

MAG Pilot

# FlexiCombi magic pilot



Discover the difference!



### Sicher

Mit SelbstDiagnose-  
Programm einfach per  
Touch wissen, was los ist.



### Bedienkomfort

Einfach, präzise, intuitiv  
mit Touch- und Slide-  
Bedienkonzept.



### Handling

Der QuerCombi:  
sicher und komfortabel.



# Discover the difference!

## Qualität

Wärmetauscher, Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung, ... inklusive.

## Kapazität

Garkapazität und Fläche optimal nutzen.

## Hygiene

Automatisches Reinigungssystem mit two-in-one Reiniger-Kartuschen.

## Intelligent

Automatisch gleiche Top Ergebnisse auch bei unterschiedlichen Garmengen.



MKN steht seit über 75 Jahren für überzeugende Profikochtechnik der Spitzenklasse. Im Mittelpunkt ist immer der Koch. So entstehen Technologien mit großem Kundennutzen. Erleben Sie den FlexiCombi® MagicPilot!

**FlexiCombi**  
magic pilot



## Praktisches und sicheres Handling!



### Sicher und komfortabel im Handling:

Mit dem Quereinschub haben Sie selbst schwere Bleche oder Behälter jederzeit fest im Griff. Ohne umzugreifen und Sie haben dabei immer alles gut im Blick.



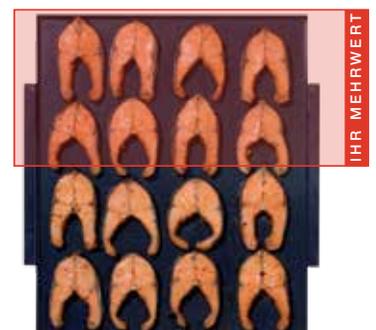
## Kapazität

Mehr Garkapazität\* – leicht gemacht mit FlexiRack®. Das smarte Garraumkonzept nutzt den gesamten Garraum optimal aus.

**Vorteil für Sie:** ein sattes Kapazitätsplus – und damit höhere Produktivität. Die Abläufe in der Profiküche werden insgesamt beschleunigt. Und Sie sparen nicht nur Arbeitszeit, sondern auch wertvolle Energie\*.



GN 1/1 Quereinschub



FlexiRack®



Kombidämpfer 10.1 mit GN 1/1

24 Hähnchen/Charge

80 Schnitzel/Charge

Kombidämpfer 10.1 mit FlexiRack®

36 Hähnchen/Charge

120 Schnitzel/Charge

Ihr Mehrwert\*

50% mehr\*

50% mehr\*

\* im Vergleich zu MKN Kombidämpfern im Format GN 1/1 und bei einer ggf. notwendigen Durchführung von 2 Garvorgängen für die gleiche Produktionsmenge

# + Touch me!



 **ChefsHelp**

**HILFREICH.** Integrierte Infoschritte (z. B. „Jetzt nachwürzen“ oder „Auffüllen mit Fond“) für Prozess- und Qualitätssicherheit.

## Bedienkomfort mit **MagicPilot**

Brillant in der Darstellung, mit vollem Blickwinkel von allen Seiten. Das Bedienkonzept MagicPilot® macht einfach Spaß: Wie ein Smartphone oder Tablet PC lässt sich das robuste Bedienelement durch einfache Touch- und Wischgesten sofort intuitiv und präzise steuern.

**FlexiCombi**  
magic pilot

## **autoChef**

Schnell und sicher:



Das automatische Bedienprogramm ermöglicht Ihnen ProfiKochen mit nur wenigen Touches. In 10 unterschiedlichen Garkategorien werden konstant hervorragende Kochergebnisse reproduzierbar. Über 250 Garprozesse sind im autoChef® inklusive. Insgesamt stehen Ihnen über 350 Speicherplätze mit bis zu 20 Schritten zur Verfügung.

## ☆ Favourites

**EINFACH.** Die am häufigsten benutzten Garrezepte als Favoriten im Startmenü ablegen.

## ▶ VideoAssist

**CHEF INKLUSIVE.** Bedienungsanleitung als Videoclip: Hilfestellung zu jeder Zeit, 365 Tage im Jahr.

# Discover the difference!

## + CombiDoctor

### SelbstDiagnose-Programm

Einfach per Touch wissen, was los ist. Gerätefunktionen werden automatisch geprüft.

## ≡ FamilyMix

**FamilyMix** zeigt an, was **innerhalb eines Garklimas** zusammen gehört. So lässt sich der Garraum **optimal** nutzen.

## 🕒 Time2Serve

Fertigzeitpunkt vorgeben. **Time2Serve** sorgt dafür, dass **verschiedene Produkte des gleichen Garklimas** gleichzeitig fertig sind.



**SCHNELL.** Per Barcode-Scan Garprozesse aufrufen und per Touch direkt starten.

## Individuell: Manuelle Bedienung



Im MagicPilot® eigene Rezepte kreieren, kochen, speichern: Bei den 12 manuellen Gar-Arten hat nur einer das Sagen: Sie! Alle Garverfahren lassen sich nach Ihren Wünschen per Touch und Wischgesten einstellen und für sicheres Reproduzieren einfach in autoChef® abspeichern.



 **QualityControl**

Automatische Mengen-erkennung – automatisch konstante Qualität

**It's magic:**

FlexiCombi® erkennt von selbst das Beschickungsvolumen und aktiviert automatisch QualityControl. Die jeweiligen Garparameter im autoChef® Prozess werden angepasst und sorgen für eine konstant erstklassige Qualität. Ohne Kerntemperaturfühler!

 **PerfectHold**

Qualitätssicherung bis zur Ausgabe

Optimierung\* durch einen intelligenten Prozess:

1. Garen
2. Aktives Abkühlen mit SmartCoolDown
3. PerfectHold Haltephase

Stressfrei ohne Nachgaren und ohne die Produkte herausnehmen zu müssen.

 **DynaSteam**

Qualität bei niedrigem Wasserverbrauch

**Begeisternd:** Die jeweils benötigte Dampfmenge wird automatisch an die Gargutmenge angepasst. **Kein Zuviel und kein Zuwenig.**

Das beschleunigt den Kochprozess\* und gewährleistet eine hervorragende Speisenqualität, bei gleichzeitig möglichst geringem Energieverbrauch.

 **ClimaSelect® plus**

Jederzeit das passende Garraumklima

**Individuell steuerbar:** ClimaSelect® plus gewährleistet eine Feuchte- und Temperaturmessung im Garraum. Die Feuchte lässt sich produktspezifisch in 10-Prozentschritten einstellen – immer mit der jeweils dazu gehörenden Bezeichnung. **Resultat:** Zuverlässige Speisenqualität.

 **SES**

Verhindert Dampfaustritt vor der Türöffnung

Dafür sorgt die automatische Sicherheitsdampfabsaugung am Ende des autoChef® Garprozesses. Die Tür lässt sich gefahrlos öffnen, ohne dass heißer Dampf austritt und das Küchenklima wird entlastet.

**2 Kerntemperaturfühler = 2 Kerntemperaturen**

Zwei Kerntemperaturen messen, separat und präzise

- Zwei Fühler mit **gleicher Zieltemperatur:** unterschiedliche Volumen eines Garprodukts können gleichzeitig über Kerntemperatur gegart werden.
- Zwei Fühler mit **unterschiedlicher Zieltemperatur:** verschiedene Produkte können gleichzeitig über Kerntemperatur gegart werden.

(Option)

 **GreenInside**

Energieverbrauch optimieren und die Umwelt schonen

**Energiekonzept**

- Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung
- Wärmetauscher
- Neue Motorentechnologie – reduziert Anschlußwerte\*

**GreenInside**

Verbrauchsanzeige (Energie & Wasser) erscheint nach jedem Garprozess.

 **WaveClean**

Automatisch reinigen: mit two-in-one Reiniger-Kartuschen

**WaveClean®** (Standard) übernimmt die automatische Reinigung – und arbeitet enorm effizient, hygienisch und sicher. Mit nur einer versiegelten two-in-one Kartusche für Reiniger und Klarspüler wird bis in die kleinste Ecke automatisch alles blitzsauber – bei nur ca. 35 L Wasserverbrauch (Modell 6 und 10). **Damit ist der Wasserverbrauch um 36% reduziert\*.**

GreenInside gibt es im Elektromodell, nicht bei Gas-Geräten.

\*im Vergleich zur MKN Vorgängertechnologie Hans Dampf

## FlexiCombi® Varianten:



- Größe 6.1 Elektro
- Größe 6.1 Gas
- Größe 6.2 MAXI Elektro
- Größe 6.2 MAXI Gas



- Größe 10.1 Elektro
- Größe 10.1 Gas
- Größe 10.2 MAXI Elektro
- Größe 10.2 MAXI Gas



nur Elektro

- Größe 6.1 + 6.1 / 6.2 + 6.2
- Größe 6.1 + 6.2 / 6.2 + 6.1
- Größe 6.1 + 10.1 / 6.2 + 10.2
- Größe 6.2 + 10.1 / 6.1 + 10.2



- Größe 20.1 Elektro
- Größe 20.1 Gas
- Größe 20.2 MAXI Elektro
- Größe 20.2 MAXI Gas

## Serienausstattung:

- EasyLoad Quereinschub
- MagicPilot®
- autoChef®
- Manuelles Garen
- QualityControl
- PerfectHold
- Garschrittfunktion
- KlimaSelect® plus
- Ready2Cook
- RackControl 2
- Time2Serve
- VideoAssist
- SES – Steam Exhaust System
- MKN CombiConnect
- WaveClean® Reinigung neue Generation
- FamilyMix
- FlexiRack® Kapazitätskonzept
- CombiDoctor
- GreenInside (Elektromodell)
- BarcodeScan Funktion (ohne Scanner)
- integrierte Schlauchbrause
- ChefsHelp
- PHleco DynaSteam®
- Integrierter Wärmetauscher
- Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung

## Optionen/Zubehör:

- Tür mit Linksanschlag (nur für Tisch- und Team-Geräte)
- Zweistufiger Sicherheitstürverschluss
- Schiffsausführung, Sonderspannung (Elektrogeräte)
- Zusätzlicher, externer Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (nicht nachrüstbar)
- Zusätzlicher, externer Sous-Vide-Kerntemperaturfühler (nicht nachrüstbar)
- Untergestelle und Unterschränke
- Stapelkit für Tischgeräte
- GN-Längseinschub
- Ethernet-Schnittstelle
- IPX 6 Strahlwasserschutz (Elektrogeräte)
- FlexiRack® Zubehör: CNS Rost, Sudwanne, granitemaillierte Bleche, antihafbeschichtete Back- und Bratbleche, Frittierkorb, Hähnchengrillgestelle, Muldenblech
- GN-Behälter, GN-Roste, sowie Back- und Bratbleche
- Regenerier- und Tellerbankett-Systeme, Thermo-Isolierhauben
- Kochzubehöropakete (FlexiRack®, GN, ...)
- Two-in-one Reiniger-Kartuschen für WaveClean®
- Reinigerpakete
- FlexiCombi® Air Dampf-Kondensations-Haube
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt

## Technische Daten:

FlexiCombi®	6.1 Elektro	6.1 Gas	10.1 Elektro	10.1 Gas	20.1 Elektro	20.1 Gas
MKN-Bestell-Nr.	FKECOD615T	FKGCOD615T	FKECOD115T	FKGCOD115T	FKECOD215T	FKGCOD215T
Außenmaße	997 x 799 x 790 mm	1020 x 799 x 790 mm	997 x 799 x 1060 mm	1020 x 799 x 1060 mm	1075 x 813 x 1960 mm	1075 x 813 x 1960 mm
E-Anschlusswert	10,4 kW	0,6 kW	15,9 kW	0,6 kW	31,7 kW	1 kW
Spannung	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V
Absicherung	3 x 16 A	1 x 16 A	3 x 25 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A
Nennwärmebelastung		11 kW		18 kW		36 kW
Gasarten		Erdgas (E und LL) 20 mbar Flüssiggas 3B/P 29–50 mbar		Erdgas (E und LL) 20 mbar Flüssiggas 3B/P 29–50 mbar		Erdgas (E und LL) 20 mbar Flüssiggas 3B/P 29–50 mbar
FlexiRack® (530 x 570 mm)	6x FlexiRack® ≈ 10.5 GN 1/1	6x FlexiRack® ≈ 10.5 GN 1/1	10x FlexiRack® ≈ 17.5 GN 1/1	10x FlexiRack® ≈ 17.5 GN 1/1	20x FlexiRack® ≈ 35 GN 1/1	20x FlexiRack® ≈ 35 GN 1/1
Gastronorm (65 mm tief)	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 1/1	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Backmaß	5 x Backmaß	5 x Backmaß	8 x Backmaß	8 x Backmaß	16 x Backmaß	16 x Backmaß
FlexiCombi	6.2 MAXI Elektro	6.2 MAXI Gas	10.2 MAXI Elektro	10.2 MAXI Gas	20.2 MAXI Elektro	20.2 MAXI Gas
MKN-Bestell-Nr.	FKECOD621T	FKGCOD621T	FKECOD121T	FKGCOD121T	FKECOD221T	FKGCOD221T
Außenmaße	997 x 799 x 790 mm	1020 x 799 x 790 mm	997 x 799 x 1060 mm	1020 x 799 x 1060 mm	1115 x 999 x 1960 mm	1115 x 999 x 1960 mm
E-Anschlusswert	20,9 kW	0,6 kW	30,5 kW	0,6 kW	60,9 kW	1 kW
Spannung	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V	1 NPE AC 230 V
Absicherung	3 x 35 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A	3 x 100 A	1 x 16 A
Nennwärmebelastung		17 kW		26 kW		52 kW
Gasarten		Erdgas (E und LL) 20 mbar Flüssiggas 3B/P 29–50 mbar		Erdgas (E und LL) 20 mbar Flüssiggas 3B/P 29–50 mbar		Erdgas (E und LL) 20 mbar Flüssiggas 3B/P 29–50 mbar
Gastronorm (65 mm tief)	6 x GN 2/1	6 x GN 2/1	10 x GN 2/1	10 x GN 2/1	20 x GN 2/1	20 x GN 2/1

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG  
Halberstädter Straße 2a  
38300 Wolfenbüttel/Germany  
Telefon +49 (0) 5331 89-0  
Fax +49 (0) 5331 89-280

www.mkn.com

