



Ausstattungsmerkmale	FlexiCombi® MagicPilot®	FlexiCombi® Classic
Bedienung		
MagicPilot® Touch & Slide Bedienkonzept	■	
EasyLoad – der Quereinschub	■	■
Echtfarbendisplay hinter entspiegeltem Sicherheitsglas	■	
Kapazitives Display	■	
Über 250 dynamische Garprozesse im autoChef®	■	
10 autoChef®-Kategorien	■	
Manuelles Garen	■	■
Kombidämpfer Betriebsarten: Heißluft 30 – 300° C (Gas 30 – 250° C), Dämpfen 30 – 130° C (inkl. Soft- & Expressdämpfen), Combidämpfen 30 – 250° C	■	■
12 Gararten (Softdämpfen, Dämpfen, Expressdämpfen, Heißluft, Combidämpfen, Perfection, NT-Niedertemperatur, Delta-T, Beschwaden, Backen, Ruhefunktion, Sous-vide-Garen)	■	
6 Gararten (Softdämpfen, Dämpfen, Expressdämpfen, Heißluft, Combidämpfen, Regenerieren)		■
Favourites – auf Favoritenprogramme direkt zugreifen	■	
ChefsHelp – Infoschritte als Anleitung/Hilfestellung für den Anwender	■	
QualityControl – automatische Mengenerkennung	■	
VideoAssist – der virtuelle Chef	■	
FamilyMix – für optimale Garraumausnutzung	■	
Time2Serve – fertig auf den Punkt	■	
PerfectHold mit SmartCoolDown	■	
BarcodeScan ohne Scanner (nicht für FlexiCombi® TEAM)	□	
Garprozesse Importfunktion der HansDampf® Garprozesse	■	
Kapazität		
Das smarte Garraumkonzept FlexiRack®	■	■
Qualität		
ClimaSelect® plus – Klimasteuerung in 10 % Schritten	■	
ClimaSelect® – Klimasteuerung in 25 % Schritten		■
Über 350 Garprozesse in bis zu 20 Schritten speicherbar	■	
100 Garprogramme in bis zu 6 Schritten speicherbar		■
IPX6 Schutz gegen starkes Strahlwasser (nur Elektrogeräte)	□	□
Energieeffizienz		
Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung	■	■
Wärmetauscher	■	■
GreenInside – Verbrauchsanzeige (Energie & Wasser) nach jedem Garprozess (nur Elektrogeräten)	■	
Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt	□	□
EcoModus, Standby Funktion für geringe CO ₂ Belastung	■	
DynaSteam – dynamische Prozess- und beladungsabhängige Dampfmengenanpassung	■	■

Ausstattungsmerkmale	FlexiCombi® MagicPilot®	FlexiCombi® Classic
Sicherheit		
SES® – Steam Exhaust System	■	
CombiDoctor – Selbstdiagnoseprogramm	■	
Hygiene		
Automatisches Reinigungssystem WaveClean®	■	□
Manuelles Reinigungsprogramm	■	■
Integrierte Schlauchbrause	■	□
Display-Reinigungsmodus	■	
Weitere Merkmale		
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	■	□
Kerntemperaturfühler		■
Zusätzlicher Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar	□	□
Zusätzlicher Sous-vide-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar	□	□
Kerntemperaturfühler-Set (Mehrpunkt & Sous-vide)	□	□
Kerntemperaturmessung bis 99 °C	■	■
SmokeInside – integrierte Räucherfunktion (für FlexiCombi® MagicPilot® Elektrogeräte 6.x & 10.x (nur Rechtsanschlag))	□	
Lautstärke verstellbar	■	■
Garprogrammschutz gegen unbefugtes Löschen oder Ändern	■	■
Perfection – Regenerieren auf den Punkt 30 – 180° C	■	■
Ready2Cook Vorheizen, Abkühlen, Idealklima vorbereiten ohne Öffnen der Tür	■	■
RackControl – Mehrfachtimer	■	
Manuelle Beschwadung	■	■
Programmierbare Beschwadung, Ruhezeit, Schrittsignal	■	
Dynamisch autoreversierendes Lüfterrad	■	■
5 Lüftergeschwindigkeiten	■	■
Takten des Lüfterrads programmierbar	■	
Lüfterrad-Sicherheits-Motorbremse	■	■
Integriertes Fettabscheidesystem ohne Filter	■	■
Reduzierte Heizleistung (nur Elektrogeräte)	■	■
Längseinschub (Option ohne Mehrpreis)	□	□
Gehäuse aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl	■	■
Berührungsloser Türkontaktschalter	■	■
Hygiene-Garraumtür mit Linksanschlag für Tischgeräte	□	□
Steckbare Türdichtung – Tür mit Einhand-Drehgriff	■	■
Selbstentleerende Türtropfwanne	■	■
Zweistufiger Sicherheitstürverschluss für Tischgeräte	□	□
USB-Schnittstelle	■	■
Ethernet-Schnittstelle	□	
Startzeitvorwahl in Echtzeit	■	
Startzeitvorwahl		■
EasyIn Hordengestellwagen mit Höhenausgleich für Standgeräte (Standardausstattung bei 20.2 Geräten)	□	□
Vorheizbrücke für Standgeräte	■	■
Servicepanel vorne für einfachen Zugang	■	■
CE konform / GS geprüft	■	■
Digitale Gebläsebrennertechnologie bei Gasgeräten	■	■
Höhenverstellbare Gerätefüße aus Edelstahl	■	■
Garraumbelichtung	■	■
Sonderspannung	□	□

■ serienmäßig □ optional gegen Mehrpreis



**INKL. HYGIENE-
GARRAUMTÜR MIT
GESCHLOSSENER
3-FACH-VERGLASUNG**



Geräteübersicht

	FlexiCombi® MagicPilot® 6.1	FlexiCombi® MagicPilot® 10.1
Elektro	9.580,00 €	12.840,00 €
MKN® Bestellnummer	FKECOD615T	FKECOD115T
Außenmaße in mm (LxBxH)	997 x 799 x 790	997 x 799 x 1060
Anschlusswert	10,4 kW	15,9 kW
Spannung	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V
Absicherung	3 x 16 A	3 x 25 A
Gas	11.330,00 €	14.280,00 €
MKN® Bestellnummer	FKGCOD615T	FKGCOD115T
Außenmaße in mm (LxBxH)	1020 x 799 x 790	1020 x 799 x 1060
Anschlusswert Elektro	0,6 kW	0,6 kW
Gas-Anschlusswert Nennwärmelastung	11 kW	18 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
Spannung	1 NPE AC 230 V	1 NPE AC 230 V
Absicherung	1 x 16 A	1 x 16 A
Kapazitäten		
FlexiRack® (530 x 570 mm)	6 x FlexiRack® \triangle 10 GN 1/1	10 x FlexiRack® \triangle 17 GN 1/1
Gastronorm, 65mm tief (GN 1/1 = 325 x 530 mm; GN 2/1 = 530 x 650 mm)	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1
Backmaß (600 x 400 mm)	5 x Backmaß	8 x Backmaß
Essen pro Tag	30 – 80 (GN 1/1); 30 – 150 (FlexiRack®)	80 – 150 (GN1/1); 80 – 200 (FlexiRack®)
Optionen		
Hygiene-Garraumtür mit Linksanschlag für Tischgeräte	385,00 €	385,00 €
Zweistufiger Sicherheitsverschluss für Tischgeräte	75,00 €	75,00 €
Zusätzlicher Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar	320,00 €	320,00 €
Zusätzlicher Sous-vide-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar	500,00 €	500,00 €
Kerntemperaturfühler-Set (Mehrpunkt + Sous-vide)	665,00 €	665,00 €
EasyIn System für Hordengestellwagen		
Gefängnisausführung	945,00 €	1.050,00 €
Schiffsausführung (Elektro); Sonderspann. / USPH Version auf Anfrage	665,00 €	665,00 €
Ethernet-Schnittstelle	62,00 €	62,00 €
Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt	62,00 €	62,00 €
IPX6 Schutz gegen starkes Strahlwasser (nur Elektrogeräte)	185,00 €	185,00 €
SmokeInside für Elektrogeräte (nur Rechtsanschlag)	1.590,00 €	1.590,00 €



NEU

FlexiCombi® MagicPilot® 20.1	FlexiCombi® MagicPilot® 6.2 MAXI	FlexiCombi® MagicPilot® 10.2 MAXI	FlexiCombi® MagicPilot® 20.2 MAXI
21.880,00 €	13.310,00 €	17.150,00 €	30.450,00 €
FKECOD215T	FKECOD621T	FKECOD121T	FKECOD221T
1075 x 813 x 1960	997 x 799 x 790	997 x 799 x 1060	1115 x 999 x 1960
31,7 kW	20,9 kW	30,5 kW	60,9 kW
3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V
3 x 50 A	3 x 35 A	3 x 50 A	3 x 100 A
23.430,00 €	15.580,00 €	19.830,00 €	34.480,00 €
FKGCOD215T	FKGCOD621T	FKGCOD121T	FKGCOD221T
1075 x 813 x 1960	1020 x 799 x 790	1020 x 799 x 1060	1115 x 999 x 1960
1 kW	0,6 kW	0,6 kW	1 kW
36 kW	17 kW	26 kW	52 kW
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
1 NPE AC 230 V	1 NPE AC 230 V	1 NPE AC 230 V	1 NPE AC 230 V
1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
20 x FlexiRack® \triangle 35 GN 1/1	6 x FlexiRack® \triangle 10 GN 1/1	10 x FlexiRack® \triangle 17 GN 1/1	20 x FlexiRack® \triangle 35 GN 1/1
20 x GN 1/1	6 x GN 2/1; 12 x GN 1/1	10 x GN 2/1; 20 x GN 1/1	20 x GN 2/1; 40 GN 1/1
16 x Backmaß	5 x Backmaß	8 x Backmaß	16 x Backmaß
150 – 300 (GN 1/1); 150 – 400 (FlexiRack®)	60 – 160	150 – 300	300 – 500
	385,00 €	385,00 €	
serienmäßig	75,00 €	75,00 €	serienmäßig
320,00 €	320,00 €	320,00 €	320,00 €
500,00 €	500,00 €	500,00 €	500,00 €
665,00 €	665,00 €	665,00 €	665,00 €
315,00 €			serienmäßig
1.710,00 €	945,00 €	1.050,00 €	1.710,00 €
770,00 €	665,00 €	665,00 €	770,00 €
62,00 €	62,00 €	62,00 €	62,00 €
62,00 €	62,00 €	62,00 €	62,00 €
225,00 €	185,00 €	185,00 €	225,00 €
	1.590,00 €	1.590,00 €	

FlexiCombi TEAM

FlexiCombi®TEAM – 1 Gerät – 2 Gararten parallel

Der FlexiCombi®TEAM bietet die Möglichkeit in einem Gerät mit 2 Gararten zu arbeiten. Das MagicPilot® Touch & Slide Bedienkonzept ist auf Augenhöhe bedienbar und trägt zusammen mit dem um 180° gedrehten unteren Türgriff zum ergonomischen Arbeiten bei. Die FlexiCombi®TEAM Variante ist nur in der MagicPilot® Version erhältlich.



**INKL. HYGIENE-
GARRAUMTÜR MIT
GESCHLOSSENER
3-FACH-VERGLASUNG**



Geräteübersicht

	FlexiCombi®TEAM 6.1 + 6.1	FlexiCombi®TEAM 6.2 + 6.1 / 6.1 + 6.2	FlexiCombi®TEAM 6.2 + 6.2
Elektro	20.050,00 €	23.190,00 €	26.820,00 €
MKN® Bestellnummer	DKECOD615-615	DKECOD621-615/ DKECOD615-621/	DKECOD621-621
Außenmaße in mm (LxBxH)	997 x 799 x 1700	997 x 799 x 1700	997 x 799 x 1700
Anschlusswert	2 x 10,4 kW	10,4 + 20,9 kW	2 x 20,9 kW
Spannung	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V
Absicherung	je 3 x 16 A	3 x 16 A + 3 x 35 A	je 3 x 35 A
Kapazitäten			
FlexiRack® (530 x 570 mm)	2 x 6 (12)	2 x 6 (12)	2 x 6 (12)
Gastronorm, 65mm tief (GN 1/1 = 325 x 530 mm)	2 x 6 (12)	6 + 12 (18)	2 x 12 (24)
Backmaß (600 x 400 mm)	2 x 5 (10)	2 x 5 (10)	2 x 5 (10)
Essen pro Tag	30 – 160 (GN 1/1); 30 – 300 (FlexiRack®)	30 – 240 (GN 1/1); 30 – 310 (FlexiRack®)	60 – 320
Optionen (gewählte Option betrifft immer beide Garräume)			
Zweistufiger Sicherheitsverschluss	150,00 €	150,00 €	150,00 €
Ethernet-Schnittstelle	124,00 €	124,00 €	124,00 €
Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt	124,00 €	124,00 €	124,00 €



FlexiCombi®TEAM 10.1 + 6.1*	FlexiCombi®TEAM 10.1 + 6.2*	FlexiCombi®TEAM 10.2 + 6.1*	FlexiCombi®TEAM 6.2 + 10.2*
23.230,00 €	26.660,00 €	27.260,00 €	30.890,00 €
DKECOD115-615	DKECOD115-621	DKECOD121-615	DKECOD121-621
997 x 799 x 1900	997 x 799 x 1900	997 x 799 x 1900	997 x 799 x 1900
10,4 + 15,9 kW	20,9 + 15,9 kW	10,4 + 30,5 kW	20,9 + 30,5 kW
3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V
3 x 16 A + 3 x 25 A	3 x 35 A + 3 x 25 A	3 x 16 A + 3 x 50 A	3 x 35 A + 3 x 50 A
6 + 10 (16)	6 + 10 (16)	6 + 10 (16)	6 + 10 (16)
6 + 10 (16)	12 + 10 (22)	6 + 20 (26)	12 + 20 (32)
5 + 8 (13)	5 + 8 (13)	5 + 8 (13)	5 + 8 (13)
30 – 230 (GN 1/1); 30 – 350 (FlexiRack®)	60 – 310 (GN 1/1); 60 – 360 (FlexiRack®)	30 – 380 (GN 1/1); 30 – 450 (FlexiRack®)	60 – 460
150,00 €	150,00 €	150,00 €	150,00 €
124,00 €	124,00 €	124,00 €	124,00 €
124,00 €	124,00 €	124,00 €	124,00 €

*Größe 10 steht immer unten



**INKL. HYGIENE-
GARRAUMTÜR MIT
GESCHLOSSENER
3-FACH-VERGLASUNG**



Geräteübersicht

	FlexiCombi® Classic 6.1	FlexiCombi® Classic 10.1
Elektro	7.100,00 €	10.130,00 €
MKN® Bestellnummer	FKECOD615C	FKECOD115C
Außenmaße in mm (LxBxH)	997 x 799 x 790	997 x 799 x 1060
Anschlusswert	10,4 kW	15,9 kW
Spannung	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V
Absicherung	3 x 16 A	3 x 25 A
Gas	8.950,00 €	11.660,00 €
MKN® Bestellnummer	FKGCOD615C	FKGCOD115C
Außenmaße in mm (LxBxH)	1020 x 799 x 790	1020 x 799 x 1060
Anschlusswert Elektro	0,6 kW	0,6 kW
Gas-Anschlusswert Nennwärmelastung	11 kW	18 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
Spannung	1 NPE AC 230 V	1 NPE AC 230 V
Absicherung	1 x 16 A	1 x 16 A
Kapazitäten		
FlexiRack® 530 x 570 mm	6 x FlexiRack® \triangle 10 GN 1/1	10 x FlexiRack® \triangle 17 GN 1/1
Gastronorm, 65mm tief (GN 1/1 = 325 x 530 mm; GN 2/1 = 530 x 650 mm)	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1
Backmaß (600 x 400 mm)	5 x Backmaß	8 x Backmaß
Essen pro Tag	30 – 80 (GN 1/1); 30 – 150 (FlexiRack®)	80 – 150 (GN1/1); 80 – 200 (FlexiRack®)
Optionen		
Automatische Reinigung WaveClean®	1.000,00 €	1.000,00 €
Hygiene-Garraumtür mit Linksanschlag für Tischgeräte	385,00 €	385,00 €
Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt	62,00 €	62,00 €
Zweistufiger Sicherheitsverschluss für Tischgeräte	75,00 €	75,00 €
Interner Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	103,00 €	103,00 €
Zusätzlicher Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar	320,00 €	320,00 €
Zusätzlicher Sous-vide-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar	500,00 €	500,00 €
Kerntemperaturfühler-Set (Mehrpunkt + Sous-vide)	665,00 €	665,00 €
EasyIn System für Hordengestellwagen		
Integrierte Schlauchbrause	305,00 €	305,00 €
Gefängnisausführung	945,00 €	1.050,00 €
Schiffsausführung (Elektro); Sonderspann. / USPH Version auf Anfrage	665,00 €	665,00 €
IPX6 Schutz gegen starkes Strahlwasser (nur Elektrogeräte)	185,00 €	185,00 €



FlexiCombi® Classic 20.1	FlexiCombi® Classic 6.2 MAXI	FlexiCombi® Classic 10.2 MAXI	FlexiCombi® Classic 20.2 MAXI
19.230,00 €	10.730,00 €	14.490,00 €	26.380,00 €
FKECOD215C	FKECOD621C	FKECOD121C	FKECOD221C
1075 x 813 x 1960	997 x 799 x 790	997 x 799 x 1060	1115 x 999 x 1960
31,7 kW	20,9 kW	30,5 kW	60,9 kW
3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V
3 x 50 A	3 x 35 A	3 x 50 A	3 x 100 A
21.020,00 €	13.100,00 €	17.060,00 €	29.260,00 €
FKGCOD215C	FKGCOD621C	FKGCOD121C	FKGCOD221C
1075 x 813 x 1960	1020 x 799 x 790	1020 x 799 x 1060	1115 x 999 x 1960
1 kW	0,6 kW	0,6 kW	1 kW
36 kW	17 kW	26 kW	52 kW
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
1 NPE AC 230 V	1 NPE AC 230 V	1 NPE AC 230 V	1 NPE AC 230 V
1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
20 x FlexiRack® \triangle 35 GN 1/1	6 x FlexiRack® \triangle 10 GN 1/1	10 x FlexiRack® \triangle 17 GN 1/1	20 x FlexiRack® \triangle 35 GN 1/1
20 x GN 1/1	6 x GN 2/1; 12 x GN 1/1	10 x GN 2/1; 20 x GN 1/1	20 x GN 2/1; 40 GN 1/1
16 x Backmaß	5 x Backmaß	8 x Backmaß	16 x Backmaß
150 – 300 (GN 1/1); 150 – 400 (FlexiRack®)	60 – 160	150 – 300	300 – 500
1.210,00 €	1.000,00 €	1.000,00 €	1.210,00 €
	385,00 €	385,00 €	
62,00 €	62,00 €	62,00 €	62,00 €
serienmäßig	75,00 €	75,00 €	serienmäßig
103,00 €	103,00 €	103,00 €	103,00 €
320,00 €	320,00 €	320,00 €	320,00 €
500,00 €	500,00 €	500,00 €	500,00 €
665,00 €	665,00 €	665,00 €	665,00 €
315,00 €			serienmäßig
305,00 €	305,00 €	305,00 €	305,00 €
1.710,00 €	945,00 €	1.050,00 €	1.710,00 €
770,00 €	665,00 €	665,00 €	770,00 €
225,00 €	185,00 €	185,00 €	225,00 €



Optionen & Zubehör

BarcodeScanner



Scanner inklusive USB Kabel zum Laden ermöglicht den einfachen Start des Garprozesses via Scan. (Option gilt nicht für FlexiCombi® TEAM)

BarcodeScanner	10014181	405,00 €
----------------	----------	----------

Hygiene-Garraumtür mit Linksanschlag für Tischgeräte



Die Gegebenheiten in einer Profiküche sind unterschiedlich. Für einen perfekten Arbeitsfluss ist es manchmal nötig, den Türanschlag auf die linke Seite zu montieren.

Längseinschub



Anstatt des standardmäßigen Quereinschubs kann der Längseinschub bestellt werden.

Zweistufiger Sicherheitstürverschluss für Tischgeräte



Die Tür wird in 2 Stufen geöffnet und ist somit sicherer.

Zusätzlicher Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar

Der Anschluss befindet sich außerhalb des Gerätes am Bedienpanel, Fühler kann nach Bedarf eingesetzt werden. Hinweis: Es kann nur 1 Anschluss montiert werden.



Zusätzlicher Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar
Es kann mit 2 Temperaturen gleichzeitig gearbeitet werden.

Zusätzlicher Sous-vide-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar
Der Sous-vide-Fühler ist besonders dünn, um den Vakuumbbeutel problemlos zu durchstechen.

Die beiden externen Temperaturfühler können auch im Set (Mehrpunkt- und Sous-vide) bestellt werden.

Gefängnisausführung



Bestehend aus: Türgitter, verschließbarer Bedienblende mit mechanischer Türgriffverriegelung, Not-Aus-Schalter

Schiffsausführung (nur Elektrogeräte)



Bestehend aus: Flansch-Gerätefüßen, Türrastvorrichtung, Sicherheitseinrichtung für Hordengestellwagen (20.x), Sicherheitseinhängeregistern. Sonderspannungen und USPH Version auf Anfrage.

Stapelkit



Kleine Stellflächen in der Küche erfordern manchmal die Maßnahme, Tischgeräte zu stapeln, um den Raum effizient auszunutzen.

Stapelkit für Elektro-Tischgeräte (10.x + 6.x / 6.x + 6.x)	845906	910,00 €
Stapelkit für Gas-Tischgeräte (10.x + 6.x / 6.x + 6.x)	845986	1.120,00 €
Untergestell allseitig offen, 270 mm hoch (6.x + 6.x)	216243	455,00 €

SmokeInside – integrierte Räucherfunktion (für FlexiCombi® MagicPilot® Elektrogeräte 6.x & 10.x (nur Rechtsanschlag))



SmokeInside verwandelt den Garraum in eine Räucherkammer. Das Räuchern ist mit anderen Garprogrammen kombinier- und programmierbar und sorgt so für eine Prozesssicherheit inklusive HACCP Dokumentation.

IPX 6 Schutz gegen starkes Strahlwasser (nur Elektrogeräte)



Einfache Einhaltung der Hygienestandards durch mühelose Reinigung mittels Wasserstrahl (kein Hochdruckreiniger).

Geräteeinweisung und Kochtraining



Geräteeinweisung (ca. 2h) in Deutschland:
 Einführung in die Basisfunktionen des Kombidämpfers
 Kochtraining Tagespauschale, zzgl. Anreise, Unterkunft in Deutschland:
 Die MKN®-Küchenmeister geben Tipps und Tricks zum Einsatz der MKN® Kombidämpfer und gehen dabei individuell auf Ihren Küchenalltag ein.

Geräteeinweisung (ca. 2h) in Deutschland (Nettopreise)	10016233	300,00 €
Kochtraining Tagespauschale, zzgl. Anreise, Unterkunft in Deutschland (Nettopreise)	10016234	575,00 €

Connected Kitchen



Connected Kitchen intelligentes, vernetztes Kochen*

- Verbrauch, Auslastung, Servicedaten
- Rezepte können von einer zentralen Stelle auf alle vernetzten Geräte per Cloud übertragen werden
- Immer sehen was los ist, bei voller Kostenkontrolle

*optional

Preis auf Anfrage



Optionen & Zubehör

Untergestell, Unterschrank und Einhängeregelle

Die Untergestelle und Unterbauten aus Chrom-Nickel-Stahl entsprechen den Hygienevorschriften und sind für die standsichere Aufstellung der FlexiCombi® Tischgeräte geeignet.

Gesamthöhe FlexiCombi® plus

Untergestell/Unterschrank

es besteht die Möglichkeit, FlexiCombi® 6.x und 10.x auf eine Höhe zu bringen.

	FlexiCombi® 6.1/6.2	FlexiCombi® 10.1/10.2
850 mm hoch	1640 mm	1910 mm
580 mm hoch	1370 mm	1640 mm

Untergestell allseitig offen (1000 x 655 x 850/580 mm)



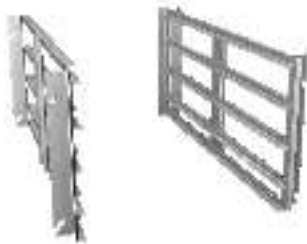
850 mm hoch, Standard	216232	565,00 €
850 mm hoch, fahrbar mit 4 Rollen	216234	950,00 €
580 mm hoch, Standard	216233	565,00 €
580 mm hoch, fahrbar mit 4 Rollen	216235	950,00 €

Unterschrank dreiseitig geschlossen (1000 x 696 x 850/580 mm)



850 mm hoch, Standard	216251	1.010,00 €
850 mm hoch, fahrbar mit 4 Rollen	216250	1.320,00 €
580 mm hoch, Standard	216253	1.010,00 €
580 mm hoch, fahrbar mit 4 Rollen	216252	1.320,00 €

Einhängegestell/Flügelür für Unterbau/Unterschrank



850 mm hoch		
Einhängegestell mit 9 Einschüben (8 x GN 65 mm tief)	845931	340,00 €
Einhängegestell für 6 Backmaßeinschübe	845801	295,00 €
Flügelüren	845871	380,00 €

580 mm hoch		
Einhängegestell mit 5 Einschüben (4 x GN 65 mm tief)	845926	210,00 €
Einhängegestell für 3 Backmaß-Einschübe	845791	200,00 €
Flügelüren	845886	380,00 €

Einhängegestell für Tischgeräte

FlexiCombi® Eihängegestelle bestehen aus robusten Chrom-Nickel-Stahl und sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich. Eihängegestelle für das intelligente Garraumkonzept FlexiRack® bzw. Quereinschub sind serienmäßig in allen FlexiCombi® Größen enthalten. Der Längseinschub ist als Option ohne Mehrpreis möglich. Eihängegestelle für GN 2/1 Einschub der FlexiCombi® Geräte sind serienmäßig enthalten.



	6.1		10.1	
GN Einschub quer	202316	215,00 €	202317	295,00 €
GN Einschub längs	813636	215,00 €	813646	295,00 €
Backmaß	845946	255,00 €	845941	335,00 €

FlexiCombi® Air Kondensationshaube

Mit zusätzlich integriertem Fettfilter nimmt die FlexiCombi® Kondensationshaube Abluftdämpfe und Wrasen mit einem sehr hohen Wirkungsgrad auf. Sie schaltet sich automatisch an und aus, erfordert keine zusätzlichen Medienanschlüsse wie Wasserzu- oder -ablauf und keine bauseitige Abluftführung. Die FlexiCombi® Kondensationshaube ist jederzeit nachrüstbar. Separater Elektroanschluss muss vorhanden sein.



Elektro		
FlexiCombi® 6.x/10.x	FKE_AIR_6_10	3.620,00 €
FlexiCombi® 20.1	FKE_AIR_201	4.360,00 €
Stapelkit FlexiCombi® 6.x+6.x/10.x+6.x/FlexiCombi® TEAM	FKE_AIR_KIT_TEAM	3.830,00 €
Gas		
FlexiCombi® 6.x/10.x	FKG_AIR_61_101	3.830,00 €

EasyIn System für Standgeräte

Das EasyIn System erleichtert das Einfahren von Hordengestellwagen. Bodenunebenheiten bis 10 mm werden ausgeglichen und ein sicheres Einfahren der Speisen gewährleistet. Bei FlexiCombi® 20.2 Standardausstattung.



Mehrpreis bei 20.1	FK_EASYIN_201	315,00 €
--------------------	---------------	----------

Halter für Hordenwagengriff



Dank der Halterung für den Hordenwagengriff hat der Griff seinen festen Platz in der Küche und ist an Ort und Stelle, wenn er benötigt wird.

Halter für den Hordenwagengriff	10016591	33,00 €
---------------------------------	----------	---------

Bodenbefestigung für 20.x FlexiCombi®



Bestehend aus: 2 Haltern inklusive Befestigungsmaterial.

Bodenbefestigung für 20.x FlexiCombi®	10016941	30,00 €
---------------------------------------	----------	---------

Regenerieren heißt beim FlexiCombi® Perfection, denn hier werden die vorgegarten Speisen perfekt und ohne Zeitprobleme auf den Servierpunkt fertiggestellt.

Beim FlexiCombi® ist Perfection sowohl mit dem intelligenten Garraumkonzept FlexiRack® möglich als auch mit GN Behältern. Auch hier können Sie durch die Nutzung des FlexiRacks® doppelte Kapazitäten fahren und sind so in der Hälfte der Zeit fertig.*

Deshalb ist es auch möglich 4 Teller mit einem Durchmesser von 32 cm auf nur einem Rost zu platzieren.



(FlexiRack®) Einfahr-Hordengestell bzw. (FlexiRack®) Hordengestellwagen

	6.1		10.1		20.1	
für GN-Quereinschub (20.1 ohne EasyIn) (1)	216262	605,00 €	216259	700,00 €	216247	1.790,00 €
für GN-Quereinschub (20.1 inkl. EasyIn) (1)					216299	2.100,00 €
für GN-Längseinschub (20.1 ohne EasyIn) (1)	216267	605,00 €	216265	700,00 €	216249	1.790,00 €
für Backmaß (600 x 400 mm) (20.1 ohne EasyIn) (1)	216268	700,00 €	216269	740,00 €	216255	2.140,00 €
Einfahrrahmen für Hordengestell (2)	850256	210,00 €	850256	210,00 €		
Hordengestell-Transportwagen, 850 mm hoch (3)	216264	865,00 €	216264	865,00 €		
Hordengestell-Transportwagen, 580 mm hoch (3)	216263	865,00 €	216263	865,00 €		
Thermohaube (4)	201790	535,00 €	201791	635,00 €	201792	1.010,00 €

Einfahr-Hordengestell bzw. Hordengestellwagen

	6.2		10.2		20.2	
für 2/1 GN-Einschub (20.2 inklusive EasyIn) (1)	216114	710,00 €	216113	750,00 €	10018573	2.200,00 €
für Backmaß (600 x 400 mm) (1)	216268	700,00 €	216269	740,00 €		
Einfahrrahmen für Hordengestell (2)	850256	210,00 €	850256	210,00 €		
Hordengestell-Transportwagen, 850 mm hoch (3)	216264	865,00 €	216264	865,00 €		
Hordengestell-Transportwagen, 580 mm hoch (3)	216263	865,00 €	216263	865,00 €		
Thermohaube (4)	201790	535,00 €	201791	635,00 €	201792	1.010,00 €

*im Vergleich zum Arbeiten im MKN® Kombidämpfer mit GN1/1 Format.

Das FlexiRack® hilft dabei, die Bankettproduktion ohne zeitlichen Stress zu bewerkstelligen. Doppelte Kapazitäten in der gleichen Zeit sind möglich.*
 Dabei können Teller mit einem Durchmesser bis zu 32 cm regeneriert werden.



	6.x		10.x	
	22 Teller		40 Teller	
Perfection-System komplett bestehend aus Teller-Hordengestell, Einfahrrahmen, Hordengestell-Transportwagen und Thermohaube	FK_BANQUET_6	2.475,00 €	FK_BANQUET_10	2.655,00 €
Teller-Hordengestell (1)	216261	865,00 €	216257	945,00 €
Einfahrrahmen für Hordengestell (2)	850256	210,00 €	850256	210,00 €
Hordengestell-Transportwagen, 850 mm hoch (3)	216264	865,00 €	216264	865,00 €
Hordengestell-Transportwagen, 580 mm hoch (3)	216263	865,00 €	216263	865,00 €
Thermohaube (4)	201790	535,00 €	201791	635,00 €

	20.1		20.2	
	80 Teller		120 Teller	
Perfection Bankett-System komplett bestehend aus Perfection Tellerhordengestellwagen und Thermohaube	FK_BANQUET_201	3.160,00 €	FK_BANQUET_202	3.750,00 €
Perfection Tellerhordengestellwagen (5) (20.1 ohne EasyIn, 20.2 inklusive EasyIn)	216256	2.150,00 €	10018228	2.740,00 €
Thermohaube (4)	201792	1.010,00 €	10019787	1.010,00 €



Ausstattungsmerkmale	SpaceCombi® MagicPilot®	SpaceCombi® Classic
Bedienung		
MagicPilot® Touch & Slide Bedienkonzept	■	
Echtfarben-Display hinter entspiegeltem Sicherheitsglas	■	
Kapazitives Display	■	
Über 250 dynamische Garprozesse im autoChef®	■	
10 autoChef®-Kategorien	■	
Manuelles Garen	■	■
Kombidämpfer Betriebsarten: Heißluft 30 – 300° C, Dämpfen 30 – 130° C (inkl. Soft- & Expressdämpfen), Combidämpfen 30 – 250° C	■	■
12 Gararten (Softdämpfen, Dämpfen, Expressdämpfen, Heißluft, Combidämpfen, Perfection, NT-Niedertemperatur, Delta-T, Beschwadern, Backen, Ruhefunktion, Sous-vide-Garen)	■	
6 Gararten (Softdämpfen, Dämpfen, Expressdämpfen, Heißluft, Combidämpfen, Regenerieren)		■
Favourites – auf Favoritenprogramme direkt zugreifbar	■	
ChefsHelp – Infoschritte als Anleitung/Hilfestellung für den Anwender	■	
QualityControl – automatische Mengenerkennung	■	
VideoAssist – der virtuelle Chef	■	
FamilyMix – für optimale Garraumausnutzung	■	
Time2Serve – fertig auf den Punkt	■	
PerfectHold mit SmartCoolDown	■	
BarcodeScan (ohne Scanner)	□	
Garprozesse Importfunktion der HansDampf® Garprozesse	■	
Kapazität		
Nur 55cm breit, d.h. 40% weniger Platzbedarf im Vergleich zu FlexiCombi®	■	■
6 x GN 1/1 Kapazität (60mm tief) Längseinschub (Compact)	■	■
6 x GN 2/3 Kapazität (60mm tief)	■	■
5 x GN 1/1 (Compact) und 5 x GN 2/3 (65mm tief)	□	□
Qualität		
ClimaSelect® plus – Klimasteuerung in 10% Schritten	■	
ClimaSelect® – Klimasteuerung in 25% Schritten		■
Über 350 Garprozesse in bis zu 20 Schritten speicherbar	■	
100 Garprogramme in bis zu 6 Schritten speicherbar		■
Energieeffizienz		
Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung	■	■
GreenInside – Verbrauchsanzeige (Energie & Wasser) nach jedem Garprozess	■	
Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt	□	□
EcoModus, Standby Funktion für geringe CO ₂ Belastung	■	
DynaSteam – dynamische Prozess- und belastungsabhängige Dampfmengeanpassung	■	■

SpaceCombi® Classic



Ausstattungsmerkmale	SpaceCombi® MagicPilot®	SpaceCombi® Classic
Sicherheit		
SES® – Steam Exhaust System	■	
CombiDoctor – Selbstdiagnoseprogramm	■	
HoodIn® – integrierte Kondensation	□	□
MagicHood – die Geruchsneutralisationshaube	□	□
Hygiene		
Automatisches Reinigungssystem WaveClean®	□	□
Manuelles Reinigungsprogramm	■	■ (entfällt bei Option WaveClean®)
Display-Reinigungsmodus	■	
Weitere Merkmale		
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	■	□
Kerntemperaturfühler		■
Kerntemperaturmessung bis 99 °C	■	■
Lautstärke verstellbar	■	■
Garprogrammschutz gegen unbefugtes Löschen oder Ändern	■	■
Perfection – Regenerieren auf den Punkt 30 – 180° C	■	■
Ready2Cook Vorheizen, Abkühlen, Idealklima vorbereiten ohne Öffnen der Tür	■	■
RackControl – Mehrfachtimer	■	
Manuelle Beschwädung	■	■
Programmierbare Beschwädung, Ruhezeit, Schrittsignal	■	
Dynamisch autoreversierendes Lüfterrad	■	■
2 Lüftergeschwindigkeiten bei Junior / 5 bei Compact	■	■
Takten des Lüfterrads programmierbar	■	
Lüfterrad-Sicherheits-Motorbremse	■	■
Gehäuse aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl	■	■
Berührungsloser Türkontaktschalter	■	■
Hygiene-Garraumtür mit Linksanschlag	□	□
Steckbare Türdichtung – Tür mit Einhand-Drehgriff	■	■
Selbstentleerende Türtropfwanne	■	■
USB-Schnittstelle	■	■
Ethernet-Schnittstelle	□	
Startzeitvorwahl in Echtzeit	■	
Startzeitvorwahl		■
Servicepanel vorne für einfachen Zugang	■	■
CE konform / GS geprüft	■	■
Garraumbelichtung	■	■
Fugenlose Einhängestelle	■	■
Sonderspannungen	□	□
Potenzialfreier Kontakt für bauseitige Kondensationshaube (Compact)	■	■

■ serienmäßig □ optional gegen Mehrpreis



Compact / Junior



**INKL. HYGIENE-
GARRAUMTÜR MIT
GESCHLOSSENER
3-FACH-VERGLASUNG**

Geräteübersicht

Elektro
MKN® Bestellnummer
Außenmaße in mm (LxBxH)
Anschlusswert
Spannung
Absicherung
Kapazitäten
Gastronorm
Essen pro Tag
Optionen
Automatische Reinigung WaveClean®
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
Hygiene-Garraumtür mit Linksanschlag
Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
Ethernet-Schnittstelle
HoodIn® – integrierte Kondensation
Einbaulösung inkl. HoodIn®
MagicHood – die Geruchsneutralisationshaube

GN 1/1
GN 2/3


SpaceCombi® Compact MagicPilot®	SpaceCombi® Compact Classic	SpaceCombi® Junior MagicPilot®	SpaceCombi® Junior Classic
8.230,00 €	6.700,00 €	6.400,00 €	5.840,00 €
SKECOD610T	SKECOD610C	SKECOD623T	SKECOD623C
550 x 783 x 758	550 x 783 x 758	550 x 630 x 758	550 x 630 x 758
7,8 kW	7,8 kW	5,2 kW / 3,5 kW	5,2 kW / 3,5 kW
3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V / 1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V / 1 NPE AC 230 V
3 x 16 A	3 x 16 A	3 x 16 A / 1 x 16 A	3 x 16 A / 1 x 16 A
6 x GN 1/1 (60mm tief), 5 x GN 1/1 (65mm tief)	6 x GN 1/1 (60mm tief), 5 x GN 1/1 (65mm tief)	6 x GN 2/3 (60 mm tief) 5 x GN 2/3 (65 mm tief)	6 x GN 2/3 (60 mm tief) 5 x GN 2/3 (65 mm tief)
30 – 80	30 – 80	20 – 50	20 – 50
565,00 €	665,00 €	565,00 €	665,00 €
serienmäßig	103,00 €	serienmäßig	103,00 €
147,00 €	147,00 €	147,00 €	147,00 €
62,00 €	62,00 €	62,00 €	62,00 €
62,00 €		62,00 €	
870,00 €	870,00 €	870,00 €	870,00 €
1.300,00 €	1.300,00 €	1.300,00 €	1.300,00 €
Preis auf Anfrage		Preis auf Anfrage	

Optionen & Zubehör

BarcodeScanner



Scanner inklusive USB Kabel zum Laden ermöglicht den einfachen Start des Garprogramms via Scan.

BarcodeScanner	10014181	405,00 €
----------------	----------	----------

Hygiene-Garraumtür mit Linksanschlag



Die Gegebenheiten in einer Profiküche sind unterschiedlich. Für einen perfekten Arbeitsfluss ist es manchmal nötig, den Türanschlag auf die linke Seite zu montieren.

Stapelkit



Kleine Stellflächen in der Küche erfordern manchmal die Maßnahme, Kombidämpfer zu stapeln, um den Raum effizient auszunutzen.

Stapelkit Compact	10014935	910,00 €
Stapelkit Junior	10014473	870,00 €

HoodIn® – integrierte Kondensation



Mit HoodIn® ist die Kondensationshaube in den SpaceCombi® integriert. HoodIn® kondensiert etwa 80 % der beim Garen entstehenden Dämpfe und sorgt damit für ein angenehmes Arbeitsumfeld.

Das ist praktisch und spart jede Menge Platz. Bei der automatischen Reinigung WaveClean® (Option) wird die Haube automatisch mitgereinigt. Ein zusätzliches Abluftsystem wird weiterhin benötigt.

HoodIn® für Compact/Junior	SK_HoodIn	870,00 €
----------------------------	-----------	----------

Einbaulösung inklusive HoodIn®



Ausgabesituationen und Frontcookingbereiche erfordern manchmal die Einbaulösung. Dann ist HoodIn® standardmäßig inklusive.

Eine zusätzliches Abluftsystem wird weiterhin benötigt.

Einbaulösung Compat/Junior inkl. HoodIn®	SK_FRONTCOOKING	1.300,00 €
--	-----------------	------------

SpaceCombi® MagicHood – die Geruchsneutralisationshaube (nur MagicPilot®)



MagicHood neutralisiert komplett lästige Gerüche und kondensiert den Dampf! Zusätzliche Abluftsysteme sind deshalb nicht notwendig*. MagicHood entfernt lästigen Blaurauch, unangenehme Gerüche, Qualm und Dampf sicher und wirksam*. SpaceCombi® MagicHood ist damit besonders für den Einsatz im FrontCooking geeignet. Separater Elektroanschluss muss vorhanden sein.

(HoodIn® ist standardmäßig enthalten.)

MagicHood für Compact/Junior	SK_MAGICHOOD	Preis auf Anfrage
------------------------------	--------------	-------------------

*unter Berücksichtigung der örtlichen Raumluftvorschriften

Einhängegestelle für SpaceCombi®



SpaceCombi® Eihängegestelle bestehen aus robustem Chrom-Nickel-Stahl. Eihängegestelle für 6 x GN 1/1 beim Compact (60 mm tief) und 6 x GN 2/3 beim Junior (60 mm tief) sind standardmäßig enthalten. Eihängegestelle für Compact 5 x GN 1/1 (65 mm tief) bzw. 5 x GN 2/3 (65 mm tief) können jederzeit erweitert werden.

Compact, 5 x GN 1/1, 65 mm tief	817382	265,00 €
Compact, 6 x GN 1/1, 60 mm tief	817381	265,00 €
Junior, 5 x GN 2/3, 65 mm tief	10010263	210,00 €
Junior, 6 x GN 2/3, 60 mm tief	10017445	210,00 €

Untergestell allseitig offen, 850 mm hoch



Compact, 850 mm hoch, Standard	10014936	635,00 €
Compact, 100 mm hoch	10014937	440,00 €
Junior, 850 mm hoch, Standard	216153	610,00 €
Junior, 100 mm hoch	216170	415,00 €

Eihängegestell für Unterbau



Compact, Eihängegestell Unterbau, 850 mm hoch, 9 Einschübe	845931	340,00 €
Junior, Eihängegestell für Unterbau, 850 mm hoch, 8 Einschübe	845966	330,00 €

Wandkonsole



für Junior	10016401	390,00 €
für Compact	10016376	490,00 €

Ein konstant hohes Hygieneniveau ist das non plus ultra in jeder Profiküche. Eine regelmäßige Reinigung erhöht die Lebensdauer des Gerätes und führt somit zur langfristigen Produktionssicherheit.

Das automatische Reinigungssystem WaveClean® ist einfach im Handling (ein Mal reinigen = 1 Kartusche), erhöht die Kostentransparenz, ist hygienezertifiziert und liefert ein Top Reinigungsergebnis.

WaveClean® – das automatische Reinigungssystem



Die two-in-one-Reinigungs-Kartusche der MKN® Kombidämpfer kombiniert Reiniger und Klarspüler in einer Kartusche. Durch eine Wachsschicht versiegelt, entsteht kein direkter Hautkontakt mit den Reinigungsmitteln. Sicherheitsmaßnahmen wie Handschuhe oder Schutzbrille sind nicht nötig.

two-in-one-Reinigungs-Kartusche

1 Karton mit 10 Kartuschen (Einzelkartusche 3,70 €, Lieferung in Gebinde zu je 60 Stk., d.h. 6 Kartons, Gesamtpreis: 222 €)	10012974	37,00 €
---	----------	---------

Reinigungsmittel

MKN®-Flüssigreiniger (10 Liter Kanister)	303326	56,00 €
Handdruck-Sprühpistole	303323	32,00 €

Wasserfilter von



Wasserfiltersystem Purity		
Filterkopf Purity C inkl. Reduzierset 3/4" & 3/8" Bitte die passende Filterkartusche dazubestellen!	10017756	87,00 €
Filterkartusche C150 Quell ST Empfohlen für Junior	216183	72,00 €
Filterkartusche C300 Quell ST Empfohlen für Compact	216184	107,00 €
Wasserfiltersystem Purity Steam		
Filterkopf Purity C Steam inkl. Reduzierset 3/4" & 3/8" Bitte die passende Filterkartusche dazubestellen!	10017757	83,00 €
Filterkartusche C500 Steam Empfohlen für 6.x/10.x	10017758	171,00 €
Filterkartusche C1100 Steam Empfohlen für 20.x	10017759	241,00 €
FlowMeter 10 – 100A	10017760	70,00 €