



MKN	MagicPilot®	Classic
Kapazitäten	6/10/20 GN 1/1	
Ausführung	Elektro / Gas	
Abmessungen BTH Elektrogeräte	6er: 997x799x790 mm 10er: 997x799x1060 mm 20er: 1075x813x1960 mm	
Anschluss Volt / kW / Amp Elektrogeräte	6er: 400 / 10.4 / 3x16 10er: 400 / 15.9 / 3x25 20er: 400 / 31.7 / 3x50	
Essen pro Tag	6er: 30 – 100/150 10er: 80 – 150/200 20er: 150 – 300/400	
BEDIENUNG		
MagicPilot® Touch & Slide Bedienkonzept	Ja	
EasyLoad – der Quereinschub	Ja	Ja
Echtfarbendisplay hinter entspiegeltem Sicherheitsglas	Ja	
Kapazitives Display	Ja	
Über 250 dynamische Garprozesse im autoChef®	Ja	
10 autoChef®-Kategorien	Ja	
Manuelles Garen	Ja	Ja
Betriebsarten	Heißluft +30°/+300°C (Gas +30°/+250°C) Dämpfen +30°/+130°C (inkl. Soft- & Expressdämpfen) Combidämpfen +30°/+250°C	
Gararten	Softdämpfen, Dämpfen, Expressdämpfen, Heißluft, Combidämpfen, Perfection®, Niedertemperatur, Delta-T, Beschwaden, Backen, Ruhefunktion, Sous-vide-Garen	Softdämpfen, Dämpfen, Expressdämpfen, Heißluft, Combidämpfen, Regenerieren
Favourites – auf Favoritenprozesse direkt zugreifen	Ja	
ChefsHelp – Infoschritte als Anleitung/Hilfestellung für den Anwender	Ja	
QualityControl – automatische Mengenerkennung	Ja	
VideoAssist – der virtuelle Chef	Ja	
FamilyMix – für optimale Garraumausnutzung	Ja	
Time2Serve – fertig auf den Punkt	Ja	
PerfectHold mit SmartCoolDown	Ja	
BarcodeScan ohne Scanner (nicht für FlexiCombi® Team)	Optional	
KAPAZITÄT		
Das smarte Garraumkonzept FlexiRack®	Ja	Ja



MKN	MagicPilot®	Classic
QUALITÄT		
ClimaSelect® – Klimasteuerung	10% Schritten	25% Schritten
Garprozesse/-programme	>350 bis zu 20 Schritten	>100 bis zu 6 Schritten
IPX6 Schutz gegen starkes Strahlwasser (nur Elektrogeräte)	Optional	Optional
ENERGIEEFFIZIENZ		
Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung	Ja	Ja
Wärmetauscher	Ja	Ja
GreenInside – Verbrauchsanzeige (Energie & Wasser) nach jedem Garprozess (nur Elektrogeräten)	Ja	
Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt	Optional	Optional
EcoModus, Standby Funktion für geringe CO2 Belastung	Ja	
DynaSteam – dynamische Prozess- und beladungsabhängige Dampfmengenanpassung	Ja	Ja
SICHERHEIT		
SES® - Steam Exhaust System	Ja	
CombiDoctor – Selbstdiagnoseprogramm	Ja	
HYGIENE		
Automatisches Reinigungssystem WaveClean®	Ja	Optional
Manuelles Reinigungsprogramm	Ja	Ja
Integrierte Schlauchbrause	Ja	Optional
Display-Reinigungsmodus	Ja	
WEITERE MERKMALE		
Kerntemperaturfühler	Mehrpunkt	Normal
Zusätzlicher Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar	Optional	Optional
Zusätzlicher Sous-vide-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar	Optional	Optional
Kerntemperaturfühler-Set (Mehrpunkt & Sous-vide)	Optional	Optional
Kerntemperaturmessung bis +99°C	Ja	Ja
SmokeInside – integrierte Räucherfunktion (Elektrogeräte 6.x, 10.x und Team)	Optional	
Lautstärke verstellbar	Ja	Ja
Garprogrammschutz gegen unbefugtes Löschen oder Ändern	Ja	Ja
Perfection® – Regenerieren auf den Punkt +30°/+180°C	Ja	Ja

MKN	MagicPilot®	Classic
Ready2Cook Vorheizen, Abkühlen, Idealklima vorbereiten ohne Öffnen der Tür	Ja	Ja
RackControl – Mehrfachtimer	Ja	
Manuelle Beschwungung	Ja	Ja
Programmierbare Beschwungung, Ruhezeit, Schrittsignal	Ja	
Dynamisch autoreversierendes Lüfterrad	Ja	Ja
5 Lüftergeschwindigkeiten	Ja	Ja
Takten des Lüfterrads programmierbar	Ja	
Lüfterrad-Sicherheits-Motorbremse	Ja	Ja
Integriertes Fettabscheidesystem ohne Filter	Ja	Ja
Reduzierte Heizleistung (nur Elektrogeräte)	Ja	Ja
Gehäuse aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl	Ja	Ja
Berührungsloser Türkontaktschalter	Ja	Ja
Hygiene-Garraumtür mit Linksanschlag für Tischgeräte	Optional	Optional
Steckbare Türdichtung – Tür mit Einhand-Drehgriff	Ja	Ja
Selbstentleerende Türtropfwanne	Ja	Ja
Zweistufiger Sicherheitstürverschluss für Tischgeräte	Optional	Optional
USB-Schnittstelle	Ja	Ja
Ethernet-Schnittstelle	Optional	
Startzeitvorwahl	Ja in Echtzeit	Ja
EasyIn Hordengestellwagen mit Höhenausgleich für Standgeräte	Ja	Ja
Vorheizbrücke für Standgeräte	Ja	Ja
Servicepanel vorne für einfachen Zugang	Ja	Ja
Digitale Gebläsebrennertechnologie bei Gasgeräten	Ja	Ja
Höhenverstellbare Gerätefüße aus Edelstahl	Ja	Ja
Garraumbelichtung	Ja	Ja



MKN TEAM	
Bedienkonzept	MagicPilot
Ausführung	Elektro
Kapazität	6x GN 1/1 auf 6x GN 1/1 6x GN 1/1 auf 10x GN 1/1
Aussenmasse BTH	6+6er: 997x799x1700 mm 6+10er: 997x799x1900 mm
Anschluss Volt / kW / Amp	6+6er: 2x 400 / 2x 10.4 / je 3x16 6+10er: 2x 400 / 10.4 + 15.9 / 3x16 + 3x25
Essen pro Tag	6+6er: 30 – 200/300 6+10er: 30 – 250/350

6x GN 1/1 auf 6x GN 1/1



6x GN 1/1 auf 10x GN 1/1



Kapazitätsgrösse FlexiRack® vs GN 1/1

