

## MKN FLEXICOMBI MAGIC PILOT 6X1/1

Mått: 997 x 799 x 790mm
vikt: 140 kg
Anslutning: 400V; 10.4kW; 3 x 16A

**FlexiCombi MagicPilot 6.1 elektrisk**
Färg pekskärm, Hållbar LED-bakgrundsbelysning ChefsHelp - användarinformation. Interaktiv användarstöd med klipp av professionella kockar. Automatisk självtest för alla relevanta funktioner. Energiförbrukningsdisplay: Registrerar matbelastningen automatiskt. Ladda avståndet mellan insatsnivåer : 67 mm hängställ för FlexiRack® med lutningsskydd FlexiRack® specialstorlekar för en kapacitetsökning upp till 50% under kokning WaveClean® - automatiskt rengöringssystem. AutoChef - automatisk matlagning mer än 250 förinställda internationella kokprocesser. Mer än 350 program kan sparas (auto Chef & eget) Programskydd - mot att ändra / avbryta Justerbar språkvisning, fulltextsökning Manuellt driftskoncept med 12 tillagningslägen.StepMatic® upp till 20 programsteg kan kombineras Time2Serve - ange önskad slutföringstid. Ready2Cook - förvärmning, kylning, klimatberedning. Autoreverse fläkthjul f eller extremt enhetlig matlagning Integrerat HACCP-minne. Dörrlås med ändstopp, kontaktfri dörrbrytareUSB-gränssnitt. Professionell bakningsfunktion. Garanti: 3 år.

**Om produkten och varumärket**

En flexibel kombiugn för manuell och automatisk matlagning. Kombiångare enligt DIN 18 866 (del 2) lämplig för de flesta tillagningsmetoder som används i kommersiella kök. Manuell drift med ångning, konvektion, kombiånga och perfektion. Automatisk med 10 autoChef-kokningskategorier från kött till perfektion klimatförnyelsen. FlexiCombi erbjuder ett urval av funktioner med konvektion och tryckfri färsk ånga antingen separat, varandra efter varandra eller i kombination med fuktig eller torr värme. MKN är den tyska specialisten i premium termisk professionell matlagning Teknologi! Produkter från den tyska marknadsledaren * inspirerar särskilt med hög kvalitet, hållbarhet och ekonomisk effektivitet. Oavsett om det är modern multifunktionell matlagningsteknik som HansDampf Combi Cooking och Optima Express Pressure Cooking Technology, eller den skräddarsydda unikheten i Premium Class och det modulära apparatsortimentet. Kunder från hela världen värdesätter den enastående kvalitén.