1 Gazowy	10.1 Elektryczny	10.1 Gazowy	20.1 Elektryczny	20.1 Gazowy
MKN Model nr	FKE061R_CL	FKG061R_CL	FKE101R_CL	FKG101R_CL	FKE201R_CL	FKG201R_CL
Wymiary zewnętrzne	997 x 799 x 790 mm	1020 x 799 x 790 mm	997 x 799 x 1060 mm	1020 x 799 x 1060 mm	1075 x 813 x 1960 mm	1075 x 813 x 1960 mm
Moc przyłączeniowa (elektryczna)	10.4 kW	0.6 kW	15.9 kW	0.6 kW	31.7 kW	1 kW
Napięcie	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
Zabezpieczenie	3 x 16 A	1 x 16 A	3 x 25 A	1 x 16 A	3 x 63 A	1 x 16 A
Nominalna moc cieplna		11 kW		18 kW		36 kW
Rodzaje gazu		Gaz ziemny (E i LL) 20 mbar Gaz płynny 3B/P 29–50 mbar		Gaz ziemny (E i LL) 20 mbar Gaz płynny 3B/P 29–50 mbar		Gaz ziemny (E i LL) 20 mbar Gaz płynny 3B/P 29–50 mbar
FlexiRack (530 x 570 mm)	6 x FlexiRack ≈ 10,5 GN1/1	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
Pojemnik GN (głębokość 65 mm)	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
Taca piekarnicza	5 x Taca piekarnicza	5 x Taca piekarnicza	8 x Taca piekarnicza	8 x Taca piekarnicza	16 x Taca piekarnicza	16 x Taca piekarnicza

FlexiCombi	6.1 Elektryczny	6.1 Gazowy	10.1 Elektryczny	10.1 Gazowy	20.1 Elektryczny	20.1 Gazowy
MKN Model nr	FKE062R_CL	FKG062R_CL	FKE102R_CL	FKG102R_CL	FKE202R_CL	FKG202R_CL
Wymiary zewnętrzne	997 x 799 x 790 mm	1020 x 799 x 790 mm	997 x 799 x 1060 mm	1020 x 799 x 1060 mm	1075 x 813 x 1960 mm	1075 x 813 x 1960 mm
Moc przyłączeniowa (elektryczna)	20.9 kW	0.6 kW	30.5 kW	0.6 kW	60.9 kW	1 kW
Napięcie	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 400 V
Zabezpieczenie	3 x 35 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A	3 x 125 A	1 x 16 A
Nominalna moc cieplna		17 kW		26 kW		52 kW
Rodzaje gazu		Gaz ziemny (E i LL) 20 mbar Gaz płynny 3B/P 29–50 mbar		Gaz ziemny (E i LL) 20 mbar Gaz płynny 3B/P 29–50 mbar		Gaz ziemny (E i LL) 20 mbar Gaz płynny 3B/P 29–50 mbar
Pojemnik GN (głębokość 65 mm)	6 x GN 2/1	6 x GN 2/1	10 x GN 2/1	10 x GN 2/1	20 x GN 2/1	20 x GN 2/1

Wersja 2/2014

GASTRO ECONOMY

Gastro Economy Sp. Jawna
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl