



KEN CHEF 24

KEN CHEF 4 og 24 konvektionsovne (varmluft)

M/dyseudamp (fugttilsætning)

De kompakte KEN CHEF ovne er udviklet til den kvalitetsbevidste, professionelle bruger. Ovnene er nemme at betjene og vedligeholde. KEN CHEF findes i 2 modeller: KEN CHEF 4 og KEN CHEF 24.

KEN CHEF ovnene kan sammenbygges i op til 3 moduler. Herved opnås ikke kun en større kapacitet, men også en større fleksibilitet.

KEN CHEF ovnene er forsynet med en stor, dobbelt glasdør, der giver dig rig lejlighed til at følge med i tilberedningen. Mellem det dobbelte glas cirkulerer kold luft, der er med til at reducere overfladetemperaturen på ovnlågens yderside. Ovnlågen åbnes nemt med det isolerede, enkelte håndtag.

Den enkelte KEN CHEF ovn er som udgangspunkt en bordmodel. Men ovnene kan naturligvis også leveres på understel - specielt er dette hensigtsmæssigt, når man vælger at stable flere ovne. Understel er ekstraudstyr.

KEN ovnenes betjeningspanel er enkelt at betjene, og drejeknapperne er stærke og holdbare. En kraftig, reversibel blæser i ovnrummet og ovnrummets afrundede hjørner garanterer tilsammen for et godt slutresultat. Indstikkene kan let tages ud for rengøring i opvaskemaskine.

Lang holdbarhed

KEN produkter er kendt for en meget høj kvalitet. Såvel materialemæssigt som funktionsmæssigt. Derfor er den gennemsnitlige levetid for en KEN maskine også usædvanlig lang. KEN CHEF ovnene er ingen undtagelse. Ovnene er utrolig robuste og konstrueret helt i rustfrie materialer.



KEN CHEF 24 konvektionsovn (varmluft) - til bagning, stegning og kogning i mindre mængder.

- ▶ Kapacitet : Plads til 3 x 2/1 GN eller 6 x 1/1 GN med en skinneafstand på 100 mm - standard. Alternativt er der plads til 2 x 2/1 GN eller 4 x 1/1 GN bageplader med en skinneafstand på 125 mm - ekstraudstyr.
- ▶ Ovnen er udstyret med manuel dysedamp (fugttilsætning), hvilket er med til at minimere svind og udtørring.
- ▶ Ved manuel tænd/sluk-funktion er dysedampfunktionen indstillet til automatisk at afgive 1,5 dl/min.
- ▶ Ovnen er udstyret med en kraftig, reversibel blæser (blæsermotoren skifter retning hvert minut).
- ▶ Endvidere er ovnen forsynet med ur, der ringer, når den indstillede tilberedningstid er udløbet.
- ▶ Kræver vandtilslutning, hvis fugttilsætning ønskes.
- ▶ Vi anbefaler brug af afkalkningspatron.

KEN CHEF 24 konvektionsovn

Varenr.:

Kapacitet: 3 x 2/1 GN eller 6 x 1/1 GN.
Afstand mellem skinner: 100 mm.
Mål: B 800 x D 800 x H 460 mm.
El: 400 V - 7,6 kW

761824

Understel til 1 KEN CHEF 24 konvektionsovn

Rustfri stål.

M/plads til 8 x 1/1 GN.

Mål: B 790 x D 710 x H 880 mm

761825

Understel til 2 KEN CHEF 24 konvektionsovne

Rustfri stål.

M/pladehylde.

Mål: B 790 x D 710 x H 660 mm

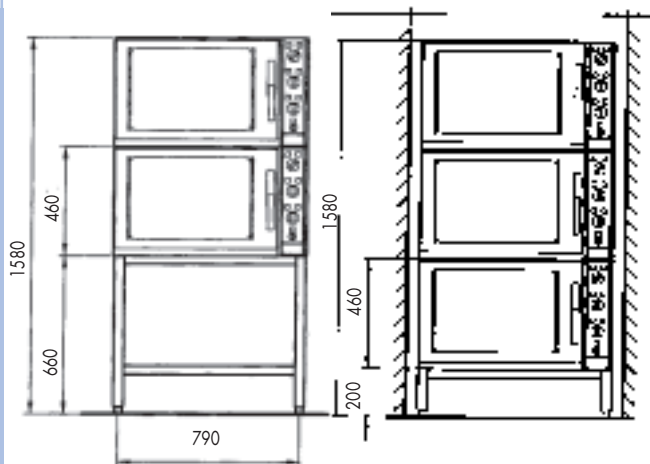
761826

Understel til 3 KEN CHEF 24 konvektionsovne

Rustfri stål.

Mål: B 790 x D 710 x H 200 mm

761827



2 KEN CHEF 24 ovne sammenbygget på understel.

3 KEN CHEF 24 ovne sammenbygget på understel.



2 års garanti!

Der ydes 2 års garanti på KEN CHEF konvektionsovne.

Har du yderligere spørgsmål om KEN CHEF konvektionsovne?

Vores konsulenter giver dig gerne en uforpligtende rådgivning. Ring venligst 86 24 84 00 og hør nærmere.

KEN CHEF 4 konvektionsovn (varmluft) - til bagning og stegning.

- ▶ Kapacitet: Plads til 4 x 1/1 GN kantiner med en skinneafstand på 97 mm - standard. Alternativt er der plads til 3 x 1/1 GN kantiner med en skinneafstand på 125 mm - ekstraudstyr.
- ▶ Ovnen er udstyret med manuel dysedamp (fugttilsætning), hvilket er med til at minimere svind og udtørring.
- ▶ Ovnen er udstyret med en kraftig, reversibel blæser (blæsermotoren skifter retning hvert minut).
- ▶ Endvidere er ovnen forsynet med ur, der ringer, når den indstillede tilberedningstid er udløbet.
- ▶ Kræver vandtilslutning, hvis fugttilsætning ønskes.

KEN CHEF 4 konvektionsovn

Varenr.:

Kapacitet: 4 x 1/1 GN.
Afstand mellem skinner: 97 mm.
Mål: B 800 x D 600 x H 520 mm.
El: 400 V - 7,6 kW

761804

Understel til 1 KEN CHEF 4 konvektionsovn

Rustfri stål.

M/plads til 9 x 1/1 GN.

Mål: B 775 x D 560 x H 960/1000 mm

761805

Understel til 2 KEN CHEF 4 konvektionsovne

Rustfri stål.

M/pladehylde.

Mål: B 775 x D 560 x H 660 mm

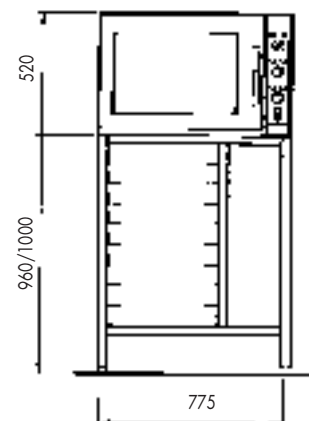
761806

Understel til 3 KEN CHEF 4 konvektionsovne

Rustfri stål.

Mål: B 775 x D 560 x H 200 mm

761807



KEN CHEF 4 ovn på understel m/indstik til bradepander.



Service

KEN serviceorganisation sikrer dig mod kostbare driftsstop, dels via en enestående, hurtig afhjælpning ved akut driftsstop, dels ved tilbud om forebyggende service.

Runetofte 15-17
Postbox 1326 · 8210 Århus V
Tlf. 86 24 84 00
www.kenstorkoekken.dk



KEN storkøkken