

Kombidämpfer
FlexiCombi®
 Gas Kombidämpfer FlexiCombi® MagicPilot 6.1
 MKN-Nr.: FKGCOD615TG2



world of cooking

FKGCOD615TG2

Ausstattungsmerkmale

- **MagicPilot®** – Touch & Slide Bedienkonzept
robustes, verschleißfreies, kapazitives Echtfarbendisplay
hinter entspiegeltem Sicherheitsglas; Displayreinigungs-
modus
- **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

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



Optionen

- Tür-Linksanschlag
- Zweistufiger Sicherheitstürverschluss
- 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
- MKN Grease Collection System
- MKN SteelPlus – CO₂e-reduzierter Edelstahl
(Scope 1, 2, 3)***

Produktsicherheit



* im Vergleich zu GN 1/1

** in allen zertifizierten Ländern

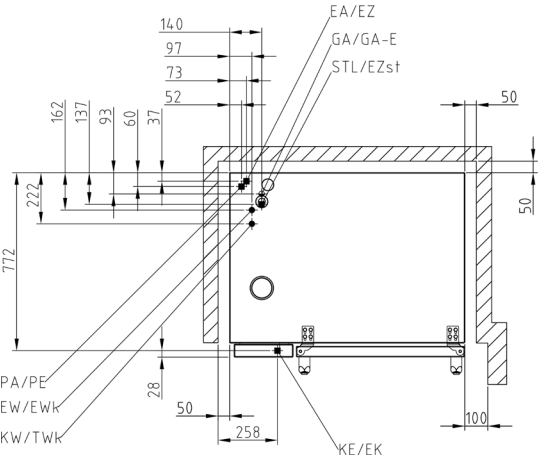
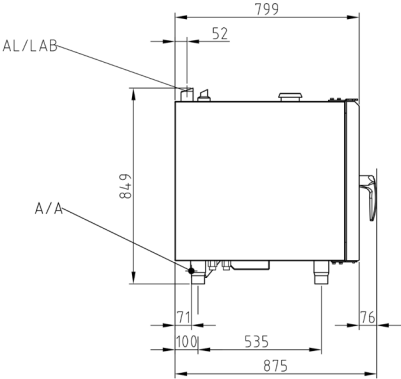
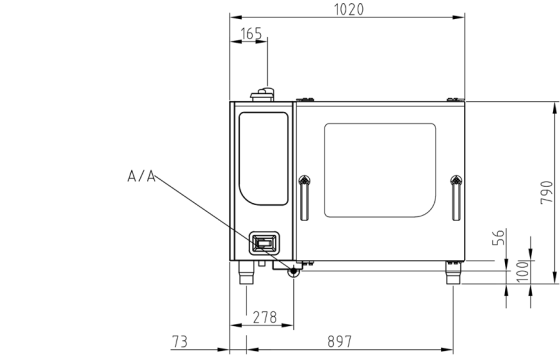
*** weitere Informationen unter: www.mkn.com/nachhaltigkeit/mkn-steelplus

Kombidämpfer
FlexiCombi®
 Gas Kombidämpfer FlexiCombi® MagicPilot 6.1
 MKN-Nr.: FKGCOD615TG2



world of cooking

FKGCOD615TG2



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 mit Grease Collection System (LxBxH) (mm)	1520 x 899 x 790
Abmessung inkl. Verpackung (LxBxH ²) (mm)	1020 x 1220 x 1090
Netto-Gewicht (kg)	127
Brutto-Gewicht (kg)	147
max. Beladungsgewicht (kg)	54
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 6.1
 MKN-Nr.: FKGCOD615TG2



world of cooking

FKGCOD615TG2

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 - 80 (GN 1/1); 30 - 150 (FlexiRack®)

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)	11
Gasart	E & LL; 3B/P
Gasdruck Erdgas ³ (mbar)	20; 25
Gasdruck Flüssiggas ³ (mbar)	30; 37; 50
Verbrauch nach DIN (kg/h)	0.87
Verbrauch nach DIN (m³/h)	1.33

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

Abluft (AL)	
Abgasmassenstrom (kg/h)	30
Abgasführung	B13 (mit) B23 (ohne Strömungssicherung)
Abgasanschluss	an raumluftechnische Anlage mit Sicherheitsabschaltung
Abgastemperatur (°C)	170

Nach VDI 2052 bei 400 V Anschlussspannung.	
Verwendung ohne Dampfkondensationshaube	
Wärmeabgabe latent (W)	1872
Wärmeabgabe sensibel (W)	1560
Dampfabgabe (g/h)	2756
Verwendung mit FlexiCombi® Air Kondensationshaube	
Wärmeabgabe latent (W)	562
Wärmeabgabe sensibel (W)	1560
Dampfabgabe (g/h)	827
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
- **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 Beschwadung in ml, Ruhezeit und Entfeuchtung programmieren
- manuelle Beschwadung
- Zeitschaltuhr mit Startzeitvorwahl in Echtzeit
- USB-Schnittstelle u.a. für Softwareupdates**
- Garprozesse Importfunktion via USB-Stick
- blinkendes Display nach Garzeitende
- Lautsprecher, einstellbare Töne
- akkustisches Signal nach Garzeitende
- potentialfreier Kontakt für externe Ablufthaube
- direkter Abwasserfestanschluss nach DVGW möglich
- Siphon geräteseitig vorhanden

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)

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!

FK_BANQUET_6	Perfection®-System komplett bestehend aus Teller-Hordengestell, Einfahrrahmen, Hordengestell-Transportwagen und Thermohaube
10014181	BarcodeScanner inkl. USB Kabel zum Laden
TWO_IN_ONE	WaveClean® two-in-one-Reinigungs-Kartusche

846061	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
10031146	Zusätzliche Auffangwanne mit Ablaufsieb

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

