



- Kontrolpanelet er placeret skråt for at gøre det ergonomisk. Kontrolpanelet er placeret centralt og lettilgængeligt, så alle programfunktioner hurtigt kan iværksættes.



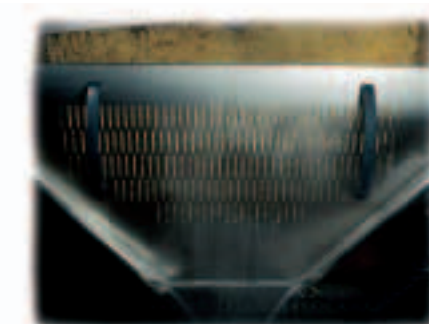
- Røreværkets skraber har et "snap-lås" system, der gør det nemt og hurtigt at fastgøre dem.



- Den lettilgængelige, robuste håndbruser er til at rengøre kippgrydens kedel med. Ifyldning af vand til madfremstilling foregår via en separat vandhane.



- Løftehåndtaget til røreværket låses eller åbnes automatisk, når røreværktøjet løftes op.



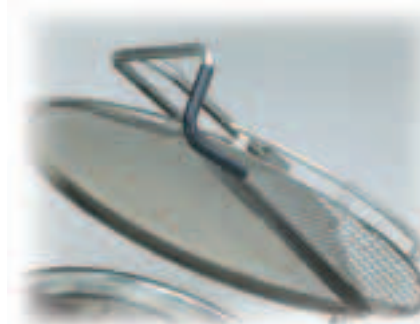
- En si-plade sættes nemt på kedeltuden via en "snap-lås". Hermed kan vandet let hældes/sies fra.



- Kedlens afrundende former gør det nemt at rengøre kedlen både indvendigt og udvendigt.



- Ét effektivt værktøj bruges til al omrøring/piskning.



- Låget er affjedret og kan om nødvendigt let fjernes ved at udløse "snap-låsen" på løftehåndtaget. Takket være det store sikkerhedsgitter er det nemt at tilføje ingredienser under tilberedning.

KEN PROVENO kippgryder

Standardudstyr

TempGuard temperaturkontrollen

Inkluderer:

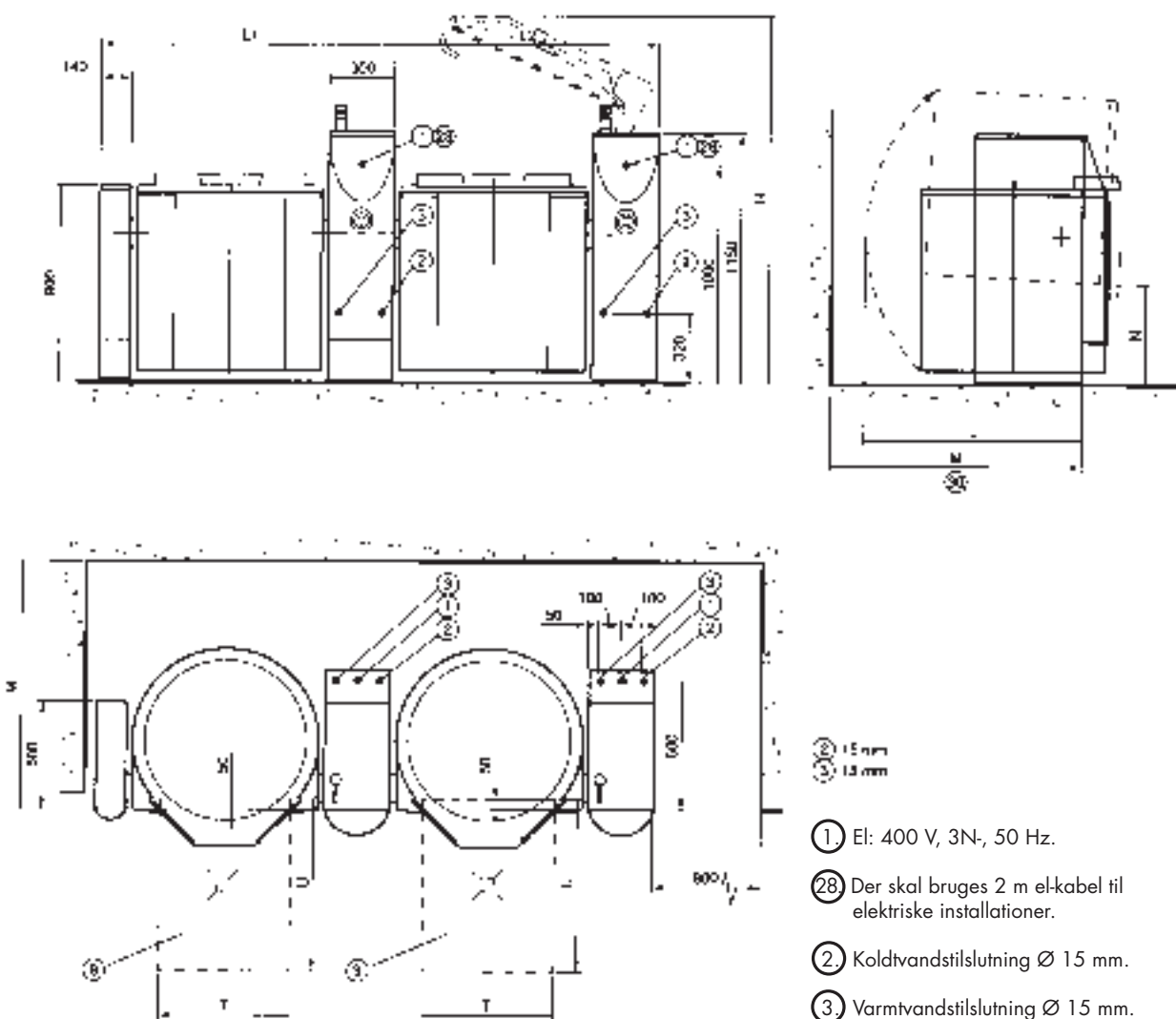
- Fødevaretemperaturregulering og -kontrol.
- Automatisk "1/2-energi"-funktion.
- Funktion til at undgå afstøbning.
- Hævekontrol.

- Rengøringslange med pistolgreb.
- Støttesøjle.
- Målepind.
- Hængslet låg, der kan fjernes.
- Overflade- og bundinstallationsrammer.
- Sikkerhedsgitter med låg (model M).
- Ekstraudstyr til model M (rørekedel).
- Røreværktøj med aftagelige skraber.

- Røreværket er let at montere og demontere.
- Elektronisk højkipfunktion.
- Digitalt display.
- 7 forskellige grydestørrelser.
- Temperatur: 0 - 120° C.
- Integreret røreværk m/automatisk justerbar ændring af blanderetningen.

Den brugervenlige KEN PROVENO

- Brugeren kan få kippgryden til at fungere nøjagtigt som ønsket ved at vælge mellem en lang række kundespecifikke parametre og funktionsmuligheder.



- ① 15 mm
- ② 13 mm
- ① El: 400 V, 3N, 50 Hz.
- ② Der skal bruges 2 m el-kabel til elektriske installationer.
- ② Koldvandstilslutning Ø 15 mm.
- ③ Varmvandstilslutning Ø 15 mm.
- ④ Gulvgrube/afløb.
- ③ Plads til service/vedligeholdelse.

PROVENO

M	L1	L2	H	L	M	N	U	T	①. E	①. M
40	1037	897	1800	830	900	515	800	400	12 kW 20 A	12,75 kW 32 A
60	1037	897	1800	910	1040	515	800	400	16 kW 25 A	16,75 kW 32 A
80	1144	1004	1850	930	1080	465	800	500	20 kW 32 A	20,75 kW 40 A
100	1144	1004	1850	930	1080	465	800	500	20 kW 32 A	20,75 kW 40 A
150	1350	1210	1850	970	1010	460	800	600	24 kW 35 A	25,50 kW 50 A
200	1350	1210	1850	1050	1130	460	800	600	34 kW 50 A	35,50 kW 63 A
300	1550	1410	1900	1190	1190	450	800	600	48 kW 80 A	49,50 kW 100 A

Der tages forbehold for tekniske ændringer.

 **KEN** storkøkken

KEN storkøkken a/s
Runetofen 15, Postbox 1326
DK - 8210 Århus V
Tlf. 86 24 84 00 Fax: 86 24 83 00
www.kenstorkoekken.dk



Kvalitetsudstyr
**Tidens
køkken**



TempGuard

- Den nye generation af KEN kippgryder.
- Med integreret røreværk (bundrører).
- TempGuard temperaturkontrol.
- Kundespecifikke parametre og funktionsmuligheder.
- Den mest brugervenlige kippgryde på markedet, fordi den tager hensyn til, at storkøkkener arbejder forskelligt.
- Kendetegnende for KEN produkter er høj kvalitet og en lang levetid.
- 2 års garanti.

KEN PROVENO
kippgryder

 **KEN** storkøkken

Funktionspakker til KEN PROVENO kipgryder (ekstraustyr)

KEN PROVENO AutoPlus

Flerfunktionstimer med 6 funktioner

- Separat tidsfunktion med alarmsignal.
- Programmerbar styring af temperatur.
- Programmerbar styring af blandingsfunktion.
- Programmerbar styring af både temperatur og blandingsfunktion.
- Programmerbar opstartsfunktion.
- Automatisk justerbar varmholdningsfunktion (Cook & Hold).

Vandautomatik

- Programmerbar elektronisk dosering af ønsket vandmængde.
- Mulighed for manuel vandpåfyldning.

KEN PROVENO CoolPlus

Flerfunktionstimer med 6 funktioner

- Separat tidsfunktion med alarmsignal.
- Programmerbar styring af temperatur.
- Programmerbar styring af blandingsfunktion.
- Programmerbar styring af både temperatur og blandingsfunktion.
- Programmerbar opstartsfunktion.
- Automatisk justerbar varmholdningsfunktion (Cook & Hold).

Automatisk afkøling

Nedkøl den tilberedte mad direkte i kipgryden. Nedkølingen sker via et eksternt, lukket kølesystem. (Kølesystemet er ekstraustyr).

- Afkøling til ønsket madtemperatur.
- Digitalt display, der viser madens aktuelle temperatur.
- Kontinuerlig afkøling.
- Afbrydelse af afkøling.

KEN PROVENO ProPlus

Flerfunktionstimer med 6 funktioner

- Separat tidsfunktion med alarmsignal.
- Programmerbar styring af temperatur.
- Programmerbar styring af blandingsfunktion.
- Programmerbar styring af både temperatur og blandingsfunktion.
- Programmerbar opstartsfunktion.
- Automatisk justerbar varmholdningsfunktion (Cook & Hold).

Vandautomatik

- Programmerbar elektronisk dosering af ønsket vandmængde.
- Mulighed for manuel vandpåfyldning.
- Automatisk afkøling.

Automatisk afkøling

Nedkøl den tilberedte mad direkte i kipgryden. Nedkølingen sker via et eksternt, lukket kølesystem. (Kølesystemet er ekstraustyr).

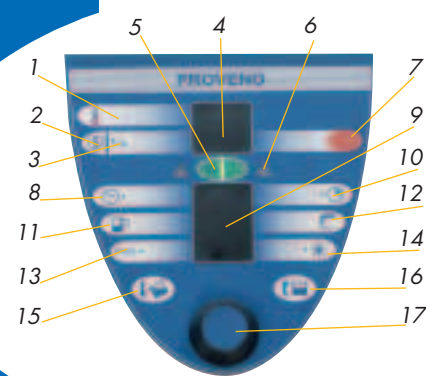
- Afkøling til ønsket madtemperatur.
- Digitalt display, der viser madens aktuelle temperatur.
- Kontinuerlig afkøling.
- Afbrydelse af afkøling.

Ekstraustyr til ProPlus

Egenkontrolprogram (HACCP)

- Rapportering i tal eller grafiske kurver.
- Dokumentinformation: Data, produkt, mængdeidentifikation, madret, tid, madens temperatur, blandingsfunktion on/off, udtørelse af overvågning, distributionsrute etc.
- Dokumentregister med hurtig søgning på valgfrie kriterier og specificeret lagring af dokumenter.
- Alle nødvendige data i én samlet pakke - det sparer tid og manuelt arbejde.

PROG



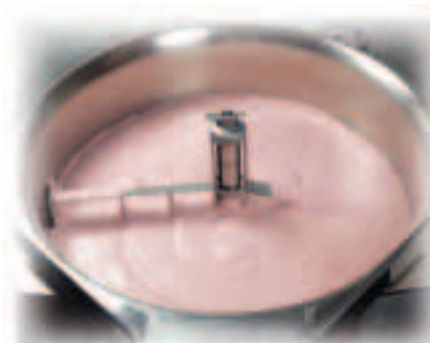
Let overskueligt og særdeles brugervenligt display på KEN PROVENO kipgryden.

1. Temperatur.
2. Røreværk.
3. Start af røreværk og pauseknop.
4. Display for temperatur og røreværk.
5. Start/stopknop.
6. Indikator for fejlmeddelelse.
7. Stop (til at stoppe røreværket).
8. Starttidspunkt.
9. Display for tid, vandpåfyldning, EasyRun programmering og køling.
10. Tidsfunktion.
11. Automatisk vandpåfyldning.
12. Manuel vandpåfyldning.
13. EasyRun program.
14. Automatisk køling.
15. Kipning af gryden.
16. Kipning af gryden til oprejst position.
17. Mus/knop.



KEN PROVENO kipgryder

med integreret røreværk (bundrører)



Tilberedt, pisk og afkøl. Serveres straks. (Her er vist en bærparfait).



Med et tryk på én enkelt knap produceres 300 liter luftig kartoffelmos. Standardprogram nr. 3.



Det er kun et spørgsmål om minutter, før KEN PROVENO har æltet dejen. (Røreprogram nr. 6.) Mulighed for hævning i kedlen (TempGuard: Hævekontrol).



Alle supper, gryderetter og saucer tilberedes hurtigt, nemt og uden at brænde på.



Selv "tunge" ingredienser blandes hurtigt og nemt. (Her er vist hakket kød).



Saucer tilberedes nemt, når temperaturen og rørehastigheden er korrekt (TempGuard).



KEN PROVENO kan tilberede råt, hakket kød på få minutter. F.eks. kan du lave bolognese kødsauce fra start til slut i samme gryde.



KEN PROVENO er også ideel til piskning.

KEN PROVENO er udviklet med udgangspunkt i den nyeste teknologi og opfylder til fulde tidens krav

• Den mest brugervenlige kipgryde.

• Udviklet til "det store behov".

• Hængslet låg.

• Kedlen har afrundede former, der gør den nem at rengøre.

• Stort skråt placeret, digitalt display, der er nemt at betjene.

• Fremragende tilberednings- og røreteknologi.

• KEN PROVENO er udført i rustfrit stål og er fuldisoleret med syrefast inderkappe.

• Integreret, kraftigt røreværk med trinløs hastighedsregulering.

• Ét effektivt værktøj til alle former for omrøring og piskning.

• Røreværket er let at montere og afmontere pga. en brugervenlig låsemekanisme.

• Den let tilgængelige og robuste håndbruser er forsynet med en spiralslange, der forhindrer, at slangen kommer til at ligge på gulvet.

• Til KEN PROVENO kipgryder er der som ekstraustyr 3 funktionspakker, der er med til at sikre en optimal, individuel løsning.



TempGuard temperaturkontrol

- TempGuard temperaturkontrollen sikrer, at brugeren kender madens temperatur under hele tilberednings- og afkølingsprocessen. "TempGuard" er et system, der som noget unikt er baseret på fødevarernes temperatur.
- Der er mulighed for automatisk at registrere oplysningerne om madens temperatur under tilberedningsprocessen, så disse kan bruges til egenkontrol (HACCP-programmet er ekstraustyr).
- Funktion til "forhindring af fastbrænding", der sikrer, at selv de mest "følsomme" retter ikke brænder på. Tilberedningen er ensartet. Nem rengøring.
- Energibesparende "1/2-energi"-funktion, der altid er aktiveret, når der ikke er behov for fuld styrke. Forhindrer effektivt temperaturforskelle i gryden.

Den brugervenlige KEN PROVENO

- Kundespecifikke parametre og funktionsmuligheder.
- KEN PROVENO er den første kipgryde på markedet, der tager hensyn til, at storkøkkenerne arbejder forskelligt.
- Du kan indstille mange af kipgrydens funktioner og programmer uafhængigt af hinanden.
- Du kan "designe" KEN PROVENO til at fungere, så den passer til netop dit behov.
- Stort kontrolpanel med få betjeningsknapper (tryk & vælg).
- TempGuard temperaturkontrollen gør tilberedningen nem og sikker.
- Hængslet låg, der er nemt at fjerne og rengøre.
- Stort sikkerhedsgitter gør det let at tilføje ingredienser uden at stoppe tilberedningen.
- Automatiske tilberedningsprogrammer.

