

## Ausstattungsmerkmale

- **MagicPilot®** – Touch & Slide Bedienkonzept
- **MKN Guided Cooking** mit autoChef®, ChefsHelp, VideoAssist, Favoriten und BarcodeScan
- **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
- Garprozess mit **BarcodeScan** in autoChef® aufrufen
- **Manuelles Bedienkonzept** mit 12 Gararten:  
SoftDämpfen, Dämpfen, ExpressDämpfen, Heißluft, CombiDämpfen, Perfection®, NT-Niedertemperatur, ΔT, Sous vide, Beschwaden, Backen und Ruhfunktion
- Garschrittfunktion – bis zu 20 Garschritte beliebig kombinierbar
- **FlexiRack®** – Kapazitätskonzept  
über 50% mehr Kapazität\*
- **EasyLoad – serienmäßiger Quereinschub**  
für sicheres Arbeiten
- **WaveClean®** – automatisches Reinigungssystem
- **integrierte Schlauchbrause**
- **SES** – Steam Exhaust System,  
Sicherheitsdampfabsaugung
- MFB digitale Gebläsebrenner-Technologie
- **CombiDoctor** – Selbstdiagnoseprogramm  
automatischer Selbsttest aller relevanten Gerätefunktionen wie Klima- und Reinigungsfunktion
- **FamilyMix** – effiziente Ausnutzung der Garraumkapazität
- **MultiCook** – Intelligente Garzeitsteuerung
- **QualityControl** – gleichbleibende Qualität; unabhängig von der Beschickungsmenge immer perfekte Ergebnisse
- **Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung**, Türanschlag rechts
- LED-Beleuchtung in Hygiene-Garraumtür integriert
- **Hygiene-Garraum** aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl
- WLAN\*\*

## Zubehör

- Hordengestellwagen für Quereinschub serienmäßig, 20 Einschübe für GN 1/1 und FlexiRack®, mit Behälter-Kippsicherung, Einschubabstand 68 mm
- **EasyIn-Einfahrssystem** für Hordengestellwagen zum Ausgleich von Bodenunebenheiten bis zu 10 mm



## Optionen

- Zusätzlicher, externer Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (nicht nachrüstbar; gleichzeitig mit internem Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler verwendbar)
- Zusätzlicher, externer Sous-Vide-Kerntemperaturfühler (nicht nachrüstbar)
- Gefängnisausführung
- Sonderspannung
- SmokeInside – Räucherbox
- ETHERNET-Schnittstelle
- Fahrbare Ausführung
- MKN Grease Collection System
- MKN SteelPlus – CO<sub>2</sub>e-reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)\*\*\*

## Produktsicherheit



\* im Vergleich zu GN 1/1

\*\* in allen zertifizierten Ländern

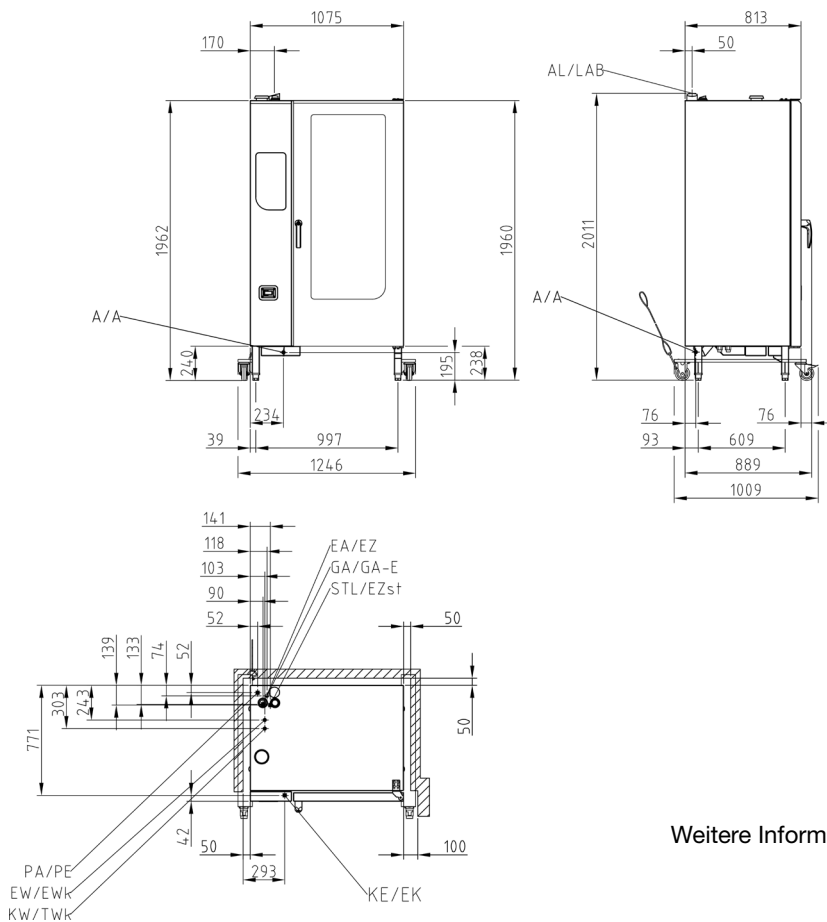
\*\*\* weitere Informationen unter: [www.mkn.com/nachhaltigkeit/mkn-steelplus](http://www.mkn.com/nachhaltigkeit/mkn-steelplus)

Kombidämpfer  
**FlexiCombi®**  
 Gas Kombidämpfer FlexiCombi® MagicPilot 20.1  
 MKN-Nr.: FKGCOD215TG2



world of cooking

FKGCOD215TG2



Weitere Informationen finden Sie auf: [www.mkn.com/login](http://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)                                | 1075 x 813 x 1960                   |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Material Gehäuse                                        | 1.4301                              |
| Abmessung mit Grease Collection System (LxBxH) (mm)     | 1575 x 913 x 1960                   |
| Abmessung inkl. Verpackung (LxBxH <sup>2</sup> ) (mm)   | 1020 x 1300 x 2240                  |
| Netto-Gewicht (kg)                                      | 307                                 |
| Brutto-Gewicht (kg)                                     | 341                                 |
| max. Beladungsgewicht (kg)                              | 150                                 |
| Aufstellungshinweise; Sicherheitsabstände in mm         |                                     |
| nach hinten                                             | 50                                  |
| links und rechts, jeweils                               | 50                                  |
| empfohlener Abstand hinten für Grease Collection System | 152                                 |
| empfohlener Abstand links für Grease Collection System  | 500                                 |
| 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® MagicPilot 20.1  
 MKN-Nr.: FKGCOD215TG2



world of cooking

FKGCOD215TG2

| Kapazität                       |                                               |
|---------------------------------|-----------------------------------------------|
| Einschübe                       | 20                                            |
| GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)      | 20                                            |
| Backmaß (600 x 400 x 85 mm)     | 16                                            |
| Teller (Ø 32 cm – Bankettwagen) | 80                                            |
| Portionen / Essen pro Tag       | 150 - 300 (GN 1/1);<br>150 - 400 (FlexiRack®) |

| 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)                 | 36           |
| Gasart                                  | E & LL; 3B/P |
| Gasdruck Erdgas <sup>3</sup> (mbar)     | 20; 25       |
| Gasdruck Flüssiggas <sup>3</sup> (mbar) | 30; 37; 50   |
| Verbrauch nach DIN (kg/h)               | 2.84         |
| Verbrauch nach DIN (m³/h)               | 4.35         |

| 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)      | 36             |
| Verbrauch Kombidämpfen (L/h) | 8              |
| Verbrauch Reinigung (L)      | 3              |

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

| Abluft (AL)             |                                                        |
|-------------------------|--------------------------------------------------------|
| Abgasmassenstrom (kg/h) | 99                                                     |
| Abgasführung            | B13 (mit) B23 (ohne Strömungssicherung)                |
| Abgasanschluss          | an raumluftechnische Anlage mit Sicherheitsabschaltung |
| Abgastemperatur (°C)    | 205                                                    |

| Nach VDI 2052 bei 400 V Anschlussspannung.<br>Verwendung ohne Dampfkondensationshaube |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Wärmeabgabe latent (W)                                                                | 5706 |
| Wärmeabgabe sensibel (W)                                                              | 4755 |
| Dampfabgabe (g/h)                                                                     | 8401 |
| Geräuschpegel (db (A))                                                                | < 70 |
| Schutzart                                                                             | IPX5 |

<sup>3</sup> andere Gasarten auf Anfrage



## weitere Ausstattungsmerkmale

- Tür-Einhand-Drehgriff
- berührungsloser Türkontaktschalter, Türraststellungen mit Endanschlag
- steckbare Türdichtung – vom Kunden wechselbar
- Tropfwanne mit Permanententleerung
- **DynaSteam®** – dynamische prozess- und beladungsabhängige Dampfmengenanpassung
- 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)
- **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

### FlexiRack® Bleche (siehe Zubehör-Prospekt)

|          |                                      |
|----------|--------------------------------------|
| 206050   | Frittierkorb                         |
| 202363   | Granitemailliertes Blech, 20 mm tief |
| 202368   | Backblech gelocht                    |
| 206045   | Rost                                 |
| 10017446 | Hähnchengrillgestell                 |
| 10035183 | Lamm- und Spanferkelspieß Kit        |

### GN 1/1 Bleche (siehe Zubehör-Prospekt)

|          |                                      |
|----------|--------------------------------------|
| 10012901 | Frittierkorb                         |
| 202345   | Granitemailliertes Blech, 20 mm tief |
| 202379   | Backblech gelocht                    |
| 206104   | Rost                                 |
| 202375   | Muldenblech (11 Mulden)              |

### u.a. auch Starter-, Back-, GN-Pakete erhältlich!

|                |                                                                                                        |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FK_BANQUET_201 | Perfection® Bankett-System komplett bestehend aus Perfection® Tellerherdengestellwagen und Thermohaube |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|          |                                          |
|----------|------------------------------------------|
| 10014181 | BarcodeScanner inkl. USB Kabel zum Laden |
|----------|------------------------------------------|

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

|          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| 10016941 | Bodenbefestigung für Standgeräte |
| 846151   | Strömungssicherung               |

### Sonderausstattung MKN Grease Collection System:

|          |                                                                      |
|----------|----------------------------------------------------------------------|
| 10032350 | Starter Set für GCS                                                  |
| 10032215 | Transportwagen für 2 Auffangbehälter 20L                             |
| 10032236 | Auffangbehälter 20 L mit Schraubverschluss                           |
| 10032237 | Verschluss: Kugelauslaufhahn 3/4" inkl. Dichtung für Auffangbehälter |
| 10033498 | Wandabstandshalter                                                   |
| 10033479 | Zusätzliche Auffangwanne mit Ablaufsieb                              |

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

