



Ausstattungsmerkmale

- **MagicPilot®** – Touch & Slide Bedienkonzept
- **MKN Guided Cooking** mit autoChef®, ChefsHelp, VideoAssist und Favoriten
- **autoChef®** – automatisches Garen
- über 250 vorgelegte internationale Garprozesse, individuell veränderbar
- über 1200 Garprozesse speicherbar (autoChef® & eigene)
- **individuelle Favoritenübersicht** auf dem Startbildschirm
- Schutz aller Garprozesse gegen unbefugtes Ändern/Löschen
- direkte Fremdsprachenumschaltung, Volltextsuche
- **ChefsHelp** – Infoschritte
Einfügen von Bedienerinformationen in Text und Grafiken an beliebiger Stelle im Garverlauf
- **VideoAssist** – interaktive Hilfebedienung, Filme von Profi-Köchen
- **Manuelles Bedienkonzept** mit 12 Gararten:
SoftDämpfen, Dämpfen, ExpressDämpfen, Heißluft, CombiDämpfen, Perfection®, NT-Niedertemperatur, ΔT, Sous vide, Beschwadern, Backen und Ruhefunktion
- Garschrittfunktion – bis zu 20 Garschritte beliebig kombinierbar
- **WaveClean®** – automatisches Reinigungssystem
- eine integrierte Schlauchbrause für beide Garräume
- **SES** – Steam Exhaust System, Sicherheitsdampfabsaugung
- **GreenInside** – Energieverbrauchsanzeige
- **CombiDoctor** – Selbstdiagnoseprogramm
automatischer Selbsttest aller relevanten Gerätefunktionen wie Klima- und Reinigungsfunktion
- **MultiCook** – Intelligente Garzeitsteuerung
- **QualityControl** – gleichbleibende Qualität; unabhängig von der Beschickungsmenge immer perfekte Ergebnisse
- **Hygiene-Garraumtüren mit geschlossener 3-fach-Verglasung**, Türanschlag rechts
- unterer Türgriff um 180 Grad gedreht für ergonomische Benutzung
- LED-Beleuchtung in Hygiene-Garraumtür integriert
- **Hygiene-Garräume** aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl
- WLAN**

Zubehör

- Einhängegestell serienmäßig, 6 Einschübe für GN 2/1, mit Behälter-Kippsicherung, Schubabstand 65 mm
- Einhängegestell serienmäßig, 10 Einschübe für GN 2/1, mit Behälter-Kippsicherung, Schubabstand 65 mm



Optionen

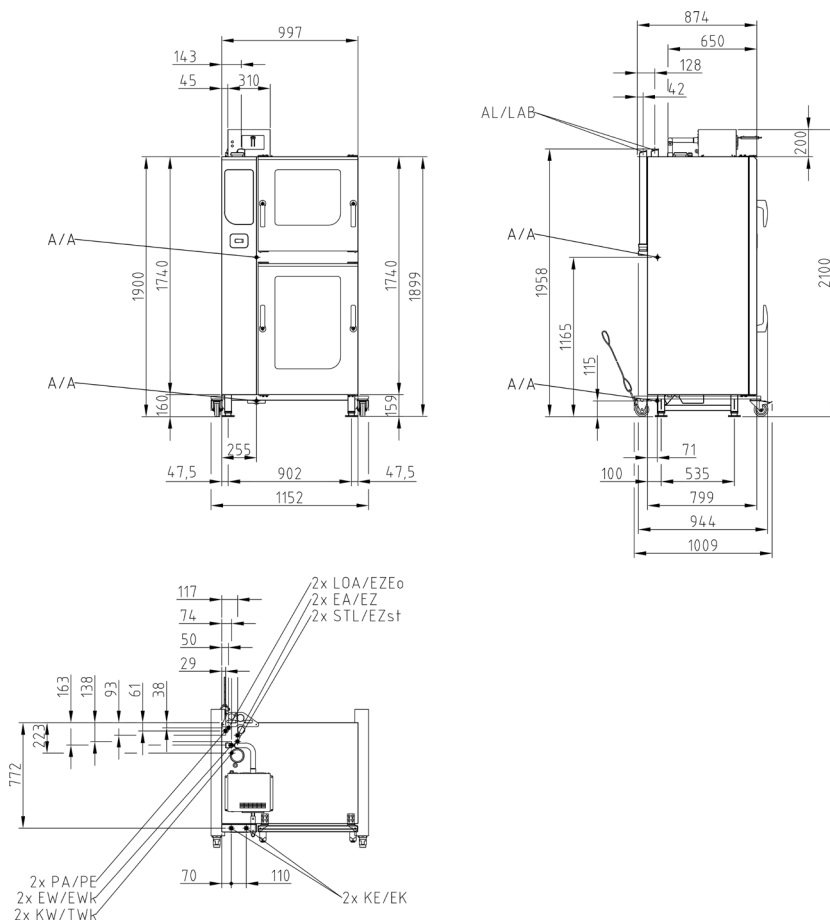
- Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker 5-polig
- Netzanschlussleitung ohne CEE-Stecker
- Tür-Linksanschlag
- Zweistufiger Sicherheitstürverschluss
- Sonderspannung
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- ETHERNET-Schnittstelle
- Fahrbare Ausführung
- SmokeInside – integrierte Räucherbox (nur für das obere Gerät)
- MKN Grease Collection System
- MKN SteelPlus – CO₂e-reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)***

Produktsicherheit



** in allen zertifizierten Ländern

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



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 (LxB ¹ xH ¹) (mm)	997 x 874 x 1900
Material Gehäuse	1.4301
Abmessung inkl. Verpackung (LxBxH ²) (mm)	1020 x 1300 x 2180
Netto-Gewicht (kg)	282
Brutto-Gewicht (kg)	316
max. Beladungsgewicht (kg)	72 + 120
Oberster Einschub (mm)	1738
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



Kapazität	
Einschübe	6 + 10 (16)
GN 2/1 (530 x 650 x 65 mm)	6 + 10 (16)
Portionen / Essen pro Tag	60 - 460

Elektro-Anschluss (380 V)	
Nennaufnahme (kW)	18.9 + 27.6
Spannung (V)	2 x 380 2 x 3 (N) PE AC
Absicherung (A)	3 x 35 + 3 x 50
Frequenzbereich (Hz)	2 x 50

Elektro-Anschluss (400 V)	
Nennaufnahme (kW)	20.9 + 30.5
Spannung (V)	2 x 400 2 x 3 (N) PE AC
Absicherung (A)	3 x 35 + 3 x 50
Frequenzbereich (Hz)	2 x 50

Elektro-Anschluss (415 V)	
Nennaufnahme (kW)	22.5 + 32.8
Spannung (V)	2 x 415 2 x 3 (N) PE AC
Absicherung (A)	3 x 35 + 3 x 50
Frequenzbereich (Hz)	2 x 50

Elektro-Anschluss (440 V)	
Nennaufnahme (kW)	20.9 + 30.5
Spannung (V)	2 x 440 2 x 3 (N) PE AC
Absicherung (A)	3 x 35 + 3 x 50
Frequenzbereich (Hz)	2 x 50

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

Enthärtetes Wasser (EW/EWk)	
Anschlussdruck (bar)	2x 2 - 6
Anschlussgröße	2x DN 20 (G ¾" A)
Qualität mmol/L	< 0.9
Verbrauch Dämpfen (L/h)	24 + 21
Verbrauch Kombidämpfen (L/h)	5.3 + 4.6
Verbrauch Reinigung (L)	3 + 3

Abwasser (A/A)	
Volumenstrom max. (L/min)	10
Anschlussgröße	2x DN 50
Qualität	max. 80 °C

Nach VDI 2052 bei 400 V Anschlussspannung.	
Verwendung ohne Dampfkondensationshaube	
Wärmeabgabe latent (W)	5490 + 3762 (9252)
Wärmeabgabe sensibel (W)	3660 + 2508 (6168)
Dampfabgabe (g/h)	13621
Verwendung mit FlexiCombi® Air Kondensationshaube	
Wärmeabgabe latent (W)	2776
Wärmeabgabe sensibel (W)	3660 + 2508 (6168)
Dampfabgabe (g/h)	4086
Geräuschpegel (db (A))	< 70
Schutzart	IPX5



weitere Ausstattungsmerkmale

- **FamilyMix** – effiziente Ausnutzung der Garraumkapazität Produkte, die im gleichen Garraumklima gegart werden können, werden in einer übersichtlichen Liste vorgeschlagen – zeigt an, was zusammen gehört
- Tür-Einhand-Drehgriff
- berührungsloser Türkontaktschalter, Türraststellungen mit Endanschlag
- steckbare Türdichtung – vom Kunden wechselbar
- Tropfwanne mit Permanententleerung
- **DynaSteam®** – dynamische prozess- und beladungsabhängige Dampfmengeanpassung
- dynamisch autoreversierendes Lüfterrad für hohe Gleichmäßigkeit
- 5 Luftgeschwindigkeiten (10 in Verbindung mit Lüfter-Takten) programmierbar – getakteter Lüfterbetrieb
- Lüfterrad-Sicherheits-Motorbremse
- integriertes Fettabscheidesystem
- manuelles Reinigungsprogramm mit Bedienerführung
- Wartungshinweis für externe Wasserfilter
- **Time2Serve** – Eingabe der gewünschten Fertigzeit
- **RackControl®** – Mehrfachtimer
- **ClimaSelect® plus** – Klimasteuerung in 10%-Schritten
- **Ready2Cook** – Vorheizen, CoolDown, Klima vorbereiten
- **PerfectHold** – Warmhaltefunktion mit SmartCoolDown
- interne Mehrpunkt-Kerntemperaturmessung (bis 99 °C)
- **EcoModus** – automatische Temperaturreduzierung im Dauerbetrieb bei Nichtbeschickung
- bedarfsgerechte Energiezufuhr
- reduzierte Heizleistung (E/2)
- **integrierter Wärmetauscher**
- **MKN FlexiCombi® Connect** – serienmäßige PC-Software zum Erstellen eigener Garprozesse, zur Visualisierung, Archivierung und Drucken von HACCP Daten
- integrierter HACCP Speicher
- **Profi-Backfunktionalität** – Backprogramme mit Beschwädung in ml, Ruhezeit und Entfeuchtung programmieren
- manuelle Beschwädung
- Zeitschaltuhr mit Startzeitvorwahl in Echtzeit
- USB-Schnittstelle u.a. für Softwareupdates**
- Garprozesse Importfunktion via USB-Stick
- blinkendes Display nach Garzeitende
- Lautsprecher, einstellbare Töne
- akustisches Signal nach Garzeitende
- potentialfreier Kontakt für externe Ablufthaube
- direkter Abwasserfestanschluss nach DVGW möglich
- Siphon geräteseitig vorhanden

Sonderausstattung

FKE_AIR_KIT_TEAM FlexiCombi® Air Kondensationshaube für Elektro-Stapelkits

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

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

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

