

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
- **FlexiRack®** – Kapazitätskonzept über 50% mehr Kapazität*
- **EasyLoad – serienmäßiger Quereinschub** für sicheres Arbeiten
- **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)

Zubehör

- Einhängegestell für Quereinschub serienmäßig, 6 Einschübe für GN 1/1 und FlexiRack®, mit Behälter-Kippsicherung, Einschubabstand 68 mm



Optionen

- Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker 5-polig
- Netzanschlussleitung ohne CEE-Stecker
- **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)
- IPX 6 – Schutz gegen starkes Strahlwasser
- Schiffsausführung
- USPH Version auf Anfrage
- Gefängnisausführung
- Sonderspannung
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- MKN SteelPlus – CO₂e-reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)***

Produktsicherheit



* im Vergleich zu GN 1/1

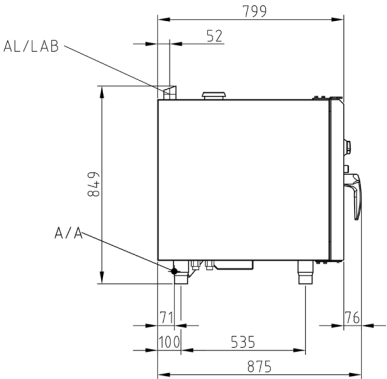
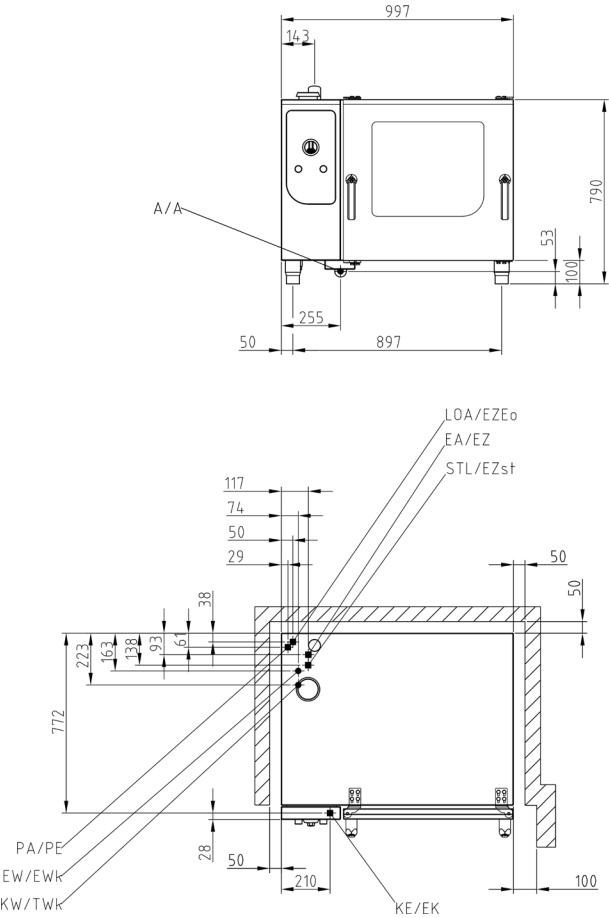
*** weitere Informationen unter: www.mkn.com/nachhaltigkeit/mkn-steelplus

Kombidämpfer
FlexiCombi®
 Elektro Kombidämpfer FlexiCombi® Classic 6.1
 MKN-Nr.: FKECOD615CG2



world of cooking

FKECOD615CG2



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 (LxBxH) (mm)	997 x 799 x 790
Material Gehäuse	1.4301
Abmessung inkl. Verpackung (LxBxH ²) (mm)	1020 x 1220 x 1090
Netto-Gewicht (kg)	120
Brutto-Gewicht (kg)	140
max. Beladungsgewicht (kg)	54
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®
 Elektro Kombidämpfer FlexiCombi® Classic 6.1
 MKN-Nr.: FKECOD615CG2



world of cooking

FKECOD615CG2

Kapazität	
Einschübe	6
GN 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	6
Backmaß (600 x 400 x 85 mm)	5
Teller (Ø 32 cm – Bankettwagen)	22
Portionen / Essen pro Tag	30 - 100 (GN 1/1); 30 - 150 (FlexiRack®)

Elektro-Anschluss (380 V)	
Nennaufnahme (kW)	9.4
Spannung (V)	380 3 (N)PE AC
Absicherung (A)	3 x 16
Frequenzbereich (Hz)	50 / 60

Elektro-Anschluss (400 V)	
Nennaufnahme (kW)	10.4
Spannung (V)	400 3 (N)PE AC
Absicherung (A)	3 x 16
Frequenzbereich (Hz)	50 / 60

Elektro-Anschluss (415 V)	
Nennaufnahme (kW)	11.2
Spannung (V)	415 3 (N)PE AC
Absicherung (A)	3 x 16
Frequenzbereich (Hz)	50 / 60

Elektro-Anschluss (440 V)	
Nennaufnahme (kW)	10.4
Spannung (V)	440 3 (N)PE AC
Absicherung (A)	3 x 16
Frequenzbereich (Hz)	50 / 60

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)	16
Verbrauch Kombidämpfen (L/h)	3.5
Verbrauch Reinigung (L)	3

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

Nach VDI 2052 bei 400 V Anschlussspannung.	
Verwendung ohne Dampfkondensationshaube	
Wärmeabgabe latent (W)	1872
Wärmeabgabe sensibel (W)	1248
Dampfabgabe (g/h)	2756
Verwendung mit FlexiCombi® Air Kondensationshaube	
Wärmeabgabe latent (W)	562
Wärmeabgabe sensibel (W)	1248
Dampfabgabe (g/h)	827
Geräuschpegel (db (A))	< 70
Schutzart	IPX5



weitere Ausstattungsmerkmale

- Tür-Einhand-Drehgriff
- berührungsloser Türkontaktschalter, Türraststellungen mit Endanschlag
- steckbare Türdichtung – vom Kunden wechselbar
- Tropfwanne mit Permanententleerung
- manuelles Reinigungsprogramm (entfällt bei Option WaveClean®)
- bedarfsgerechte Energiezufuhr
- reduzierte Heizleistung (E/2)
- **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)
FKE_AIR_6_10	FlexiCombi® Air Kondensationshaube
FKE_AIR_KIT_TEAM	FlexiCombi® Air Kondensationshaube für Elektro-Stapelkits
845906	Stapelkit für Elektro-Tischgeräte (6.x + 10.x / 6.x + 6.x)
216243	Untergestell allseitig offen 270 mm hoch (6.x + 6.x)

FlexiRack® Bleche (siehe Zubehör-Prospekt)

206050	Frittierkorb
202363	Granitemailliertes Blech, 20 mm tief
202368	Backblech gelocht
206045	Rost
10017446	Hähnchengrillgestell

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!

216261	Teller-Hordengestell
216262	Einfahr-Hordengestell für GN 1/1 Quereinschub
216264	Hordengestell-Transportwagen, 850 mm hoch
850256	Einfahrrahmen für Hordengestell
201790	Thermo-Isolierhaube

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

813636	GN Einschub längs
845946	Einhängestell Backmaß
10033657	Hitzeschild links

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

