

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
- **Hygiene-Garraum** aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl
- **ClimaSelect®** – Klimasteuerung in 25%-Schritten
- **Ready2Cook** – Vorheizen, CoolDown, Klima vorbereiten
- interne Kerntemperaturmessung (bis 99 °C)
- MFB digitale Gebläseburner-Technologie

Zubehör

- Hordengestellwagen serienmäßig, 20 Einschübe für GN 2/1, mit Behälter-Kippsicherung, Einschubabstand 65 mm
- **EasyIn-Einfahrssystem** für Hordengestellwagen zum Ausgleich von Bodenunebenheiten bis zu 10 mm
- Vorheizbrücke



Optionen

- **WaveClean®** – automatisches Reinigungssystem inkl. geräteseitigem Siphon
- **integrierte Schlauchbrause**
- interner Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Zusätzlicher, externer Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (nicht nachrüstbar; gleichzeitig mit internem Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler verwendbar)
- Zusätzlicher, externer Sous-Vide-Kerntemperaturfühler (nicht nachrüstbar)
- Gefängnisausführung
- Sonderspannung
- Fahrbare Ausführung

Produktsicherheit

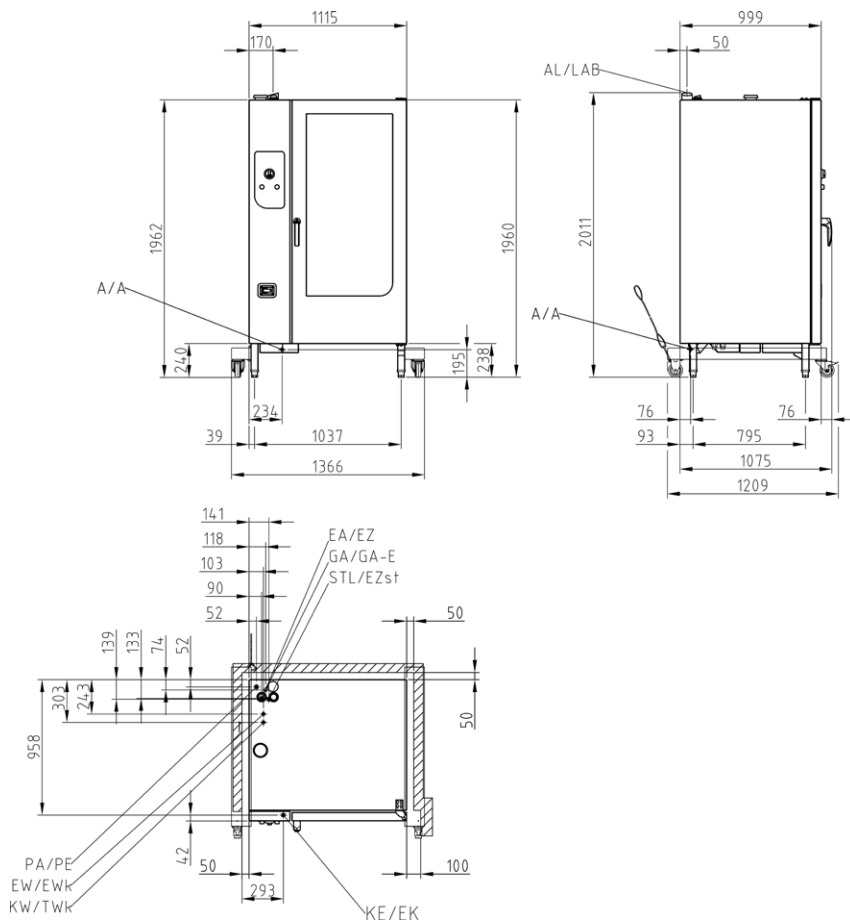


Kombidämpfer
FlexiCombi®
 Gas Kombidämpfer FlexiCombi® Classic 20.2 MAXI
 MKN-Nr.: FKG COD221C



world of cooking

FKG COD221C



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

Allgemeine Installationsschnittstellen

bauseitige Schnittstellen

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

Geräte-Maße (LxBxH) (mm)	1115 x 999 x 1960
Material Gehäuse	1.4301
Abmessung inkl. Verpackung (LxBxH ²) (mm)	1210 x 1340 x 2240
Netto-Gewicht (kg)	379
Brutto-Gewicht (kg)	420
max. Beladungsgewicht (kg)	200
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®
 Gas Kombidämpfer FlexiCombi® Classic 20.2 MAXI
 MKN-Nr.: FKGCOD221C



world of cooking

FKGCOD221C

Kapazität	
Einschübe	20
GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	40
GN 2/1 (530 x 650 x 65 mm)	20
FlexiRack® (530 x 570 x 65 mm)	20
Teller (Ø 28 cm auf FlexiRack®-Rosten)	120
Teller (Ø 32 cm – Bankettwagen)	120
Portionen / Essen pro Tag	300 - 500

Elektro-Anschluss (220 - 240 V)	
Nennaufnahme (kW)	1
Spannung (V)	220 - 240 1 (N)PE AC
Absicherung (A)	1 x 16
Frequenzbereich (Hz)	50 / 60

Elektro-Anschluss (120 V)	
Nennaufnahme (kW)	1
Spannung (V)	120 1 (N)PE AC
Absicherung (A)	1 x 16
Frequenzbereich (Hz)	50 / 60

Elektro-Anschluss (100 V)	
Nennaufnahme (kW)	1
Spannung (V)	100 1 (N)PE AC
Absicherung (A)	1 x 16
Frequenzbereich (Hz)	50 / 60

Gas-Anschluss (GA/GA-E)	
Nennwärmebelastung (kW)	52
Gasart	E & LL; 3B/P
Gasdruck Erdgas ³ (mbar)	20; 25
Gasdruck Flüssiggas ³ (mbar)	30; 37; 50
Verbrauch nach DIN (kg/h)	4.1
Verbrauch nach DIN (m³/h)	6.28

Trinkwasser kalt (KW/TWk)	
Anschlussdruck (bar)	2 - 6
Anschlussgröße	DN 20 (G ¾" A)
Qualität mmol/L (°dH)	< 4 (22.2)
Verbrauch Reinigung (L)	32

Enthärtetes Wasser (EW/EWk)	
Anschlussdruck (bar)	2 - 6
Anschlussgröße	DN 20 (G ¾" A)
Qualität mmol/L (°dH)	< 0.9 (5)
Verbrauch Dämpfen (L/h)	48
Verbrauch Kombidämpfen (L/h)	10.6
Verbrauch Reinigung (L)	3

Abwasser (A/A)	
Volumenstrom max. (L/min)	10
Anschlussgröße	DN 50

Abluft (AL)	
Abgasmassenstrom (kg/h)	142
Abgasführung	B13 (mit) B23 (ohne Strömungssicherung)
Abgasanschluss	an raumluftechnische Anlage mit Sicherheitsabschaltung
Abgastemperatur (°C)	250

Nach VDI 2052 bei 400 V Anschlussspannung.	
Verwendung ohne Dampfkondensationshaube	
Wärmeabgabe latent (W)	10962
Wärmeabgabe sensibel (W)	9135
Dampfabgabe (g/h)	16139
Geräuschpegel (db (A))	< 70
Schutzart	IPX5

³ andere Gasarten auf Anfrage



weitere Ausstattungsmerkmale

- Tür-Einhand-Drehgriff
- berührungsloser Türkontaktschalter, Türraststellungen mit Endanschlag
- steckbare Türdichtung – vom Kunden wechselbar
- Tropfwanne mit Permanententleerung
- Halogen-Garraumbeleuchtung hinter schocksicherem Glas
- manuelles Reinigungsprogramm (entfällt bei Option WaveClean®)
- **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

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

10027442	Hordengestellwagen für GN 2/1 Quereinschub inkl. EasyIn
10019787	Thermo-Isolierhaube für Teller-Hordengestellwagen
10027667	Teller-Hordengestellwagen (inkl. EasyIn)

TWO_IN_ONE	WaveClean® two-in-one-Reinigungs-Kartusche
------------	--

10016941	Bodenbefestigung für Standgeräte
846151	Strömungssicherung

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

