



world of cooking

MKN FlexiCombi®

Почувствуйте разницу!



MKN FlexiCombi®

не просто пароконвектомат!



FlexiCombi®
magic pilot team 6.1 + 6.1

FlexiCombi®
magic pilot 6.1



Многократный призер

FlexiCombi®
magic pilot 20.1



FlexiCombi®
magic pilot 10.1

Сканируйте
и смотрите
фильм онлайн!



на лучших кухнях

MKN FlexiCombi®

Главная цель в сфере питания - это удовлетворение потребностей гостей. Свежесть, разнообразие и качество блюд - все должно соответствовать. Неважно, столовая это, бистро или ресторан. Предлагаемые блюда должны быть быстро приготовленными, свежими и разнообразными. Но это возможно только при наличии сплоченной команды, высокоэффективных процессов и профессиональной технологии приготовления, которая идеально соответствует всем вашим требованиям с каждой отдельной функцией.

Забудьте все, что вы знали о пароконвектоматах до сих пор! И подумайте по-новому. Так же, как и MKN. Мы создали инновационные пароконвектоматы, которые обеспечивают новые интеллектуальные способы приготовления. Бескомпромиссное качество, инновационные функции и мощный набор преимуществ. При этом шеф-повар всегда находится в центре внимания. Например, интуитивно понятная концепция управления, безопасная автоматическая очистка, значительно большая вместимость благодаря поперечной загрузки FlexiCombi®, больше, чем у форматов GN 1/1.



Red Kettle, ресторан и пекарня

Enzo Neo Ch`ng Yee, шеф-повар аутлетов: Red Kettle
Taman Ddesa Outlet, Red Kettle Starling Mall, Red Kettle
центральная кухня

Dussmann Service столовая для персонала

2.600-3.000 порций в день

Шеф-повар Саймон Ларске

FlexiCombi® от MKN! Главное.....
на любой кухне постоянство и
надежность

С тех пор как я здесь, у меня
никогда не было никаких проблем с
этим оборудованием. Я включаю их, и
они работают.



ГИБКИЙ



отель & ресторан Strandleben
30 комнат, 120 посадочных места

Шеф-повар Максимилиан Тобэн

”

Я больше не хочу отказываться от пароконвектомата MKN, потому что он универсальный. Он работает непрерывно каждый день и отвечает за каждую зону на кухне.

Эффект



Большой плюс- это количество и комфорт FlexiRack

Обслуживание банкетов и часто меняющаяся загруженность являются частью ваших будней? С помощью FlexiRack вы можете увеличить свою производительность в кратчайшие сроки! И при этом они так продуманы, что оптимально используется все пространство камеры. Таким образом, процессы на профессиональной кухне в целом ускоряются. Это не только экономит ваше рабочее время, но и экономит драгоценную энергию по сравнению с GN 1/1.



ТИВНЫЙ

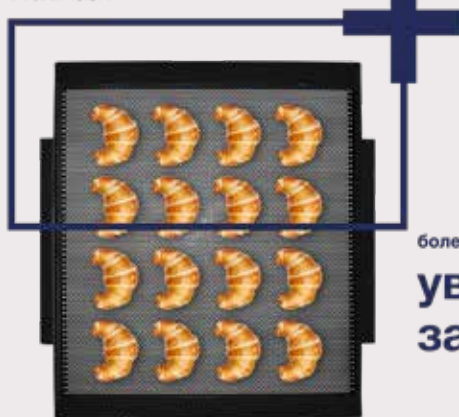


Решайте сами...

GN 1/1



FlexiRack®



более чем на **50%**
увеличенная
загрузка

EasyLoad

поперечная загрузка

Просто логично! Благодаря поперечной загрузке вы всегда можете надежно удерживать даже тяжелые противни или гастоёмкости. Не надо перехватывать, и у вас также всегда хороший обзор. Простое и безопасное обращение в любое время.



ИНТУИТИВНО



**Так же просто, как смартфон -
наша интуитивная концепция
управления**

MagicPilot



MKN FlexiCombi® гарантируют, что вы сможете предложить клиентам и гостям постоянное высокое качество - блюдо за блюдом. Простые концепции управления, пошаговые инструкции и другие вспомогательные функции делают пароконвектоматы MKN идеальным партнером в повседневной работе на кухне.

ПТИВНО

Guided Cooking

ваш навигатор в процессе приготовления

В новой концепции MKN Guided Cooking реализовано множество полезных функций. Благодаря концепции аппарата, а также его высокому техническому интеллекту даже неподготовленный пользователь может достичь кулинарных высот.



autoChef

включен опыт шеф-поваров. благодаря автоматическим процессам приготовления; качество блюда воспроизводимо, быстро и надежно.



BarcodeScan

сканировать штри-код и запустить процесс.



ChefsHelp

инфо-шаги как инструкция и помощь пользователю; можно встроить фото.



Favourites

избранные процессы будут сразу отображаться на стартовой странице, гарантия постоянного качества.



QualityControl

автоматическое распознавание количества, автоматически постоянное качество, без термощупа.



VideoAssist

видео ролики подсказки и инструкции 365 дней в году.

ТОЧНЫ



FlexiCombi®
classic 6.1

Ручные настройки **Сшитый на заказ**

6 видов приготовления: щадящий пар, пар, интенсивный пар, конвекция, пароконвекция, регенерация.

5 скоростей вентилятора гарантирует точную регулировку и равномерность и, соответственно, очень хорошее качество.

100 мест памяти

Вы можете сохранить до 100 программ, каждая до 6 шагов. Это делает высокое качество стандартом.



Простота в использовании – наша концепция ручного управления

FlexiCombi® classic – просто, ясно, точно



FlexiCombi® Classic предлагает вам свободу быть поваром. Классическая концепция ручного управления для профессионалов в области кухни полностью удобна в использовании: Четкий и понятный. Прост и точен в обращении. Полностью настраивается в соответствии с вашими индивидуальными пожеланиями. И все это в мгновение ока.

Гостей ожидает отличное качество еды. **FlexiCombi®** поддерживает вас в достижении лучших результатов каждый день.



FlexiCombi® magic pilot 20.1



QualityControl

Автоматическое определение количества. Автоматически стабильное качество. Без термощупа. FlexiCombi® сам определяет объем загрузки и активирует функцию контроля качества. Соответствующие параметры приготовления в процессе autoChef регулируются и обеспечивают неизменно высочайшее качество.

Отличные результаты благодаря гарантированному качеству

благодаря функции автоматического контроля

Без стресса и безопасно с FlexiCombi®

Качество блюд, наряду с внимательным обслуживанием, - это то, что остается в памяти гостей. Подумайте, например, об овощах с приятным вкусом, правильно приготовленных, или о мясе, которое тает на языке. У FlexiCombi® есть функции, которые активно поддерживают вас, он определяет объем загрузки, регулирует параметры приготовления и поддерживает качество блюд на идеальном уровне. Таким образом, гости с легкостью превращаются в восторженных гостей, которые активно рекомендуют вас, просто автоматически с FlexiCombi®.



PerfectHold

сохранение качества до момента отдачи блюда – с интеллектуальным процессом приготовления: после приготовления начинается фаза активного охлаждения Smart-CoolDown. В конце процесса PerfectHold заботится о том, чтобы в камере держалась постоянная температура до момента отдачи.



термощуп (опция)

измерять 2 температуры продукта, одновременно и точно. Так 2 термощупа устанавливаются на измерения одинаковых или разных температур, например, для приготовления продуктов с различным объемом, а также разных продуктов.

ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЙ



FlexiCombi[®]
magic pilot 10.1



SES

снижает выход пара при открывании двери. За это отвечает автоматическая безопасная вытяжка пара в конце процесса приготовления autoChef®. Можно безопасно открыть дверь, не опасаясь выброса горячего пара, это также благоприятно для климата на кухне.



ClimaSelect

Подходящий климат в камере для приготовления пищи. Индивидуальные настройки: ClimaSelect plus обеспечивает измерение влажности и температуры в камере. Влажность можно регулировать с шагом в 10 процентов с учетом особенности продукта – всегда с соответствующим текстом.



DynaSteam

Качество при низком потреблении воды. Впечатляет: необходимая насыщенность паром автоматически поднастраивается под загруженный объем. Не слишком много и не слишком мало. Это ускоряет процесс варки* и гарантируется превосходное качество, одновременно с незначительным потреблением воды.

Максимальное качество блюд – минимальное потребление

Всегда подходящий климат в камере.

Идеальное количество пара - это самое важное при приготовлении, чтобы как можно быстрее получить превосходное качество блюд. FlexiCombi® обеспечивает необходимую влажность, чтобы пища не высыхала, и в то же время следит за тем, чтобы расход энергии был как можно ниже. В конце процесса приготовления излишки пара удаляются автоматически, поэтому вы можете безопасно открыть дверцу, без вреда климату на кухне.

Уникальный вкус копчения

Ваши индивидуальные нотки вкуса копчения со **SmokeInside***

Полное управление функцией копчения осуществляется просто с помощью MagicPilot. SmokeInside преобразит камеру FlexiCombi® в коптильню, и придаст продуктам индивидуальные вкусовые нотки.

Копчение программируется в сочетании с другими режимами приготовления, что обеспечивает безопасность процесса, включая документацию HACCP.

Коптильня закреплена на пароконвектомате, это позволяет легко загружать щепу и специи в выдвижной ящик. Отпадает необходимость касаться руками горячей коптильни.

Четыре различных уровня интенсивности копчения гарантируют гибкий и уникальный вкус копчения ваших продуктов. Будь то мясо, рыба, овощи, ... со SmokeInside ваше воображение безгранично.

Теплое копчение

В этом варианте мягкого копчения температура колеблется от 25 до 50 °C. Типичным продуктом теплого копчения является сосиска Франкфуртер.

Горячее копчение

Сырое мясо или рыба готовят, "консервируя" при температуре от 50 до 85 °C в течение нескольких часов. При этом белок сворачивается. Продукты горячего копчения хранятся всего несколько дней, поэтому их следует употреблять как можно скорее.

Копчение

Копчение - это процесс ароматизации и консервирования таких продуктов, как рыба или мясо. Но коптить можно и такие продукты, как овощи, сыр, масло, сливочное масло или соль.



*Опция

ПОГРОГРАННЫЙ



FlexiCombi®
magic pilot 10.1

FlexiCombi[®]

magic pilot team 6.1 + 6.1



Эргономично

два сенсорных дисплея **MagicPilot**
на высоте глаз

Один аппарат

2 режима одновременно



закрытый корпус

простая очистка



Эргономично

ручка нижней камеры
повернута на 180°



Омандный рок

Для тех, кто любит гибкость.

Вы никогда не были такими гибкими. FlexiCombi® Team позволяет готовить в верхней и нижней камерах независимо друг от друга. Увеличенная вместимость при одинаковой занимаемой площади обеспечивает, в отличие от напольных аппаратов, оптимальное использование, высокую эффективность и гибкость в повседневной работе.

Также можно комбинировать аппараты формата GN 1/1 и GN 2/1, не меняя общие габариты аппарата. Вам нужна еще большая вместительность? Можно создать комбинацию из 6-ки и 10-ки. А очистка не представляет проблем благодаря закрытому корпусу с гладкими поверхностями.

Простая установка: отдельные камеры с отдельными подключениями - аппарат полностью смонтирован. Самое нижнее место подключения к канализации 180 мм от пола (без вмешательства в конструкцию пола).

ресурсо- сберегающие



GreenInside

Оптимизируйте потребление энергии и сохраняйте окружающую среду. MKN FlexiCombi® оснащен индикатором расхода*, который показывает расход энергии и воды после каждого процесса приготовления.

*только для электрических аппаратов



Гигиеничная дверь камеры

У FlexiCombi® от MKN гигиеничная дверь камеры с тройным изолированным остеклением.

**-28% расхода
энергии****

**по сравнению с дверьми с 2-кратным вентилируемым остеклением

Наша энергетическая концепция

Долговечность сочетается с эффективностью

Кухня будущего является экологичной и ресурсосберегающей.

Как семейный бизнес, работающий на рынке уже 75 лет, мы всегда думаем и действуем с учетом перспектив. Именно поэтому устойчивое развитие является неотъемлемой ценностью в философии нашей компании. Это начинается с разработки новых идей для нашего профессионального оборудования и распространяется на весь производственный цикл, вплоть до использования возобновляемых источников энергии.

Благодаря инновационным технологиям FlexiCombi® вы ежедневно экономите ценные ресурсы. Многофункциональный в использовании и Совсем не компактный. Низкое потребление энергии и воды, функции автоматического отключения, надежность и долговечность. Это лишь некоторые из многих функций, благодаря которым профессиональное оборудование MKN работает максимально безопасно для экологии. Сейчас и в будущем!



экономия выбросов CO₂ на 3 т в год

благодаря интеллектуальным технологиям FlexiCombi® - сертифицирован по стандарту Energy Star.



Теплообменник

Теплоэффективность как стандарт экономия энергии: около 1 кВт за час работы на пару (FlexiCombi® 10.1)***

***по сравнению с предыдущем аппаратом MKN Hans Dampf без теплообменника

БЛЕ РЭЗ



 **WaveClean**

Продлить срок службы вашего FlexiCombi®

Автоматическая система очистки **WaveClean**

Ручная очистка ушла в прошлое! WaveClean (опция**) включает автоматическую очистку и работает чрезвычайно эффективно, гигиенично и безопасно. Благодаря всего лишь одному герметичному картриджу "два в одном" для чистящего средства и ополаскивателя, ваш FlexiCombi® мгновенно станет чистым и Задвоение.

Благодаря WaveClean вы можете сократить свои расходы на 40 процентов* - расход воды составляет всего около 35 л. Чтобы вы могли позаботиться о самом необходимом: кулинарных шедеврах для ваших гостей.

* по сравнению с ручной очисткой **опция для пароконвектоматов Classic

***благодаря автоматической очистке WaveClean® по сравнению с предыдущей моделью

Стирающий ультрагидрат



Полная внутренняя мойка без ручной

дополнительной очистки
гигиеничной двери камеры с
закрытым 3-х слойным
остеклением.

Просто безопасно!

Вставьте картридж,
готово!



-36% потребления воды***

100% перерабатываемый
WaveClean
два-в-одном картридж



Цифровая платформа для Вашей профессиональной кухни


MKN Connected Kitchen

Мы предлагаем вам безопасное комплексное решение для оцифровки вашей профессиональной кухни с помощью MKN Connected Kitchen. Основой MKN Connected Kitchen является облачное решение Telekom, в котором все данные хранятся безопасно и надежно.

Через шлюз информация передается в облако. Доступ к данным можно получить в любое время с помощью планшета или ПК. Между MKN Cloud и устройствами на кухне осуществляется взаимный обмен данными.



ПОДДК

- 
- Высочайший уровень безопасности данных благодаря надежному партнеру – Telecom
 - Автономное комплексное решение для ваших устройств MKN
 - Процессы приготовления можно контролировать централизованно и по расписанию
 - Контроль производства и мониторинг данных HACCP
 - Зашифрованный SSL - устройства MKN недоступны через открытые каналы интернета

ПОСМОТРИТЬ

сканируйте и смотрите видео
об MKN Connected Kitchen!



Технические данные

варианты FlexiCombi® magic pilot



- размер 6.1 электро
- размер 6.1 газ
- размер 6.2 MAXI электро
- размер 6.2 MAXI газ



- размер 10.1 электро
- размер 10.1 газ
- размер 10.2 MAXI электро
- размер 10.2 MAXI газ



- размер 6.1 + 6.1 / 6.2 + 6.2
- размер 6.1 + 6.2 / 6.2 + 6.1
- размер 6.1 + 10.1 / 6.2 + 10.2
- размер 6.2 + 10.1 / 6.1 + 10.2



- размер 20.1 электро
- размер 20.1 газ
- размер 20.2 MAXI электро
- размер 20.2 MAXI газ

Серийное исполнение

- EasyLoad поперечная загрузка
- MagicPilot
- autoChef
- ручное приготовление
- QualityControl
- PerfectHold
- функция шагов приготовления
- ClimaSelect plus
- Ready2Cook
- RackControl 2
- Time2Serve
- VideoAssist
- SES – система вытяжки пара
- USB порт
- WaveClean очистка нового поколения
- FamilyMix
- FlexiRack концепция загрузки
- CombiDoctor
- GreenInside (для электрических)
- BarcodeScan Fфункция (без сканера)
- встроенный ручной душ
- ChefsHelp инфо-шаги
- PHleco DynaSteam
- встроенный теплообменник
- гигиеничная дверькамеры с закрытым тройным остеклением

Опции / аксессуары

- дверь с левым упором (только для аппаратов Team и настольных)
- двухступенчатое защитное закрывание двери
- морское исполнение, спец.напряжение (для электрических)
- дополнительный, внешний многоточечный термощуп (не дооснащается)
- дополнительный, внешний Sous-Vide-термощуп (не дооснащается)
- подставки открытые и закрытые
- рама Stapelkit для настольных аппаратов
- продольная загрузка GN
- Ethernet-порт
- IPX 6 защита от потока воды (для электрических)
- FlexiRack аксессуары: нерж. решетка, емкость для сбора жира, противни гранит-эмаль, непригораемые противни для выпечки и жарения, корзины для фритюра, рамы для кур гриль, противень для оладьев
- гастроемкости, решетки, противни для выпечки и жарения
- системы банкетные и для регенерации, термочехлы
- пакеты аксессуаров (FlexiRack, GN, ...)
- 2-в-1 моющие картриджи для WaveClean
- пакеты для очистки
- пароконденсирующие зонты FlexiCombi® Air Damp
- порт для подключения к системе энергооптимизации по нормам DIN 18875 и беспотенциальный контакт

Технические данные

FlexiCombi®	6.1 электро	6.1 газ	10.1 электро	10.1 газ	20.1 электро	20.1 газ
MKN-Артикул	FKECOD615T	FKGCOD615T	FKECOD115T	FKGCOD115T	FKECOD215T	FKGCOD215T
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
подключаемая мощность	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 50 А	1 x 16 А
номинальная тепловая нагрузка		11 kW		18 kW		36 kW
типы газа		природный газ (E и LL) 20 миллибар сжиженный газ 3В/Р 29–50 миллибар		природный газ (E и LL) 20 миллибар сжиженный газ 3В/Р 29–50 миллибар		природный газ (E и LL) 20 миллибар сжиженный газ 3В/Р 29–50 миллибар
FlexiRack (530 x 570 мм)	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
гастроном (глубина 65 мм)	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 электро	6.2 MAXI газ	10.2 MAXI электро	10.2 MAXI газ	20.2 MAXI Electric	20.2 MAXI газ
MKN-Артикул	FKECOD621T	FKGCOD621T	FKECOD121T	FKGCOD121T	FKECOD221T	FKGCOD221T
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	1115 x 999 x 1960 мм	1115 x 999 x 1960 мм
подключаемая мощность	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 100 А	1 x 16 А
номинальная тепловая нагрузка		17 кВт		26 кВт		52 кВт
типы газа		природный газ (E и LL) 20 миллибар сжиженный газ 3В/Р 29–50 миллибар		природный газ (E и LL) 20 миллибар сжиженный газ 3В/Р 29–50 миллибар		природный газ (E и LL) 20 миллибар сжиженный газ 3В/Р 29–50 миллибар
гастроном (глубина 65 мм)	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

варианты FlexiCombi® classic



- размер 6.1 электро
- размер 6.1 газ
- размер 6.2 MAXI электро
- размер 6.2 MAXI газ



- размер 10.1 электро
- размер 10.1 газ
- размер 10.2 MAXI электро
- размер 10.2 MAXI газ



- размер 20.1 электро
- размер 20.1 газ
- размер 20.2 MAXI электро
- размер 20.2 MAXI газ

Серийное исполнение

- EasyLoad поперечная загрузка
- FlexiRack концепция загрузки
- ClimaSelect контроль климата
- 5 скоростей вентилятора
- 100 программ с 6 шагами каждая
- рабочая камера из стали V4A, долгий срок службы
- PHlcco DynaSteam новое поколение генерации пара
- встроенный теплообменник
- программа ручной очистки
- встроенный термощуп
- USB порт

Опции / аксессуары

- дверь с левым упором (только для аппаратов Team и настольных)
- двухступенчатое защитное закрывание двери
- морское исполнение, спец.напряжение (для электрических)
- дополнительный, внешний многоточечный термощуп (не дооснащается)
- дополнительный, внешний Sous-Vide-термощуп (не дооснащается)
- FlexiRack® аксессуары: нерж. решетка, емкость для сбора жира, противни гранит-эмаль, непригораемые противни для выпечки и жарения, корзины для фритюра, рамы для кур гриль, противень для оладьев
- гастроемкости, решетки, противни для выпечки и жарения
- системы банкетные и для регенерации, термочехлы
- пакеты аксессуаров (FlexiRack®, GN, ...)
- WaveClean очистка, новое поколение
- 2-в-1 моющие картриджи для WaveClean®
- пакеты для очистки
- встроенный душ
- пароконденсирующие зонты FlexiCombi® Air Dampf
- встроенный душ
- подставки и тумбы
- рамы для установки настольных аппаратов друг на друга
- IPX 6 защита от потока воды (для электрических)
- порт для подключения к системе энергооптимизации по нормам DIN 18875 и беспотенциальный контакт

Технические данные

FlexiCombi®	6.1 электро	6.1 газ	10.1 электро	10.1 газ	20.1 электро	20.1 газ
MKN-Артикул	FKECOD615C	FKGCOD615C	FKECOD115C	FKGCOD115C	FKECOD215C	FKGCOD215C
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
подключаемая мощность	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 50 А	1 x 16 А
номинальная тепловая нагрузка		11 kW		18 kW		36 kW
типы 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)	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
гастронорм (глубина 65 мм)	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 электро	6.2 MAXI газ	10.2 MAXI электро	10.2 MAXI газ	20.2 MAXI электро	20.2 MAXI газ
MKN-Артикул	FKECOD621C	FKGCOD621C	FKECOD121C	FKGCOD121C	FKECOD221C	FKGCOD221C
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	1115 x 999 x 1960 мм	1115 x 999 x 1960 мм
подключаемая мощность	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 100 А	1 x 16 А
номинальная тепловая нагрузка		17 кВт		26 кВт		52 кВт
типы 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
гастронорм (глубина 65 мм)	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
Phone +49 (0) 5331 89-0
Fax +49 (0) 5331 89-280
info@mkn.de

www.mkn.com

