

MagicPilot

FlexiCombi

MagicPilot



Il piacere **di cucinare!**



Sicuro

Con programma di autodiagnosi.
Tramite un semplice tocco
sapere cosa non funziona.



Semplicità di utilizzo

Semplice, preciso, intuitivo
tramite concetto di im-
postazioni a Touch & Slide.



Movimentazioni

Il forno a teglie trasversali:
sicuro e comodo.



Il piacere di cucinare!

Qualità

Scambiatore di calore, porta a triplo vetro, camera in V4A ... Inclusi.



Igiene

Sistema di pulizia automatico con cartuccia detergente 2-In-1.



Capacità

Utilizzo ottimale della capacità di cottura e della superficie.



Intelligente

Risultati ottimali in automatico con differenti quantità di cottura.



MKN è sinonimo per tecnica professionale di cottura di punta da oltre 65 anni. Al centro mettiamo sempre lo chef. Così nascono tecnologie di grande utilità per l'utente. Vivete anche voi MagicPilot in FlexiCombi.

FlexiCombi
MagicPilot

Easy Load

Utilizzo pratico e sicuro!



Sicuro e pratico nell'utilizzo.

Con l'inserimento trasversale avete sempre sicure in mano teglie e contenitori, anche pesanti. Tenuta ergonomica per salvaguardia della propria schiena e per avere sempre tutto sott'occhio.



Capacità

Più capacità di cottura - facile con FlexiRack®. Il concetto di capacità utilizza in modo ottimale la camera di cottura.

Il suo vantaggio: una grande aggiunta di capacità - che diventa una aumentata produttività. I cicli in cucina diventano più veloci. Non risparmiamo solamente tempo lavoro, ma anche preziosa energia.*



GN 1/1 con inserimento trasversale



FlexiRack®

FlexiRack

Forno a convezione 10.1 con teglie GN 1/1*

24 polli / carica

80 cotolette / carica

Forno a convezione 10.1 con teglie FlexiRack

36 polli / carica

120 cotolette / carica

La sua plusvalenza*

50% in più*

50% in più*

* rispetto a forni a convezione di MKN di formato GN 1/1 ed eventualmente un necessario passaggio di 2 cicli di cottura per la stessa quantità di prodotto.

+ Toccamì!



ChefsHelp

UTILE. Passi di informazione integrati (es. „condire“ oppure „coprire con fondo di cottura“) per sicurezza nei processi e nella qualità.

Comfort in utilizzo con

MagicPilot

Brillante nella visualizzazione, ottima visibilità da grandi angolature. MagicPilot, con il suo concetto di utilizzo è facile e divertente: analogamente ad uno Smartphone oppure Tablet PC.

FlexiCombi
MagicPilot



Sicuro e veloce:
autoChef



Il sistema automatico di utilizzo le permette cotture professionali in solamente pochi „Touch“. Riproducibilità immediata di eccellenti risultati suddivisi in 10 tipologie di cottura. Più di 250 processi di cottura sono già implementati in autoChef. Complessivamente ha a disposizione più di 350 spazi di memoria per cotture fino a 20 passi di programma.

Favourites

SEMPLICE. Le ricette più utilizzate da memorizzare come favoriti nel menù di partenza.

VideoAssist

CHEF INCLUSO. Istruzioni di utilizzo messe su videoclip. Un aiuto semplice e valido per 365 giorni all'anno.

Il piacere di cucinare!

+CombiDoctor

Programma di autodiagnosi
Tramite un semplice tocco, sapere immediatamente cosa non funziona. Le funzioni della macchina vengono testate automaticamente.



Cotture manuali

Individuale: Impostazione manuale



Creare proprie ricette in MagicPilot.
Cucinare, memorizzare: con 12 programmi manuali di cottura c'è solamente una persona che comanda: Lei ! Tutte le tipologie di cottura si lasciano impostare a seconda dei suoi desideri. Per una sicura riproduzione memorizzarle in autoChef e richiamarle secondo necessità.

FamilyMix

FamilyMix le fa vedere, cosa è combinabile contemporaneamente nello stesso clima di cottura. In questo modo si riesce ad utilizzare in modo ottimale la cottura.

Time2Serve

Si imposta l'ora di termine cottura.
Time2Serve si preoccupa di farci avere le cotture terminate a quell'ora.



VELOCE. Con la scansione dei codici a barre possiamo richiamare in modo veloce un programma e avviarlo con un tocco solo.





QualityControl

Riconoscimento automatico della quantità – in automatico qualità costante

E' magico:

FlexiCombi riconosce da se la quantità di carico ed attiva automaticamente QualityControl. I singoli parametri dei programmi di cottura vengono modificati autonomamente per farci avere una perfetta qualità, sempre costante. Senza utilizzo di sonda al cuore.



PerfectHOLD

Sicurezza della qualità fino alla distribuzione

Ottimizzazione* attraverso un processo intelligente:

1. cottura
2. abbattimento attivo tramite SmartCoolDown
3. mantenimento con PerfectHold

Niente situazioni stressanti con cotture di finitura e senza dover togliere il prodotto dal forno.



DynaSteam²

Qualità con consumi d'acqua bassi

Esaltante: una dosatura di vapore precisa, per ogni cottura, rilevata autonomamente. **Nulla di più e nulla di meno.** In questo modo aumentiamo la rapidità nei processi di cottura con dei risultati superlativi delle pietanze. Ed infine un consumo di energia il più basso possibile.



ClimaSelect^{plus}

In ogni momento il clima di cottura ideale

Impostabile individualmente: ClimaSelect plus le assicura una misurazione delle umidità e della temperatura in forno. L'umidità si lascia impostare in passi da 10%, sempre con la sua indicazione precisa. Risultato: massima affidabilità in qualità del prodotto.



SES

Impedisce fuoriuscite di vapore all'apertura della porta

Di questo si occupa l'estrazione automatica del vapore alla fine del processo di cottura. La porta è apribile senza alcun pericolo, senza che esca vapore dal forno e senza pesare sul clima ambientale in cucina.

2 sonde **al cuore**
= 2 temperature **al cuore**

Misurazione di due temperature al cuore, diverse e precise

- Due sonde con **la stessa temperatura finale:** diverse pezzature possono essere cotte assieme.
- Due sonde con **diversa temperatura:** prodotti diversi possono essere cucinati nella stessa carica con risultati al cuore differenti.

(Opzione)



GreenInside

Ottimizzare il consumo energetico a salvaguardia dell'ambiente

Concetto di energia

- Porta forno a triplo vetro
- Scambiatore di calore
- Nuova tecnologia dei motori con allacciamenti ridotti*

GreenInside

Visualizzazione dei consumi (energia / acqua) alla fine di ogni cottura



Indication	
GreenInside:	
Energy consumption for the last cooking programme	2.3 kWh
Water consumption for the last cooking programme	5 litres

GreenInside è presente nei modelli elettrici, non nei modelli a gas.



WaveClean^{2nd GENERATION}

Lavaggio automatico: tramite cartuccia 2-in-1

WaveClean® (standard) si occupa del lavaggio automatico. Lavora con massima efficienza, in modo igienico e sicuro. Con solamente una unica cartuccia 2-in-1 per detergente e brillantante. Abbiamo prodotto una pulizia perfetta fino nell'ultimo angolo - con un consumo di soli lt.35 di acqua (modelli 6 e 10). **Riduciamo così il consumo di acqua del 36%*.**

* in riferimento alla tecnologia precedente presente su MKN HansDamp

Varianti FlexiCombi:



- Dimensione 6.1 elettrica
- Dimensione 6.1 gas
- Dimensione 6.2 MAXI elettrica
- Dimensione 6.2 MAXI gas



- Dimensione 10.1 elettrica
- Dimensione 10.1 gas
- Dimensione 10.2 MAXI elettrica
- Dimensione 10.2 MAXI gas



- Dimensione 20.1 elettrica
- Dimensione 20.1 gas
- Dimensione 20.2 MAXI elettrica
- Dimensione 20.2 MAXI gas

Allestimenti di serie:

* da autunno 2014

- EasyLoad, caricamento trasversale
- MagicPilot
- autoChef®
- Cotture manuali
- QualityControl
- PerfectHold
- StepMatic®
- KlimaSelect plus
- Ready2Cook
- RackControl 2
- Time2Serve
- VideoAssist
- SES® - Steam Exhaust System
- MKN CombiConnect*
- Lavaggio WaveClean® di nuova generazione
- FamilyMix
- Concetto di capacità FlexiRack®
- CombiDoctor
- GreenInside (Modello elettrico)
- Funzione scansione codice a barre (senza Scanner)
- Doccietta
- ChefsHelp
- Camera cottura in V4A, acciaio di lunga durata
- PHI®eco DynaSteam 2
- Scambiatore di calore integrato
- Porta forno a triplo vetro

Opzioni / accessori:

- Porta con battuta a sinistra
- Chiusura a doppia battuta di sicurezza
- Dotazioni navali, tensioni particolari
- sonda al cuore a più punti aggiuntiva (non installabile in seguito)
- sonda al cuore Sous-Vide (non installabile in seguito)
- Sottostrutture e basi
- Kit d'unione per forni accatastabili
- FlexiRack® per inserimento teglie Backnorm 400 x 600mm
- Sistemi di rigenerazione al piatto, cappe termiche
- FlexiRack®-special: griglie, teglie forno, teglie forno granitate oppure con rivestimento antiaderente, griglie per pollame, teglie raccolta sughi, cesti
- bacinelle GN, griglie GN e teglie speciali per panificazione e cottura
- Two-in-one cartucce detergenti per WaveClean®
- Cappa a condensazione
- Pacchetti di cottura (FlexiRack, GN)
- Pacchetti di pulizia
- Inserimento in profondità GN
- Set allacciamento per impianti di ottimizzazione
- Uscita ethernet

Dati tecnici:

FlexiCombi	6.1 elettrico	6.1 gas	10.1 elettrico	10.1 gas	20.1 elettrico	20.1 gas
N. ordine MKN	FKE061R_MP	FKG061R_MP	FKE101R_MP	FKG101R_MP	FKE201R_MP	FKG201R_MP
Misure esterne	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
Allacciamento elettrico	10,4 kW	0,6 kW	15,9 kW	0,6 kW	31,7 kW	1 kW
Tensione di alimentazione	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
Protezioni	3 x 16 A	1 x 16 A	3 x 25 A	1 x 16 A	3 x 63 A	1 x 16 A
Carico di calore		11 kW		18 kW		36 kW
Tipologie di gas		Metano (E e LL) 20 mbar GPL 3B/P 29-50 mbar		Metano (E e LL) 20 mbar GPL 3B/P 29-50 mbar		Metano (E e LL) 20 mbar GPL 3B/P 29-50 mbar
FlexiRack (530x570 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 (profondità 65mm)	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
Misura pasticceria	5 x Misura pasticceria	5 x Misura pasticceria	8 x Misura pasticceria	8 x Misura pasticceria	16 x Misura pasticceria	16 x Misura pasticceria

FlexiCombi	6.2 MAXI elettrico	6.2 MAXI gas	10.2 MAXI elettrico	10.2 MAXI gas	20.2 MAXI elettrico	20.2 MAXI gas
N. ordine MKN	FKE062R_MP	FKG062R_MP	FKE102R_MP	FKG102R_MP	FKE202R_MP	FKG202R_MP
Misure esterne	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
Allacciamento elettrico	20,9 kW	0,6 kW	30,5 kW	0,6 kW	60,9 kW	1 kW
Tensione di alimentazione	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
Protezioni	3 x 35 A	1 x 16 A	3 x 50 A	1 x 16 A	3 x 125 A	1 x 16 A
Carico di calore		17 kW	26 kW		52 kW	
Tipologie di gas		Metano (E e LL) 20 mbar GPL 3B/P 29-50 mbar		Metano (E e LL) 20 mbar GPL 3B/P 29-50 mbar		Metano (E e LL) 20 mbar GPL 3B/P 29-50 mbar
Gastronorm (profondità 65mm)	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
 Halberstädter Straße 2a
 38300 Wolfenbüttel/Germany
 Telefon +49 (0) 5331 89-0
 Fax +49 (0) 5331 89-280

www.mkn.eu

