

MagicPilot

FlexiCombi

MagicPilot



ГОТОВИМ С удовольствием!



Уверенность

С программой самодиагностики одним касанием узнать, что происходит

Простота управления

легко, точно, интуитивно - с концепцией управления «касание/скольжение»

Комфорт

QuerCombi: поперечная загрузка - безопасно и комфортно



* по сравнению с предыдущим поколением MKN HansDampf

ГОТОВИМ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!

Качество

Теплообменник, тройной стеклопакет двери, камера из стали V4A... все включено



Гигиена

система автоматической очистки с картриджами 2-в-1



Вместительность

Оптимальное использования площади и возможностей загрузки



Интеллект

Высокий стандарт качества даже при разных объемах загрузки - автоматически



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 MagicPilot

FlexiCombi
MagicPilot

Easy Load

Практичное и безопасное использование!



Практично и комфортно!

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



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

+ Touch me!



 ChefsHelp

ГОТОВ ПОМОЧЬ. Встроенные инфо-шаги (например, „добавить специи“ или „добавить бульон“) - точность процесса, гарантия качества

Удобство управления с

 MagicPilot

монитор с отличной цветопередачей, с большим углом обзора. Концепция управления с MagicPilot доставляет удовольствие: как смартфон или планшет, интуитивное и точное управление одним касанием



Быстро и уверенно:
autoChef



Автоматические программы дают Вам возможность профессионального приготовления несколькими касаниями. В 10 категориях приготовления возможно достигать каждый раз отличный результат. В autoChef включены процессы приготовления. В Вашем распоряжении более 350 мест для записи программ с 20 шагами

 FlexiCombi
MagicPilot

Favourites

ПРОСТО. Чаще всего используемые рецепты можно выделить как Фавориты в главном меню

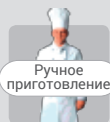
VideoAssist

„В КОМПЛЕКТЕ С ПОВАРОМ“ Видео-инструкция: помощь в любое время 365 дней в году

ГОТОВИМ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!

+CombiDoctor

Программа самодиагностики
Одним касанием проверить, что с аппаратом. Автоматическая проверка работы функций.



Ручное
приготовление

Индивидуально:
Ручное управление



Создавать в MagicPilot собственные рецепты, готовить, сохранять: при 12 ручных программах решает только один: Вы! Все процессы создаются по Вашему желанию простым касанием и скольжением, а для точного воспроизведения запись в autochef

FamilyMix

FamilyMix показывает, что одновременно можно приготовить. Оптимальное использование рабочей камеры

Time2Serve

Задать время готовности. **Time2Serve** следит, чтобы разные продукты в одинаковом климате приготовились одновременно



БЫСТРО. Сканером считать код продукта, запустить программу и стартовать одним касанием





QualityControl

Автоматическое распознавание объема загрузки - автоматически постоянное качество

Магия:

FlexiComb сам распознает объем загрузки и активизирует автоматически QualityControl. Соответствующие параметры приготовления в autoChef подстраиваются и обеспечивают первоклассное качество. Без термощупа.



PerfectHOLD

Гарантия качества до момента раздачи

Оптимизация* с помощью интеллектуального процесса:

1. Приготовление
2. Активное охлаждение с функцией SmartCoolDown
3. Фаза выдерживания PerfectHold

Без стресса - без дополнительного приготовления и необходимости вынимать продукт



DynaSteam²

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



ClimaSelect plus

Всегда подходящий климат в рабочей камере

Индивидуально настраиваемый:

ClimaSelect plus отвечает за измерение температуры и влажности в камере. В зависимости от специфики продукта можно настроить влажность с шагом в 10% - с соответствующим обозначением. Результат: уверенность в качестве блюда.



SES

Предотвращает выход пара при открывании двери.

Это обеспечивает функция безопасного вывода пара в конце процесса приготовления категорий autochef. Достигается безопасное открывание двери, без выхода горячего пара, что одновременно благоприятно для климата на кухне

2 термощупа =
2 температуры в толще
продукта

Измерять 2 температуры, индивидуально и точно

• два термощупа с одинаковой заданной температурой: одновременное приготовление с термощупом одинаковых продуктов различного размера

• два термощупа с различной заданной температурой: одновременное приготовление с термощупом различных продуктов

(опция)



GreenInside

оптимальный расход энергии для защиты окружающей среды

Энергетическая концепция

- дверь рабочей камеры с тройным стеклопакетом
- теплообменник
- новая технология мотора, снижение мощности подключения*

GreenInside

датчик потребления (энергия, вода) появляется после каждого процесса приготовления



WaveClean
2nd GENERATION

запатентованная система автоматической очистки с картриджами 2-в-1

WaveClean (серийно) 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%***.



Indication	
GreenInside:	
Energy consumption for the last cooking programme	2,3 kWh
Water consumption for the last cooking programme	5 litres

функция предусмотрена только для электрических моделей

*по сравнению с предыдущей моделью MKN Hans Dampf

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:

* с осени 2014

- EasyLoad поперечная загрузка
- MagicPilot панель управления
- autoChef® автоматическое приготовление
- Ручное приготовление
- контроль объема загрузки
- PerfectHold
- StepMatic® создание программы с комбинацией до 20 шагов
- ClimaSelect plus точный контроль климата
- Ready2Cook подготовка рабочего климата
- RackControl 2 контроль уровня загрузки 2
- Time2Serve время серви ровки
- SES®- функция удаления пара
- MKN CombiConnect*
- WaveClean® очистка, новое поколение
- VideoAssist видео в помощь
- FamilyMix подбор продуктов для одинакового климата
- FlexiRack® концепция загрузки
- CombiDoctor диагностика
- GreenInside „зеленый“ датчик
- Barcode Scan функция сканирования (без сканнера)
- ручной душ
- ChefsHelp информационные шаги
- Рабочая камера из стали V4A, долгий срок службы
- PHI®eco DynaSteam 2 новое поколение генерации пара
- Встроенный теплообменник
- Дверь рабочей камеры с тройным стеклопакетом

Опции/принадлежности:

- дверь с левым упором
- двухступенчатое безопасное закрывание двери
- морская версия, особое напряжение
- дополнительный внешний многоточечный термощуп (дооснащение невозможно)
- дополнительный внешний Sous-Vide термощуп (дооснащение невозможно)
- подставки и тумбы
- рамы для установки настольных аппаратов друг на друга
- FlexiRack® навесная рама для пекарских противней 400 x 600 мм
- Банкетные системы для регенерации, термочехлы
- FlexiRack® специальные противни: решетки-гриль, для соуса, противни гранит-эмаль, для выпечки, рамы для кур, для сбора жира, корзины
- гастроёмкости, решетки формата GN и противни для выпечки и жарения
- Two-in-one картриджи для WaveClean
- вытяжной зонт для вывода конденсата
- набор противней (FlexiRack, GN)
- набор для мойки
- противни GN формата для продольной загрузки
- набор для подключения к системе энергооптимизации
- порт для подключения к Ethernet

Технические данные:

FlexiCombi	6.1 электрический	6.1 газовый	10.1 электрический	10.1 газовый	20.1 электрический	20.1 газовый
MKN-Nr.	FKE061R_MP	FKG061R_MP	FKE101R_MP	FKG101R_MP	FKE201R_MP	FKG201R_MP
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
Защита	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 (E и LL) 20 миллибар сжиженный газ 3B/P 29–50 миллибар		природный газ (E и LL) 20 миллибар сжиженный газ 3B/P 29–50 миллибар		природный газ (E и LL) 20 миллибар сжиженный газ 3B/P 29–50 миллибар
FlexiRack (530 x 570 мм)	6 x 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 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
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_MP	FKG062R_MP	FKE102R_MP	FKG102R_MP	FKE202R_MP	FKG202R_MP
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 230 В	3 NPE AC 400 В	1 NPE AC 230 В	3 NPE AC 400 В	1 NPE AC 230 В
Защита	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 (E и LL) 20 миллибар сжиженный газ 3B/P 29–50 миллибар		природный газ (E и LL) 20 миллибар сжиженный газ 3B/P 29–50 миллибар		природный газ (E и LL) 20 миллибар сжиженный газ 3B/P 29–50 миллибар
Gastronorm (65 мм глубина)	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 +7 915 401 66 77
Fax +49 (0) 5331 89-280
export@mkn.de
www.mkn.eu

