



MKN space	MagicPilot®	Classic
<b>Kapazitäten</b>	6x GN 2/3 – 6x GN 1/1	
<b>Ausführung</b>	Elektro	
<b>Abmessungen BTH</b>	GN 2/3: 550x611x784 mm GN 1/1: 550x787x784 mm	
<b>Anschluss Volt / kW / Amp</b>	GN 2/3: 230 / 3.5 / 1x16 GN 2/3: 400 / 5.2 / 3x16 GN 1/1: 400 / 7.8 / 3x16	
<b>Essen pro Tag</b>	GN 2/3: 20 – 50 GN 1/1: 30 – 80	
<b>BEDIENUNG</b>		
MagicPilot® Touch & Slide Bedienkonzept	Ja	
Echtfarben-Display hinter entspiegeltem Sicherheitsglas	Ja	
Kapazitives Display	Ja	
Über 250 dynamische Garprozesse im autoChef®	Ja	
10 autoChef®-Kategorien	Ja	
My Cooking – manuelles Garen	Ja	Ja
Betriebsarten	Heißluft +30°/+300°C Dämpfen +30°/+130°C (inkl. Soft- & Expressdämpfen) Combidämpfen +30°/+250°C	
Gararten	Softdämpfen, Dämpfen, Expressdämpfen, Heißluft, Combidämpfen, Perfection®, Niedertemperatur, Delta-T, Beschwadern, Backen, Ruhfunktion, 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 Garraumausage	Ja	
Time2Serve – fertig auf den Punkt	Ja	
PerfectHold mit SmartCoolDown	Ja	
BarcodeScan (ohne Scanner)	Ja	
<b>KAPAZITÄT</b>		
Nur 55 cm breit – d.h. 40% weniger Platzbedarf im Vergleich zu FlexiCombi®	Ja	Ja
6x GN 1/1 Kapazität (60mm tief) Längseinschub	Ja	Ja
6x GN 2/3 Kapazität (65mm tief)	Ja	Ja
5x GN 1/1 und 5x GN 2/3 (65mm tief)	Optional	Optional



MKN	MagicPilot®	Classic
<b>QUALITÄT</b>		
ClimaSelect® – Klimasteuerung	10% Schritten	25% Schritten
Garprozesse/-programme	>350 bis zu 20 Schritten	>100 bis zu 6 Schritten
<b>ENERGIEEFFIZIENZ</b>		
Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung	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 Dampfmengeanpassung	Ja	Ja
<b>SICHERHEIT</b>		
SES® - Steam Exhaust System	Ja	
CombiDoctor – Selbstdiagnoseprogramm	Ja	
HoodIn® - integrierte Kondensation	Optional	Optional
MagicHood – die Geruchsneutralisationshaube	Optional	
<b>HYGIENE</b>		
Automatisches Reinigungssystem WaveClean®	Optional	Optional
Manuelles Reinigungsprogramm	Ja	Ja
Integrierte Schlauchbrause	Optional	Optional
Display-Reinigungsmodus	Ja	
<b>WEITERE MERKMALE</b>		
Kerntemperaturfühler	Mehrpunkt	Normal
Kerntemperaturmessung bis +99°C	Ja	Ja
Lautstärke verstellbar	Ja	Ja
Garprogrammschutz gegen unbefugtes Löschen oder Ändern	Ja	
Perfection® – Regenerieren auf den Punkt +30°/+180°C	Ja	Ja
Ready2Cook Vorheizen, Abkühlen, Idealklima vorbereiten ohne Öffnen der Tür	Ja	Ja
RackControl – Mehrfachtimer	Ja	
Manuelle Beschwadung	Ja	Ja
Programmierbare Beschwadung, Ruhezeit, Schrittsignal	Ja	
Dynamisch autoreversierendes Lüfterrad	Ja	Ja
2 Lüftergeschwindigkeiten bei GN2/3 / fünf bei GN 1/1	Ja	Ja

MKN	MagicPilot®	Classic
Takten des Lüfterrads programmierbar	Ja	
Lüfterrad-Sicherheits-Motorbremse	Ja	Ja
Gehäuse aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl	Ja	Ja
Berührungsloser Türkontaktschalter	Ja	Ja
Hygiene-Garraumtür mit Linksanschlag	Optional	Optional
Steckbare Türdichtung – Tür mit Einhand-Drehgriff	Ja	Ja
Selbstentleerende Türtropfwanne	Ja	Ja
USB-Schnittstelle	Ja	Ja
Ethernet-Schnittstelle	Optional	
Startzeitvorwahl	Ja, in Echtzeit	Ja
LED-Beleuchtung in der Hygiene-Garraumtür	Ja	Ja
<b>SPACE COMBI TEAM</b>	<b>Team</b>	<b>MagicTeam</b>
MagicHood – die Geruchsneutralisationshaube		Ja
Automatisches Reinigungssystem WaveClean®	Ja	Ja
Ethernet-Schnittstelle	Ja	Ja
Bedienkonzept	MagicPilot	MagicPilot
Ausführung	Elektro	Elektro
Kapazität	6+6 GN 1/1	6+6 GN 1/1
Aussenmasse BTH	550x836 x1770 mm	550x880x1908 mm
Anschluss Volt / kW / Amp	400 / 2x7.8 / 3x16	400 / 2x7.8 / 3x16
Essen pro Tag	30 – 160	30 – 160

## Einbaulösung

