

Kombidämpfer
FlexiCombi®
Gas Kombidämpfer FlexiCombi® Classic 6.2 MAXI
MKN-Nr.: FKGCOD621CG2



world of cooking

FKGCOD621CG2

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)
- MFB digitale Gebläsebrenner-Technologie

Zubehör

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



Optionen

- **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)
- Gefängnisausführung
- Sonderspannung
- MKN SteelPlus – CO₂e-reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)***

Produktsicherheit



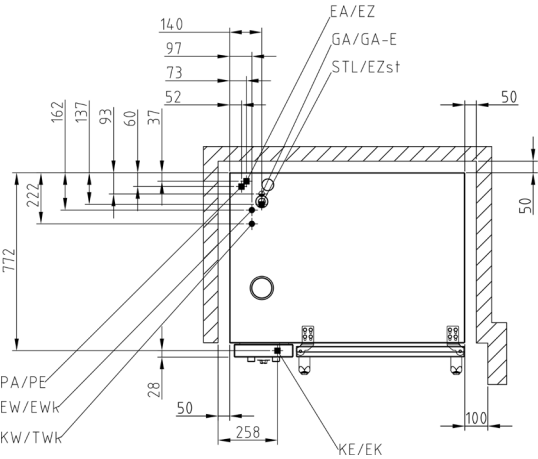
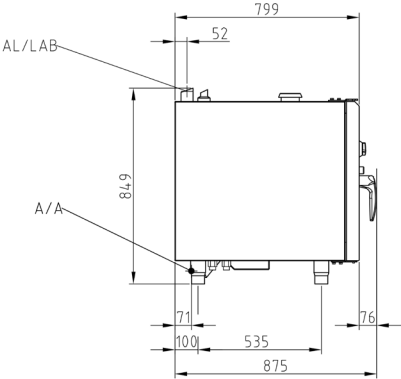
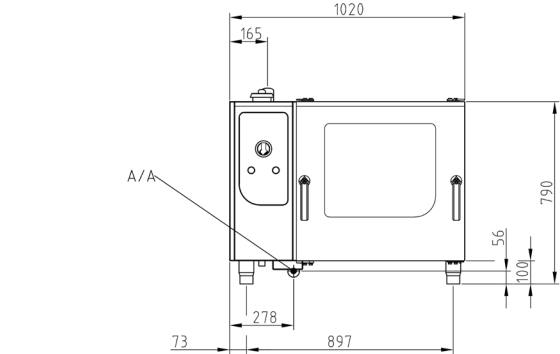
*** weitere Informationen unter: www.mkn.com/nachhaltigkeit/mkn-steelplus

Kombidämpfer
FlexiCombi®
 Gas Kombidämpfer FlexiCombi® Classic 6.2 MAXI
 MKN-Nr.: FKGCOD621CG2



world of cooking

FKGCOD621CG2



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)	1020 x 799 x 790
Material Gehäuse	1.4301
Abmessung inkl. Verpackung (LxBxH ²) (mm)	1020 x 1220 x 1090
Netto-Gewicht (kg)	132
Brutto-Gewicht (kg)	152
max. Beladungsgewicht (kg)	72
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 6.2 MAXI
 MKN-Nr.: FKGCOD621CG2



world of cooking

FKGCOD621CG2

Kapazität	
Einschübe	6
GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	12
GN 2/1 (530 x 650 x 65 mm)	6
Teller (Ø 32 cm – Bankettwagen)	22
Portionen / Essen pro Tag	60 - 160

Elektro-Anschluss (220 - 240 V)	
Nennaufnahme (kW)	0.6
Spannung (V)	220 - 240 1 (N)PE AC
Absicherung (A)	1 x 16
Frequenzbereich (Hz)	50 / 60

Elektro-Anschluss (120 V)	
Nennaufnahme (kW)	0.6
Spannung (V)	120 1 (N)PE AC
Absicherung (A)	1 x 16
Frequenzbereich (Hz)	50 / 60

Elektro-Anschluss (100 V)	
Nennaufnahme (kW)	0.6
Spannung (V)	100 1 (N)PE AC
Absicherung (A)	1 x 16
Frequenzbereich (Hz)	50 / 60

Gas-Anschluss (GA/GA-E)	
Nennwärmebelastung (kW)	17
Gasart	E & LL; 3B/P
Gasdruck Erdgas ³ (mbar)	20; 25
Gasdruck Flüssiggas ³ (mbar)	30; 37; 50
Verbrauch nach DIN (kg/h)	1.34
Verbrauch nach DIN (m³/h)	2.05

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)	21
Verbrauch Kombidämpfen (L/h)	4.6
Verbrauch Reinigung (L)	3

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

Abluft (AL)	
Abgasmassenstrom (kg/h)	47
Abgasführung	B13 (mit) B23 (ohne Strömungssicherung)
Abgasanschluss	an raumluftechnische Anlage mit Sicherheitsabschaltung
Abgastemperatur (°C)	230

Nach VDI 2052 bei 400 V Anschlussspannung.	
Verwendung ohne Dampfkondensationshaube	
Wärmeabgabe latent (W)	3762
Wärmeabgabe sensibel (W)	3135
Dampfabgabe (g/h)	5539
Verwendung mit FlexiCombi® Air Kondensationshaube	
Wärmeabgabe latent (W)	1129
Wärmeabgabe sensibel (W)	3135
Dampfabgabe (g/h)	1662
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
- 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

216232	Untergestell allseitig offen (1000 x 655 x 850 mm)
216251	Unterschrank dreiseitig geschlossen (1000 x 696 x 850 mm)
FKG_AIR_6_10	FlexiCombi® Air Kondensationshaube
845986	Stapelkit für Gas-Tischgeräte (6.x + 10.x / 6.x + 6.x)
216243	Untergestell allseitig offen 270 mm hoch (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
216261	Teller-Hordengestell
216114	Einfahr-Hordengestell für GN 2/1 Quereinschub
216264	Hordengestell-Transportwagen, 850 mm hoch
850256	Einfahrrahmen für Hordengestell
201790	Thermo-Isolierhaube
TWO_IN_ONE	WaveClean® two-in-one- Reinigungs-Kartusche
846061	Strömungssicherung

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

