

Produktdatenblatt –

**Elektro CombiDämpfer SpaceCombi
Compact Classic 6.1 Türanschlag links**

MKN-Nr.:
SKE061L_CL

Heißluftdämpfer in Kompaktbauweise nach DIN 18 866 (Teil 2), geeignet für die meisten in der gewerblichen Küche angewandten Garmethoden.

Zum wahlweisen Einsatz der Garmedien Heißluft, drucklosem Frischdampf, einzeln, nacheinander oder kombiniert mit feuchter und trockener Hitze.



Technische Highlights

Profi-Garraum

Hochglanzpoliert mit hygienischen Ausrundungen, wärmegeklämt. Gehäuse aus Chrom-Nickel-Stahl 18 10 (1.4301).

MKN CombiConnect*

PC-Software zum Erstellen eigener Garprogramme, zur Visualisierung, Archivierung und Drucken von HACCP Daten.

3-fach isolierte Hygiene-Garraumtür

Energiesparend durch geringe Wärmeverluste, hohe Arbeitssicherheit durch geringe Außentemperaturen, hygienisch perfekt durch glatte fugenlose Innenfläche.

PHleco mit DynaSteam2



Hochgeschwindigkeits-Zentrifugal-Dampferzeugungs-Technologie mit Wärmerückgewinnung und dynamischer, mikroprozessorgesteuerte, garprozessabhängige Dampfmengeanpassung – DynaSteam2.

Autoreverser Lüfterradbetrieb

Hohe Gleichmäßigkeit mit 2 programmierbaren Lüftergeschwindigkeiten und Lüfterrad-Sicherheits-Motorbremse. Hochleistungs-PHI-Lüfterrad mit abnehmbarem Luftleitblech.

ClimaSelect – Klimasteuerung

Individuell steuerbares Garraumklima mit Feuchte- und Temperaturmessung und aktiver Be- und Entfeuchtung.



StepMatic® – Garschrittfunktion

Freie Kombination von bis zu 6 Programmschritten, Grundgararten in Folge, z.B. 2x Dämpfen plus 1x Heißluft plus 3x CombiDämpfen. Bis zu 100 eigene Garprogramme speicherbar.

HoodIn – autom. Dampfkondensation*

Integrierte Dampfkondensation mit einem Wirkungsgrad von über 80%.



AutoShower

Direkt im Garraum integrierte Brauseeinrichtung zum schnellen Ausspülen z.B. bequem und einfach zwischen zwei Garvorgängen.

WaveClean® – autom. Reinigungssystem*

- sicher – der Reiniger ist versiegelt in einer Kartusche mit Schutzwachs.
- einfach – Kartusche einsetzen, starten
- sparsam – durch Umwälzsystem



* Option

Produktdatenblatt –

Elektro CombiDämpfer SpaceCombi Compact Classic 6.1 Türanschlag links

MKN-Nr.:
SKE061L_CL

Weitere Ausstattungsmerkmale

- Analoge Einstellung und digitale Anzeige der Gartemperatur, Feuchtigkeit, Garzeit und Kerntemperatur
- Manuelles Bedienkonzept mit 6 Gararten: SoftDämpfen, Dämpfen, ExpressDämpfen, Heißluft, CombiDämpfen, Perfection
- Temperaturbereich 30 - 300°C
- Ready2Cook – Vorheizen, CoolDown, Klima vorbereiten
- interner Kerntemperaturmessung (bis 99°C)
- manuelles Reinigungsprogramm mit Bedienerführung
- bedarfsgerechte Energiezufuhr
- HACCP Basisversion
- integrierter HACCP Speicher
- Zeitschaltuhr mit Startzeitvorwahl
- manuelle Beschwädung
- temperaturgeregelte Wrasenablösung
- Halogen-Garraumbeleuchtung hinter schocksicherem Glas
- Tür-Einhand-Drehgriff
- berührungsloser Türkontaktschalter, Türraststellungen mit Endanschlag, steckbare Türdichtung
- Tür-Linksanschlag
- 6 x 1/1 GN Längseinschub
- USB-Schnittstelle u.a. für Softwareupdates*
- akkustisches Signal nach Garzeitende
- Lautsprecher, einstellbare Töne
- potentialfreier Kontakt für externe Ablufthaube
- direkter Abwasserfestanschluss nach DVGW möglich

* kostenlos unter www.mkn.eu

Installationsvoraussetzungen

- Anschluss an das bauseitige Wasserversorgungsnetz
- bauseitiger Abwasseranschluss (Bei Option WaveClean ohne Siphon!)
- Elektro-Anschluss

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH) (mm):	550 x 783 x 758
Nennwärmebelastung (kW):	
Anschlusswert Elektro (kW):	7,8
Spannung ¹ (V):	400 oder 440 3 (N) PE AC
Empfohlene Absicherung (A):	3 x 16
Frequenz (Hz):	50 oder 60
Standard-Gasdruck Erdgas ² (mbar):	
Standard-Gasdruck Flüssiggas ² (mbar):	
Gasanschluss:	
Abgasanschluss:	
Abgasführung:	
Weichwasseranschluss:	DN 20 (G 3/4" A)
Wasseranschluss:	DN 20 (G 3/4" A)
Wasseranschlussdruck (bar):	2,0 - 6,0
Ablauf / Abwasseranschluss:	DN 40
FlexiRack® (530 x 570 mm):	6 (max. 60 mm tief)
Gastronorm 1/1 (530 x 325 mm):	5 (max. 65 mm tief)
Gastronorm 2/1 (530 x 650 mm):	–
Backmaß (600 x 400 mm):	–
Teller Ø 28 cm auf Regenerier-Rosten:	12
Teller Ø 32 cm auf Regenerier-Rosten:	6
Material Garraum (Gehäuse):	1.4301 (1.4301)
Gewicht netto (brutto*) (kg):	86 (–)
Wärmeabgabe latent (W):	1404
Wärmeabgabe sensibel (W):	936
Schutzart:	IPX 5

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung
- GS TÜV geprüft
- WRAS

Optionen/Zubehör

- interner Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- GN-Behälter, GN-Roste und Spezial-Back- und Bratbleche
- WaveClean® – automatisches Reinigungssystem
- Two-in-one Reiniger/Klarspülerkartuschen
- Spezial-Reiniger, Spezial-Entkalker und Handdruck-Sprühpistole für manuelle Reinigung
- Stapelkit
- Untergestelle, Unterschränke
- Sonderspannung
- Einbauvariante
- HoodIn – integrierte Dampfkondensation
- Anschluss für Energieoptimierungsanlage mit potentialfreiem Kontakt
- MKN CombiConnect PC-Software
- Wandkonsole

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage

Technische Änderungen vorbehalten!

17.03.2017

MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & CO. KG

Halberstädter Strasse 2a
38300 Wolfenbüttel/Germany

Tel: +49 (0) 5331 89-0
Fax: +49 (0) 5331 89-280

info@mkn.de • www.mkn.eu
www.kombidämpfer-flexicombi.de

