



**FlexiCombi**  
Classic



**Готовим с** удовольствием!



 Качество блюд  
Первоклассные  
блюда

 Качество  
Теплообменник, камера  
из стали V4A... включено

 Простота управления  
Просто, доступно, точно

МКН более 65 лет выступает за проверенное профессиональное кухонное оборудование высочайшего класса. В центре внимания всегда повар. Так создаются технологии с высокими потребительскими качествами. Познакомьтесь с FlexiCombi Classic

 **FlexiCombi**  
Classic



Встроенный душ является опцией в  
FlexiCombi Classic

# Готовим с удовольствием!

## Комфорт

QuerCombi: поперечная загрузка - безопасно и комфортно

## Энергоэффективность

Оптимизирует производственные затраты\*

## Вместительность

Оптимальное использование площади и возможностей загрузки

## Гигиена

система автоматической очистки с картриджами 2-в-1 (опционально)



\* по сравнению с предыдущим поколением MKN HansDampf silver

# Easy Load

Практичное и  
безопасное использование!



## Практично и комфортно!

При поперечной загрузке Вы уверенно держите в руках тяжелые противни и гастроемкости. Без риска ожога рук. Кроме этого, при этом эргономичном способе загрузки гораздо меньше нагрузки на спину и лучший обзор.



Встроенный душ является опцией в FlexiCombi Classic

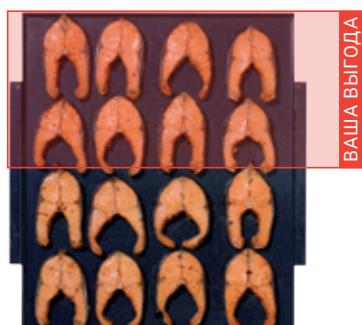
## Вместительность

Увеличение объемов загрузки\* - это легко с FlexiRack. Продуманная концепция рабочей камеры позволяет оптимально использовать все пространство

Ваше преимущество: большой плюс по загрузке - высокая производительность. Ускоряются все производственные процессы. Вы экономите не только рабочее время, но и ценную энергию.\*



GN 1/1 поперечная загрузка



FlexiRack®



пароконвектомат 10.1  
с 1/1 GN

24 куры/загрузка

80 шницелей/загрузка

пароконвектомат 10.1  
с FlexiRack

36 куры/загрузка

120 шницелей/загрузка

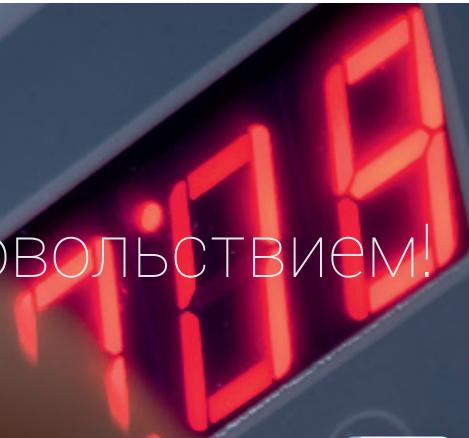
Ваша  
выгода\*

на 50% больше\*

на 50% больше\*

\* по сравнению с пароконвектоматами MKN формата GN1/1, где необходимо производить 2 загрузки на то же количество

# Готовим с удовольствием!



Результат Вашего творчества воспроизводим благодаря:

возможности сохранения программ в памяти на 50 мест



## Простота управления

FlexiCombi Classic предоставляет свободу оставаться поваром

Концепция классического ручного приготовления становится понятной любому профи с первого взгляда: ясно и доступно. Просто и точно в управлении. Установки по индивидуальным требованиям. И все это одним поворотом руки.



✓ **Интуитивный выбор:**

6 рабочих режимов: от щадящего до интенсивного пара, конвекции, комбинированного режима до функции регенерации Perfection

✓ **Индивидуальный подход:**

5 скоростей вентилятора

✓ **Встроенный интеллект:**

ClimaSelect создание специфичного для продукта климата



**Шаг за шагом для оптимального результата:**

StepMatic® для комбинации основных режимов приготовления

**FlexiCombi**  
Classic



Сравнения проводятся с прежним поколением MKN Hansdampf  
Встроенный душ является опцией в FlexiCombi Classic

**ClimaSelect**



## Всегда подходящий климат в рабочей камере

Индивидуально настраиваемый:

ClimaSelect отвечает за измерение температуры и влажности в камере. В зависимости от специфики продукта можно настроить влажность с шагом в 25%. Результат: уверенность в качестве блюда.

**2nd GENERATION**  
**WaveClean**



## система автоматической очистки с картриджами 2-в-1

WaveClean\* обеспечивает автоматическую мойку, с высокой эффективностью, гигиенично и чисто. Всего лишь один картридж «2-в-1» (моющее и ополаскивающее) позволяет блестяще отмыть всего до самых дальних уголков автоматически с расходом воды около 35 л (модель 6 и 10). Сокращение расхода воды на 36%.\*\*

\* опция

\*\* по сравнению с предыдущей моделью MKN HansDampf



## 5 скоростей вентилятора

обеспечивает возможность точной настройки для равномерного распределения, в результате высокое качество



**PREMIUM  
QUALITY**



## Премиальное качество MKN

### Ваша выгода:

Следующие особенности FlexiCombi дают Вам возможность оптимизировать рабочие процессы на кухне:

- рабочая камера из стали V4A, долгий срок службы
- встроенный теплообменник
- дверь рабочей камеры с тройным стеклопакетом (опция)

\* по сравнению с технологиями MKN без названных функций



## 50 мест памяти

Вы можете создать до 50 программ с 6 шагами каждого. Так высокое качество становится стандартом.



**DynaSteam<sup>2</sup>**



## Качество при низком расходе воды

**Впечатляюще:** необходимое количество пара автоматически подстраивается под объем загрузки. Не больше и не меньше. Это ускоряет процесс приготовления\* и обеспечивает высокое качество блюд, при этом низкое потребление электроэнергии

\*по сравнению с технологией MKN DynaSteam

## FlexiCombi варианты:



- размер 6.1 электрический
- размер 6.1 газовый
- размер 6.2 MAXI электрический
- размер 6.2 MAXI газовый



- размер 10.1 электрический
- размер 10.1 газовый
- размер 10.2 MAXI электрический
- размер 10.2 MAXI газовый



- размер 20.1 электрический
- размер 20.1 газовый
- размер 20.2 MAXI электрический
- размер 20.2 MAXI газовый

## Серийное оснащение:

- |                                   |                                    |   |                            |
|-----------------------------------|------------------------------------|---|----------------------------|
| • EasyLoad<br>поперечная загрузка | • 5 скоростей вентилятора          | • рабочая камера из стали V4A,<br>долгий срок службы    | • встроенный теплообменник |
| • FlexiRack® концепция загрузки   | • 50 программ с 6 шагами<br>каждая | • PHI®eco DynaSteam 2 новое<br>поколение генерации пара | • программа ручной очистки |
| • ClimaSelect контроль климата    |                                    |   | • встроенный термоощуп     |
|                                   |                                    |   | • USB порт                 |

## Опции/принадлежности:

- |  |  |
|--|--|
| • WaveClean® очистка, новое поколение  | • гастроемкости, решетки формата GN и противни для выпечки и жарения       |
| • дверь рабочей камеры с тройным стеклопакетом   | • специальные моющие и декальцинирующие средства, спрей для ручной очистки |
| • MKN CombiConnect (с осени 2014)  | • встроенный душ   |
| • дополнительный внешний многоточечный термоощуп (дооснащение невозможно)  | • Two-in-one картриджи для WaveClean                                       |
| • дополнительный внешний Sous-Vide термоощуп (дооснащение невозможно)  | • вытяжной зонт для вывода конденсата                                      |
| • подставки и тумбы  | • набор для подключения к системе энергооптимизации                        |
| • рамы для установки настольных аппаратов друг на друга  | • дверь с левым упором и тройным стеклопакетом                             |
| • FlexiRack® навесная рама для пекарских противней 400 x 600 мм  | • двухступенчатое безопасное закрывание двери                              |
| • Банкетные системы для регенерации, термочехлы  | • морская версия, особое напряжение  |
| • FlexiRack® специальные противни: решетки-гриль, для соуса, противни гранит-эмаль, для выпечки, рамы для кур, для сбора жира, корзины | • противни GN формата для продольной загрузки                              |

## Технические данные:

FlexiCombi	6.1 электрический	6.1 газовый	10.1 электрический	10.1 газовый	20.1 электрический	20.1 газовый
MKN-Nr.	FKE061R_CL	FKG061R_CL	FKE101R_CL	FKG101R_CL	FKE201R_CL	FKG201R_CL
Габариты	997 x 799 x 790 мм	1020 x 799 x 790 мм	997 x 799 x 1060 мм	1020 x 799 x 1060 мм	1075 x 813 x 1960 мм	1075 x 813 x 1960 мм
Подключение	10,4 кВт	0,6 кВт	15,9 кВт	0,6 кВт	31,7 кВт	1 кВт
Напряжение	3 NPE AC 400 В	1 NPE AC 230 В	3 NPE AC 400 В	1 NPE AC 230 В	3 NPE AC 400 В	1 NPE AC 230 В
Задита	3 x 16 А	1 x 16 А	3 x 25 А	1 x 16 А	3 x 63 А	1 x 16 А
Тепловыделение	11 кВт			18 кВт		36 кВт
Виды газа	природный газ (Е и LL) 20 миллибар сжиженный газ 3В/Р 29–50 миллибар		природный газ (Е и LL) 20 миллибар сжиженный газ 3В/Р 29–50 миллибар		природный газ (Е и LL) 20 миллибар сжиженный газ 3В/Р 29–50 миллибар	
FlexiRack (530 x 570 мм)	6x FlexiRack△10,5 GN 1/1	6 x FlexiRack△10,5 GN 1/1	10 x FlexiRack△17,5 GN 1/1	10 x FlexiRack△17,5 GN 1/1	20 x FlexiRack△35 GN 1/1	20 x FlexiRack△35 GN 1/1
Gastronorm (65 мм глубина)	6 x 1/1 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN
Пекарский размер	5 x Пекарский размер	5 x Пекарский размер	8 x Пекарский размер	8 x Пекарский размер	16 x Пекарский размер	16 x Пекарский размер
FlexiCombi	6.2 MAXI электрический	6.2 MAXI газовый	10.2 MAXI электрический	10.2 MAXI газовый	20.2 MAXI электрический	20.2 MAXI газовый
MKN-Nr.	FKE062R_CL	FKG062R_CL	FKE102R_CL	FKG102R_CL	FKE202R_CL	FKG202R_CL
Габариты	997 x 799 x 790 мм	1020 x 799 x 790 мм	997 x 799 x 1060 мм	1020 x 799 x 1060 мм	1075 x 813 x 1960 мм	1075 x 813 x 1960 мм
Подключение	20,9 кВт	0,6 кВт	30,5 кВт	0,6 кВт	60,9 кВт	1 кВт
Напряжение	3 NPE AC 400 В	1 NPE AC 400 В	3 NPE AC 400 В	1 NPE AC 400 В	3 NPE AC 400 В	1 NPE AC 400 В
Задита	3 x 35 А	1 x 16 А	3 x 50 А	1 x 16 А	3 x 125 А	1 x 16 А
Тепловыделение	17 кВт			26 кВт		52 кВт
Виды газа	природный газ (Е и LL) 20 миллибар сжиженный газ 3В/Р 29–50 миллибар		природный газ (Е и LL) 20 миллибар сжиженный газ 3В/Р 29–50 миллибар		природный газ (Е и LL) 20 миллибар сжиженный газ 3В/Р 29–50 миллибар	
Gastronorm (65мм глубина)	6 x 2/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 2/1 GN	20 x 2/1 GN

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG  
Halberstaedter Strasse 2a  
38300 Wolfenbuettel/Germany  
Telefon +7 915 401 66 77  
Fax +49 (0) 5331 89-280  
export@mkn.de  
www.mkn.eu

