



FlexiCombi

magic pilot



Discover the difference!



exclusive partner



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 fast 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



- 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
- PHI®eco DynaSteam® 2
- 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 | 11 kW | 18 kW | 18 kW | 36 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 | 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 | 17 kW | 26 kW | 26 kW | 52 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 | 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 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 |

Food perfectly presented **BEER**

Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Tel. +41 (0)56 618 7800
Tél. +41 (0)21 351 3030
Fax +41 (0)56 618 7849

info@beergill.com
www.beergill.com

