

# FlexiCombi classic



Discover the difference!





### Kwaliteit

Warmtewisselaar, Hygiënische ovendeur met 3 voudige gesloten isolatiebeglazing, ... inclusief.



**Gerechtenkwaliteit**  
Topkwaliteit gerechten.



**Bediencomfort**  
Eenvoudig, duidelijk  
en precies.



MKN staat al meer dan 75 jaar voor overtuigende professionele grootkeukentechniek in het top premiumsegment. De kok staat altijd centraal, waardoor er technologieën ontwikkeld worden met een groot bedieningsgemak. Ervaart u de FlexiCombi® Classic.

# FlexiCombi

classic



Afgebeeld handdouches is optioneel bij de FlexiCombi® Classic.

# Discover the difference!

## Handling

De breedte-combi is veilig en comfortabel.

## Energie efficiency

Optimaliseert bedrijfskosten.\*

## Capaciteit

Ovenruimte en inhoud optimaal benutten.

## Hygiëne

Automatisch reinigingssysteem met two-in-one capsule.

(Optie)



\* in vergelijking met vorige MKN HansDampf Silver technologie





# Praktische en veilige handling!



### Veilig en comfortabel in de handling:

Met de breedte-inschuif heeft u zelfs de zwaarst beladen roosters -en platen altijd stevig vast. Zonder om te pakken, u uw rug ontziet en u bovendien een uitstekend overzicht heeft.



Afgebeelde handdouche is optioneel bij de FlexiCombi® Classic

## Capaciteit

Meer capaciteit\* – eenvoudig gedaan met FlexiRack®. Het slimme ovenruimteconcept benut de totale ovenruimte optimaal.

**Uw voordeel:** een extra capaciteit -en daarmee een hogere productiviteit. Dit betekent een snellere doorloop -en productietijd in de professionele keuken. Hiermee bespaart u niet alleen tijd, maar ook kostbare energie.\*



GN 1/1 Breedteinschuif



FlexiRack®

UW MEERWAARDE



Combisteamer 10.1 met GN 1/1

24 Haantjes/Charge

80 Schnitzels/Charge

Combisteamer 10.1 met FlexiRack®

36 Haantjes/Charge

120 Schnitzels/Charge

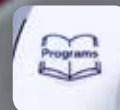
Uw meerwaarde\*

50% meer\*

50% meer\*

\* In vergelijking met MKN combisteamer in het formaat GN 1/1 en bij een eventuele noodzakelijke doorvoering van 2 kookprocessen met dezelfde productiehoeveelheid.

Discover  
the difference!



**Creativiteit  
reproduceren:**

100 Geheugenplaatsen voor  
eigen kookprocessen



## Bediencomfort

De FlexiCombi® Classic biedt u de vrijheid  
om kok te zijn.

Het klassieke maonele bedienconcept voor keuken-  
professionals is vanaf de eerste indruk eenvoudigweg  
zeer gebruikersvriendelijk: Duidelijk en overzichtelijk.  
Eenvoudig en precies in het gebruik. Geheel naar uw  
eigen wensen instelbaar. En dat in een handomdraai.



✓ **Intuïtief instelbaar:**

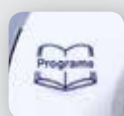
6 Bereidingsmogelijkheden: van softstomen tot stomen, van Express stomen, hetelucht, Combistomen tot Regenereren.

✓ **Op maat gemaakt:**

5 lichtsnelheden

✓ **Intelligent:**

**ClimaSelect®** voor een passend, productspecifiek ovenruimte klimaat



**Stap voor stap naar het optimale resultaat:**

De **Bereidingsstappenfunctie** dient voor het combineren van de basis bedieningsmogelijkheden

**FlexiCombi**  
classic





## ClimaSelect



Atijd het juiste klimaat in de ovenruimte

**Individueel bestuurbaar:** ClimaSelect® waarborgt de vochtigheid -en temperatuurmeting in de ovenruimte. De vochtigheid laat zich productspecifiek met 25 procentstappen instellen. **Resultaat:** Betrouwbare gerechtenkwaliteit.

## WaveClean



Automatisch reinigen: met two-in-one capsule

**WaveClean®** zorgt voor de automatische reiniging en functioneert enorm efficiënt, hygiënisch en veilig: Met slechts één verzegelde two-in-one capsule voor reiniger en naglans wordt alles tot in de kleinste hoeken automatisch blinkend schoon – met slechts ca. 35 liter waterverbruik (Model 6 en 10). **Hiermee is het waterverbruik met 36% gereduceerd.\***

(Optie)



5 lichtsnelheden

Zorgt voor een zeer exacte fijnafstemming en gelijkmatigheid en daarmee optimale kwaliteit.

PREMIUM  
QUALITY



MKN  
Premium-Kwaliteit

**Uw Voordeel:**

De FlexiCombi® biedt u de mogelijkheid uw dagelijkse professionele kookprocessen te optimaliseren\* door :

- Geïntegreerde warmtewisselaar
- Hygiënische ovendeur met 3-voudige gesloten isolatiebeglazing



100 Geheugenplaatsen

U kunt tot 100 kookprocessen met tot 6 kookstappen opslaan. Dat zorgt voor een top kwaliteit als standaard.

## DynaSteam



Kwaliteit bij laag waterverbruik

**Inspirerend:** De benodigde stoomhoeveelheid wordt automatisch aangepast aan de hoeveelheid te bereiden product. **Niet te veel en niet te weinig.** Het versnelt het bereidingsproces\* en waarborgt een Top kwaliteit van de gerechten, met gelijktijdig een mogelijk minder energieverbruik.

\* in vergelijking met vorige MKN HansDampf technologie

## FlexiCombi® uitvoeringen:



- Grootte 6.1 Elektro
- Grootte 6.1 Gas
- Grootte 6.2 MAXI Elektro
- Grootte 6.2 MAXI Gas



- Grootte 10.1 Elektro
- Grootte 10.1 Gas
- Grootte 10.2 MAXI Elektro
- Grootte 10.2 MAXI Gas



- Grootte 20.1 Elektro
- Grootte 20.1 Gas
- Grootte 20.2 MAXI Elektro
- Grootte 20.2 MAXI Gas

## Standaard uitvoering:

- EasyLoad Breedte-inschuif
- FlexiRack® Capaciteitsconcept
- ClimaSelect®
- 5 luchtsnelheden
- 100 kookprocessen met tot 6 stappen op te slaan
- Geïntegreerde warmtewisselaar
- Manueel reinigingsprogramma
- Interne kerntemperatuurvoeler
- PHleco DynaSteam®
- USB Interface
- Hygiënische ovendeur met 3 voudige gesloten isolatiebeglazing

## Opties / Accessoires:

- Linksdraaiende deur voor tafelmodellen
- Tweetraps veiligheids deursluiting
- Scheepvaartuitvoering, afwijkende spanning (Elektro-apparatuur)
- Extra, externe meerpunts Kerntemperatuurvoeler (niet achteraf inbouwbaar)
- Extra, externe Sous-Vide Kerntemperatuurvoeler (niet achteraf inbouwbaar)
- FlexiRack®: Grillroosters, Vet-opvangbak, Geëmailleerde bakplaat, Bakplaat voorzien van een antiaanbakcoating, Kippen-roosters, Frituurmand, Multibakplaat
- GN-bakken, GN-Roosters en bak -en braadblikken
- Regenerer -en borden banketing-systemen, thermo isolatiehoezen
- Kook Accessoires (FlexiRack®, GN)
- WaveClean® Reiniging nieuwe generatie
- Two-in-one Capsules, Reinigingscapsules voor WaveClean®
- Reinigingspakketten
- Geïntegreerde handdouche
- Stoomcondensatie kap FlexiCombi® Air
- GN-Lengteinschuif
- Onderstellen en Onderkasten
- Stapelkit voor tafelmodellen
- IPX6 straalwaterdicht (Elektro-apparatuur)
- Interface voor de aansluiting van energie-optimalisatieinstallatie volgens DIN 18875 en een potentialvrij contact
- MKN CombiConnect Software

## Technische informatie:

FlexiCombi®	6.1 Elektro	6.1 Gas	10.1 Elektro	10.1 Gas	20.1 Elektro	20.1 Gas
MKN-artikelnnummer	FKECOD615C	FKGCOD615C	FKECOD115C	FKGCOD115C	FKECOD215C	FKGCOD215C
Buitenafmetingen	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-aansluitwaarde	10,4 kW	0,6 kW	15,9 kW	0,6 kW	31,7 kW	1 kW
Spanning	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
Zekering	3 x 16 A	1 x 16 A	3 x 25 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A
Nenn warmtebelasting		11 kW		18 kW		36 kW
Gassoorten		Aardgas (E en LL) 20 mbar Vloeibaar gas 3B/P 29-50 mbar		Aardgas (E en LL) 20 mbar Vloeibaar gas 3B/P 29-50 mbar		Aardgas (E en LL) 20 mbar Vloeibaar gas 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 diep)	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
Bakkersmaat	5 x Bakkersmaat	5 x Bakkersmaat	8 x Bakkersmaat	8 x Bakkersmaat	16 x Bakkersmaat	16 x Bakkersmaat

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-artikelnnummer	FKECOD621C	FKGCOD621C	FKECOD121C	FKGCOD121C	FKECOD221C	FKGCOD221C
Buitenafmetingen	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-aansluitwaarde	20,9 kW	0,6 kW	30,5 kW	0,6 kW	60,9 kW	1 kW
Spanning	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
Zekering	3 x 35 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A	3 x 100 A	1 x 16 A
Nenn warmtebelasting		17 kW		26 kW		52 kW
Gassoorten		Aardgas (E en LL) 20 mbar Vloeibaar gas 3B/P 29-50 mbar		Aardgas (E en LL) 20 mbar Vloeibaar gas 3B/P 29-50 mbar		Aardgas (E en LL) 20 mbar Vloeibaar gas 3B/P 29-50 mbar
Gastronorm (65 mm diep)	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  
 Halberstaedter Strasse 2a  
 38300 Wolfenbuettel / Germany  
 Telefon +49 (0) 5331 89-0  
 Fax +49 (0) 5331 89-280

www.mkn.com

