

CENTRAL EFICIENTE FLEXICOMBI 6.1/ 10.1/ 20.1



MARCA:

MKN

PROCEDENCIA:

ALEMANIA

FUNCIÓN:

Hornos combinados para preparaciones gastronómicas.

CARACTERÍSTICAS:

- Vaporizador combinado con funcionamiento por aire caliente.
- Aplica para todos los métodos de cocción en la cocina industrial, por medio de aire caliente o vapor de manera individual o combinada.
- Pantalla Touch & Slide (tocar y arrastrar) que permite controlar los sistemas de cocción y almacenamiento de recetas.

DIMENSIONES:

(Flexicombi 6.1):
Ancho: 997 mm
Largo: 799 mm
Alto: 790 mm

(Flexicombi 10.1):
Ancho: 997 mm
Largo: 799 mm
Alto: 1060 mm

(Flexicombi 20.1):
Ancho: 1075 mm
Largo: 813 mm
Alto: 1960 mm

ALIMENTACIÓN:

220V/60Hz.

WATTS:

Flexicombi 6.1
600 Watts

Flexicombi 10.1
600 Watts

Flexicombi 20.1
1000 Watts

PESO:

Flexicombi 6.1
140 Kg

Flexicombi 10.1
160 Kg

Flexicombi 20.1
355 Kg

CAPACIDAD:

Flexicombi 6.1
6 Bandejas Flexirack (530x570mm)
o GN1/1(530x 325mm).

Flexicombi 10.1
10 Bandejas Flexirack (530x570mm)
o GN1/1(530x 325mm).

Flexicombi 20.1
20 Bandejas Flexirack
(530x570mm) o GN1/1(530x
325mm), incluye carro.

CENTRAL EFICIENTE FLEXICOMBI 6.1/ 10.1/ 20.1

ASPECTOS TÉCNICOS:

Requerimientos:

Conexión a agua:
(Toma de 3/4") Presión de agua 200 a 600 kPa (6.2bar).

Conexión eléctrica:
220V/60Hz.

Conexión a gas:
Carga conectada de gas de 18KW-18 a 25mbar.

Conexión con drenaje:
Fuga de conexión Dn50 (50mm,2")

FUNCIONALIDADES:

Atmos control: Clima de cocción que se controla individualmente, incluyendo medición de temperatura y humedad.

Favoritos: Posibilidad de crear lista de productos y procesos elaborados con mayor frecuencia.

Autochef: Más de 250 procesos de cocción incluidos y hasta 350 posiciones de almacenamiento para procesos de cocción máximo de 20 pasos.

Chefshelp: Pasos informativos como instrucciones y ayuda para el usuario.

Familymix: Indícalos productos que tienen el mismo proceso de cocción.

Time2serve: El usuario puede determinar el momento de finalización para que los productos de un mismo proceso de cocción estén al tiempo.

Combiductor: Auto-diagnostico de las funciones. Saber lo que está pasando con un simple toque.

Ses: Sistema de evacuación del vapor, se realiza automáticamente al finalizar el proceso de cocción.

Puerta con triple cristal que permite el ahorro de energía y ofrece mayor seguridad laboral.

Ventiladores de inversión automática para una homogeneidad optima.

Programa para la gestión de los programas y documentación HACCP con memoria hasta 200 ciclos decocción, conexión mediante puerto USB.

Sensor de temperatura del núcleo de varios puntos.

