

## 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)
- MFB digitale Gebläsebrenner-Technologie

## 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 Bodenebenenheiten bis zu 10 mm



## Optionen

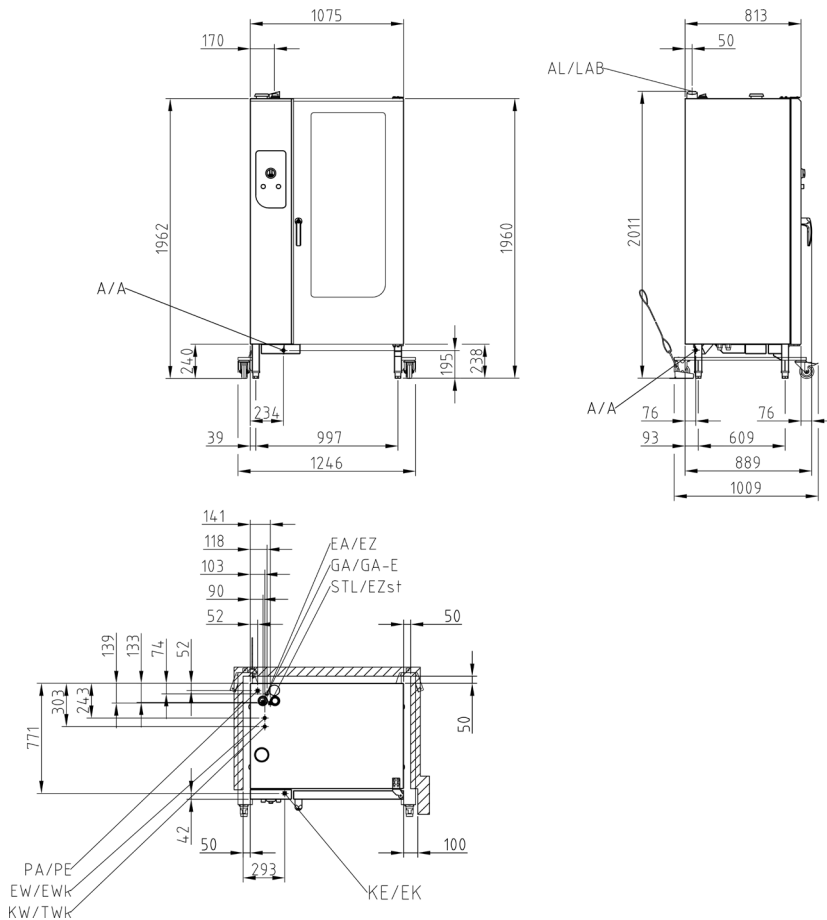
- **WaveClean®** – automatisches Reinigungssystem inkl. geräteseitigem Siphon
- **integrierte Schlauchbrause**
- interner Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Zusätzlicher, externer Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (nicht nachrüstbar; gleichzeitig mit internem Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler verwendbar)
- Zusätzlicher, externer Sous-Vide-Kerntemperaturfühler (nicht nachrüstbar)
- Gefängnisausführung
- Sonderspannung
- Fahrbare Ausführung
- MKN SteelPlus – CO<sub>2</sub>e-reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)\*\*\*

## Produktsicherheit



\* im Vergleich zu GN 1/1

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



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)

|                                                        |                                     |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Geräte-Maße (LxBxH) (mm)</b>                        | <b>1075 x 813 x 1960</b>            |
| Material Gehäuse                                       | 1.4301                              |
| 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                                 |
|                                                        |                                     |
| <b>Aufstellungshinweise; Sicherheitsabstände in mm</b> |                                     |
| 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 20.1  
 MKN-Nr.: FKGCOD215CG2



world of cooking

FKGCOD215CG2

| 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
- 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

### 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!

|          |                                                         |
|----------|---------------------------------------------------------|
| 10027119 | Hordengestellwagen für GN 1/1 Quereinschub inkl. EasyIn |
| 10019787 | Thermo-Isolierhaube für Teller-Hordengestellwagen       |
| 10027239 | Teller-Hordengestellwagen (inkl. EasyIn)                |

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

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

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

