
NORQi

Optimizing cooking to its best!



Induktion til
professionelle



Indholdsfortegnelse



Kogeborde

Oplev et bredt udvalg af kvalitetskogeborde. De kommer i forskellige størrelser, så der er et til alle professionelle storkøkkener. I alle kogeborde er kvalitet, funktionalitet og rengøringsvenlighed indtænkt, så det er nemt for brugeren. Der er en bred variation omkring størrelser og effekttyper.



Kipstegere

Oplev både traditionelle kipstegere med stegeplade i stål og rustfrit stål - vælg det du foretrækker i dit køkken. Samtidig kan du opleve markedets eneste udvalg af induktionskipstegere, som er yderst effektiv og samtidig energibesparende. Kipstegerne fås i mange størrelser og dybder.



Kipgryder

Oplev markedets mest effektive kipgryder med induktion. Kipgryderne opvarmes af induktion, som gør at opvarmningen foregår utroligt hurtigt. Kipgrydernes effekt- og temperaturstyring giver mulighed for præcis temperatur, flere tilberedningsmetoder og energioptimering.

Nordisk design & dansk ærlighed

Vi har over 30 års erfaring og know-how indenfor produktion af koge- og stegeudstyr til den professionelle storkøkkenbranchen. Vi har en direkte mission om at lave produkter med fokus på driftssikkerhed, ergonomiske- og økonomiske forhold i en travl hverdag. Et kompromisløst design gennemsyrrer alle vores produkter - et design hvor en nordisk styrke og smukke minimalistiske linjer resulterer i et anerkendt udseende. Vores erfaring resulterer i en enorm høj kvalitet, hvor funktionalitet og brugervenlighed er naturligt integreret i produkterne. Vores produkter er bygget på en åben og ærlig dialog med brugerne i en anerkendelse af, at deres behov er vores fælles behov - for uden en høj faglig dialog kan vi ikke have en stærk fælles fremtid!

Af professionelle til professionelle

Vores medarbejdere er fagfolk med stor professionelisme. Vi kender den hverdag vores produkter skal agere i og derfor de krav, som de skal leve op til. Produkterne skal ud at arbejde i en branche med nogle af de skarpeste deadlines i forhold til tider og regler, og derfor sætter vi utroligt høje krav til vores produkter. Derfor er alle vores produkter udviklet af et team af fagfolk, som alle kender til denne hverdag. Et udviklingsteam med folk, der har baggrund som; kok, elektriker, konstruktør, designer og servicetekniker. Det kalder vi brugerdrevet innovation og det er en af grundstenene i vores virksomhed. Vi har et mål om at vores produkter skal være af professionelle til professionelle - og det kræver stor indsigt og forståelse!



Når erfaring og høj faglighed kombineres med de bedste materialer, så skabes kvalitetsprodukter.

Forbedret teknologi & udvidet garanti

Forbedring af teknologi er en stor del af vores hverdag. I vores produkter arbejder vi med at forbedre teknologien, så effektivitet og levetid er i topklasse. Det gør vi i samarbejde med vores partnere, som tæller nogen af verdens bedste producenter på lige præcis deres område. Nutidens teknologi er nemlig vejen til en forbedret investering for brugerne, så deres hverdag og forhold er optimale. Med de forbedrede teknologimuligheder i vores værdikæde kan vi være med til at tilbyde udvidet garantibetingelser på vores produkter. Derfor tilbyder vi standard 1-års fabriksgaranti og derefter en 2-årig udvidet komponentgaranti på alle vores produkter. Vores forbedringer kommer nemlig vores brugere til gode på mange niveauer.

Et bedre miljø & grønnere aftryk

Vores produkter er konstrueret med en tanke om at skabe et bedre miljø og et grønnere aftryk. Vi arbejder dagligt for at nedbringe de miljømæssige tunge aspekter i produkterne og vores produktion - men samtidig for brugerne af vores produkter. Vi udvikler ud fra, og arbejder primært med, de miljømæssige rigtige løsninger, såsom at nedbringe forbruget af tunge materialer og skabe mere fokus på induktion. Induktion er en af de mest effektive og energioptimerende varmekilder, som kan bruges. Det varmer hurtigt og effektivt, og uden at skabe unødigt overskudsvarme, som kan være en omkostning. Induktionens grønne profil kan samtidig skabe grundlag for økonomibesparelser, forbedret arbejdsmiljø og et mere effektivt arbejdsflow i køkkenernes travle hverdag.

Kogeborde til alle professionelle køkkener



Glaskeramisk kogeborde / BASIC

Gennemført glaskeramisk kogebord med god effekt og varme til det professionelle køkken. Kogebordets zoner er på 4 kW hver, som giver gode arbejdsforhold for brugeren i sit daglige arbejde. Kogebordet er udført i rustfrit stål med fokus på rengøringsvenlighed og sikring af driftssikkerhed. Kogebordet er udstyret med underhylde til opbevaring. Muligheden for gryderegistrering er med til at optimere økonomien omkring kogebordet, da det kun yder effekt når en gryde er på zonen.



Semipro kogeborde / SPIN

Effektivt induktionskogebord med dimensioner, som passer til mindre køkkener. 2 sammensatte zoner på kogebordet deler 3,5 kW med mulighed for, at hver enkelt zone kan opnå 2,1 kW, og med boostfunktion til 3,5 kW. Det indeholder programmer til chokoladesmeltning, varmeholdning og simreretter. Zonerne kan sammenkobles, så det passer til varmeholdning af en kantine 1/1. Kogebordet er til køkkener med behov for mindre produktion, og er ikke beregnet til kontinuerlig tilberedning dagen igennem.



Pro kogeborde / PIN

Meget effektivt induktionskogebord som kan give optimerer arbejdsgangene i køkkenet. Varme overføres direkte fra zone til gryden uden spildvarme og overskudsvarme til køkken og gene for køkkenpersonale. Kogebordets zoner er på 5 kW eller 7 kW med runde zoner eller fladedækkende zoner. Induktion er energibesparende, hvilket er godt for den samlede økonomi og miljøet. Kogebordet er udført i rustfrit stål med fokus på rengøringsvenlighed og sikring af driftssikkerhed. Kogebordet er udstyret med underhylde til opbevaring.

Kogebord specifikationer

	BREDDE MM	DYBDE MM	HØJDE MM	ANTAL ZONER	ZONE STR.	KW TOTAL
BASIC02	455	813	900*	2	270 X 270	8
BASIC04	800	813	900*	4	270 X 270	16
BASIC06	1205	813	900*	6	270 X 270	24

	BREDDE MM	DYBDE MM	HØJDE MM	ANTAL ZONER	ZONE STR.	KW TOTAL
SPIN01	444	650	900*	1	Ø280	3,5
SPIN02	400	650	900*	2	220 X 180	3,5
SPIN04	700	650	900*	4	220 X 180	7
SPIN05	1079	650	900*	5	220 X 180 + Ø280	10,5
SPIN06	1033	650	900*	6	220 X 180	10,5

	BREDDE MM	DYBDE MM	HØJDE MM	ANTAL ZONER	ZONE STR.	KW TOTAL
PIN02/R	470	800	900*	2	Ø270	10
PIN04/R	800	800	900*	4	Ø270	20
PIN06/R	1190	800	900*	6	Ø270	30
PIN02/F	475	875	900*	2	290 X 300	14
PIN04/F	870	875	900*	4	290 X 300	28
PIN06/F	1265	875	900*	6	290 X 300	42

*Højdejustering er muligt som tilkøb; 800-1000 mm.

HÆRDET GLAS

Kogebordets overramme har 6 mm hærdet glas, som er monteret plant med overfladen. Det har en holdbar og slidstærk markering på overfladen.

ALUMINIUMSKNAPPER

Kogebordet har aluminiumsknapper er meget slidstærke og har en dejlig berøringsflade.

RUSTFRIT STÅL

Kogebordet er konstrueret i rustfrit stål med fokus på rengøringsvenlighed og høj driftssikkerhed.



UNDERHYLDE

Kogebordet har en stærk underhylde af rustfrit stål til afsætning af udstyr og ingredienser.

GOD STABILITET

Kogebordet har robuste ben og fødder, som hver især kan justeres, så kogebordet står i den perfekte position.

HØJDEREGULERING

Kogebordet kan leveres med højderegulering. Det indbygges i benene så kogebordet ikke skal fastmonteres i gulvet.



Kogebord ekstraudstyr



Højderegulering

Indbygget højderegulering giver brugeren mulighed for at tilpasse en unik arbejdshøjde i hverdagen. Højderegulering er trinløst og giver mulighed for regulering mellem 800-1000 mm. Kogebordet får indbygget højderegulering i de eksisterende ben, så det ikke har behov for fastmontering til gulv.



Sidehylde

Påmontering af sidehylde giver ekstra afsætningsplads til værktøj, udstyr eller ingredienser. Sidehylden kan påmonteres på begge sider af kogebordet, og kan justeres i højden, så den passer til det individuelle køkkens behov.



Marineudstyr

Marineudstyr giver personalet i kabyssen mulighed for at lave mad under bølgegang og når skibet hælder. Hver zone er adskilt i slingergrejet, så alle gryder og pander fastholdes individuelt.



230V / 440V

Kogebordet kan leveres med tilpasset spænding, så det passer til køkkenets behov. Der tilbydes 230V eller 440V, man skal dog være opmærksom på at det kan give mindre variationer i kogebordets effekt.

Kipstegere til alle professionelle køkkener



Traditionelle kipstegere

Kipstegere til det professionelle køkken med behov for en effektiv kipsteger til allround brug i en travl hverdag. Kipstegerne fås med stegeoverflade i stål eller i rustfrit stål, som begge har en god, jævn varme. Varmen fordeles af de underliggende varmelegemer, som er monteret i et specialudviklet varmfordelingssystem. Systemet er med til at forbedre varmelegemernes ydeevne og levetid. Kipstegerne kan bruges bredt til tilberedning som stegning, fritering, bruning eller braisering. Kipstegerne er udstyret med 2 zoner, så de kan arbejde med forskellig effekt på forrest eller bagerst zone på samme tid. Kipstegernes elektriske kip hjælper personalet med god ergonomi og belastninger i dagens arbejde. Kipstegerne kan tilkøbes med højderegulering.



Induktionskipstegere

Yderst effektive kipstegere bygget med induktion, som sikrer meget effektiv varme og hurtigst mulig opvarmning; 0-200° C på 90 sekunder. Kipstegernes digitale styring giver mulighed for at styre varmen præcist og direkte i forhold til emnet som skal tilberedes. Derfor kan denne kipsteger bruges bredt til tilberedning som kogning, pochering, fritering, bruning eller varmholdelse. Induktionens effektivitet er med til at sikre en effektiv varme, selv når stegepanden belastes med større mængder. Induktion er energibesparende, hvilket er godt for den samlede økonomi og miljøet. Kipstegerne er udført i rustfrit stål med fokus på rengøringsvenlighed og sikring af driftssikkerhed. Kipstegerne har mulighed for tilkøb af højderegulering.

Kipsteger specifikationer

	BREDDE MM	DYBDE MM	HØJDE MM	PANDE DYBDE	PANDE STR.	INDHOLD LITER	KW TOTAL	RUSTFRI TILKØB
P/BASIC02 65	660	846	900*	65	490 X 520	18	7,4	X
P/BASIC02 90	660	846	900*	90	490 x 520	25	7,4	X
P/BASIC04 65	890	846	900*	65	720 X 520	26	11,3	X
P/BASIC04 90	890	846	900*	90	720 X 520	36	11,3	X
P/BASIC04 120	890	846	900*	120	720 X 520	48	11,3	X
P/BASIC04 150	890	846	900	150	720 X 520	60	11,3	X
P/BASIC06 65	1132	846	900*	65	965 X 520	35	14,8	X
P/BASIC06 90	1132	846	900*	90	965 X 520	48	14,8	X
P/BASIC06 120	1132	846	900*	120	965 X 520	64	14,8	X
P/BASIC06 150	1132	846	900	150	965 X 520	80	14,8	X

	BREDDE MM	DYBDE MM	HØJDE MM	PANDE DYBDE	PANDE STR.	INHOLD LITER	KW TOTAL	ANTAL ZONER
P/PIN03 90	912	853	900*	90	720 X 500	36	15	3
P/PIN03 120	912	853	900*	120	720 X 500	48	15	3
P/PIN03 150	912	853	900	150	720 X 500	60	15	3
P/PIN04 90	1142	853	900*	90	960 X 500	48	20	4
P/PIN04 120	1142	853	900*	120	960 X 500	64	20	4
P/PIN04 150	1142	853	900	150	960 X 500	80	20	4

*Højdejustering er muligt som tilkøb; kontakt NORQi



Hvorfor vælge en induktionskipsteger?

Hurtig opvarmning; Induktionskipstegeren varmer op til 200° C på 90 sekunder, hvor en traditionel kipsteger er mellem 10 - 12 min. om at opnå samme temperatur. Induktionskipstegeren er markedets hurtigste kipsteger til opvarmning af stegeoverfladen. Den hurtige opvarmningstid gør, at man skal gentænke sine arbejdsgange på en ny og positiv måde. Tidligere har man tændt kipstegeren for derefter at kunne ordne sine ingredienser, som skulle tilberedes. Induktionskipstegeren gør, at man påbegynder tilberedning med det samme og derfor skal have sine ingredienser klar ved opstart. Dette kan optimere arbejdsflow i et storkøkken.

Præcis temperatur; Induktionskipstegeren styres på temperatur, og ikke den klassiske effektskala, og dette med 1° C præcision. Den præcise temperatur giver mulighed for høj ensartethed. Arbejdet med præcis temperatur gør, at du kan bruge den rigtige temperatur til forskellige ingredienser, så de bliver perfekt tilberedt. Find f.eks. den helt rigtige temperatur til at stege bøffer, fisk eller bacon og få samme gode resultat hver gang!

Effektiv regulering af varme; I induktionskipstegeren er der placeret temperaturfølere under panden. Disse følere sørger for, at den regulerer varmen hurtigt og effektivt ved temperatursvingninger. Når man kommer kolde ingredienser på panden, så bemærker føleren det hurtigt og regulerer derefter varmen, så den rammer den ønskede temperatur, som er valgt. Når man slukker for varmen, så stopper varmeoverførelsen straks og fordi stegeoverfladen er lavet af aluminium, så holder den ikke på varmen, som man kan opleve ved en traditionel kipsteger, hvor ingredienserne kan stege videre efter man har slukket for varmen.

Digital teknologi; Induktionskipstegeren bygger på en digital teknologi, hvor generatoren, som styrer systemet, hjælper med at optimere kipstegerens ydeevne, levetid og servicebehov. Systemet sørger for, at kipstegeren yder den ønskede effekt uden at bruge unødigt energi. Den sikrer, at de indregnede sikkerhedsparametre overholdes, så kipstegerens komponenter holder længst muligt. Samtidig med at det slår fra i tilfælde af fejl, så kipstegeren ikke får unødige fejl eller skader systemet.

Energibesparende; Kombinationen af induktion og digital teknologi gør, at induktionskipstegeren ikke bruger overflødig energi på at opvarme panden til tilberedning eller vedligeholdelse af varmen i panden under produktion. Den beregner det nødvendige behov for at opnå den ønskede temperatur, hvorefter den overfører den nødvendige energi for at opnå temperaturen. Derfor kan effektivitet og energibesparelse forenes, som det er vist i vores test af kipstegere på vores hjemmeside.

RENGØRINGSVENLIG

Kipstegeren er konstrueret, så den er rengøringsvenlig med dobbelt låg og aflukket understel.

ALUMINIUMS KNAPPER

Kipstegeren har monteret knapper i aluminium for længst mulig holdbarhed og et lækkert udseende.

RUSTFRI STÅLPANDE

Kipstegeren har en pande af rustfrit stål, som har en kerne af aluminium, så den regulerer varmen hurtigt, men samtidig ikke holder på varmen.



TEMPERATURSTYRING

Kipstegeren har digital temperaturstyring, som er med til at sikre effektivitet, ensartethed og energibesparelser.

GOD STABILITET

Kipstegeren leveres med ben, som giver den en god stabilitet og mulighed for at flytte den efter behov.

HØJDEJUSTERING

Kipstegeren kan leveres med højdejustering for bedre ergonomi og arbejdsforhold for brugeren.



Kipsteger ekstraudstyr



Luftgardin

Opnå forbedret arbejdsmiljø for brugeren ved at luftgardinet blæser varme og damp væk under tilberedning. Luftgardinet er delt i 2 og monteret fra hver side for bedre brugeroplevelse. Luftgardinet kan tilkøbes, når varmen tændes eller manuelt på knap. Det kan samtidig afmonteres ved rengøring.



Højderegulering

Indbygget højderegulering giver brugeren mulighed for at tilpasse en ergonomisk arbejds højde i hverdagen. Højderegulering er trinløst og giver mulighed for regulering mellem 800-1000 mm. Kipstegeren får indbygget højderegulering i de eksisterende ben, så den ikke har behov for fastmontering til gulv.



230V / 440V

Kipstegeren kan leveres med tilpasset spænding, så det passer til køkkenets behov. Der tilbydes 230V eller 440V, man skal dog være opmærksom på at det kan give mindre variationer i kipstegerens effekt.

Induktionskipgryder med høj effektivitet og mange tilberedningsmuligheder



SIMPLE EFFECT

Ekstremt effektiv kipgrydeserie med induktion, som giver en meget effektiv opvarmning. Kipgryderne kan opvarmes fra 40 °C til 200 °C, og når 200 °C på ca. 2 minutter. Styring af kipgryderne er med drejeknap, der styrer kipgryderne digitalt, så det er muligt at styre varmen nøjagtigt med 1 °C præcision. Derfor kan disse kipgryder bruges til madlavning såsom kogning, stegning eller til at holde maden varm. Kipgryderne står på ben for nem og økonomisk installation. Induktion er energibesparende, hvilket er godt for den samlede økonomi og miljøet. Denne kipgrydeserie er uden røreværk og med en kiphøjde på 400 mm.



EFFECT

Ekstremt effektiv kipgrydeserie med induktion, som giver en meget effektiv opvarmning. Kipgryderne kan opvarmes fra 40 °C til 200 °C, og når 200 °C på ca. 2 minutter. Det digitale touchpanel, der er standard på kipgryderne, gør det muligt at styre varmen nøjagtigt med 1 °C præcision. Med det digitale touchpanel kan man lave skånsom opvarmning ved selv at styre hvilke intervaller kipgryderne skal varme i. Brug lave temperaturer og tilpassede intervaller til skånsom madlavning, når du fremstiller mælkesaucer, eller med høj effekt, når du steger ingredienser. Kipgryderne står på ben for nem og økonomisk installation. Denne kipgrydeserie er uden røreværk og med en kiphøjde på 400 mm.



EFFECTMIX

Ekstremt effektiv kipgrydeserie med induktion, som giver en meget effektiv opvarmning. Kipgryderne kan opvarmes fra 40 °C til 200 °C, og når 200 °C på ca. 2 minutter. Det digitale touchpanel, der er standard på kipgryderne, gør det muligt at styre varmen nøjagtigt med 1 °C præcision. Derfor kan disse kipgryder bruges til madlavning såsom sous vide, kogning, pochering, stegning eller til at holde maden varm. Med det digitale touchpanel kan man samtidig lave skånsom opvarmning ved selv at styre, hvilke intervaller kipgryderne skal varme i. Brug lave temperaturer og tilpassede intervaller til skånsom madlavning, når du fremstiller mælkesaucer, eller med høj effekt, når du steger ingredienser. Denne kipgrydeserie er med røreværk og en kiphøjde på 400 mm.

Induktionskipgryder med ekstra fokus på ergonomi og arbejdsmiljø



SIMPLE ERGO

Ekstremt effektiv kipgrydeserie med induktion, som giver en meget effektiv opvarmning. Kipgryderne kan opvarmes fra 40 °C til 200 °C, og når 200 °C på ca. 2 minutter. Styring af kipgryderne er med drejeknap, der styrer kipgryderne digitalt, så det er muligt at styre varmen nøjagtigt med 1 °C præcision. Derfor kan disse kipgryder bruges til madlavning såsom kogning, stegning eller til at holde maden varm. Kipgryderne står på ben for nem og økonomisk installation. Induktion er energibesparende, hvilket er godt for den samlede økonomi og miljøet. Denne kipgrydeserie er uden røreværk og med en kiphøjde på 600mm.



ERGO

Ekstremt effektiv kipgrydeserie med induktion, som giver en meget effektiv opvarmning. Kipgryderne kan opvarmes fra 40 °C til 200 °C, og når 200 °C på ca. 2 minutter. Det digitale touchpanel, der er standard på kipgryderne, gør det muligt at styre varmen nøjagtigt med 1 °C præcision. Med det digitale touchpanel kan man lave skånsom opvarmning ved selv at styre, hvilke intervaller kipgryderne skal varme i. Brug lave temperaturer og tilpassede intervaller til skånsom madlavning, når du fremstiller mælkesaucer, eller med høj effekt, når du steger ingredienser. Kipgryderne står på ben for nem og økonomisk installation. Denne kipgrydeserie er uden røreværk og med en kiphøjde på 600 mm.



ERGOMIX

Ekstremt effektiv kipgrydeserie med induktion, som giver en meget effektiv opvarmning. Kipgryderne kan opvarmes fra 40 °C til 200 °C, og når 200 °C på ca. 2 minutter. Det digitale touchpanel, der er standard på kipgryderne, gør det muligt at styre varmen nøjagtigt med 1 °C præcision. Derfor kan disse kipgryder bruges til madlavning såsom sous vide, kogning, pochering, stegning eller til at holde maden varm. Med det digitale touchpanel kan man samtidig lave skånsom opvarmning ved selv at styre, hvilke intervaller kipgryden skal varme i. Brug lave temperaturer og tilpassede intervaller til skånsom madlavning, når du fremstiller mælkesaucer, eller med høj effekt, når du steger ingredienser. Denne kipgrydeserie er med røreværk og en kiphøjde på 600 mm.

Specifikationer

SIMPLE EFFECT & SIMPLE ERGO

MODEL	BREDDE MM	DYBDE MM	HØJDE MM	KIP HØJDE	KW TOTAL	ANALOG STYRING	DIGITAL STYRING	MIXER FUNK.
SIMPLE EFFECT75	1385*	850	900	400	16	X	-	-
SIMPLE EFFECT100	1385*	850	900	400	16	X	-	-
SIMPLE EFFECT125	1385*	850	900	400	16	X	-	-
SIMPLE EFFECT150	1485*	850	900	400	20	X	-	-
SIMPLE EFFECT200	1684*	850	900	400	27	X	-	-
SIMPLE EFFECT250	1784*	850	900	400	34	X	-	-
SIMPLE EFFECT300	1784*	850	900	400	34	X	-	-

MODEL	BREDDE MM	DYBDE MM	HØJDE MM	KIP HØJDE	KW TOTAL	ANALOG STYRING	DIGITAL STYRING	MIXER FUNK.
SIMPLE ERGO75	1385*	850	900	600	16	X	-	-
SIMPLE ERGO100	1385*	850	900	600	16	X	-	-
SIMPLE ERGO125	1385*	850	900	600	16	X	-	-
SIMPLE ERGO150	1485*	850	900	600	20	X	-	-
SIMPLE ERGO200	1684*	850	900	600	27	X	-	-
SIMPLE ERGO250	1784*	850	900	600	34	X	-	-
SIMPLE ERGO300	1784*	850	900	600	34	X	-	-

*Bredde med standard supportsøjle på 250 mm.

Specifikationer

EFFECT & ERGO

MODEL	BREDDE MM	DYBDE MM	HØJDE MM	KIP HØJDE	KW TOTAL	ANALOG STYRING	DIGITAL STYRING	MIXER FUNK.
EFFECT75	1385*	850	900	400	16	-	X	-
EFFECT100	1385*	850	900	400	16	-	X	-
EFFECT125	1385*	850	900	400	16	-	X	-
EFFECT150	1485*	850	900	400	20	-	X	-
EFFECT200	1684*	850	900	400	27	-	X	-
EFFECT250	1784*	850	900	400	34	-	X	-
EFFECT300	1784*	850	900	400	34	-	X	-

MODEL	BREDDE MM	DYBDE MM	HØJDE MM	KIP HØJDE	KW TOTAL	ANALOG STYRING	DIGITAL STYRING	MIXER FUNK.
ERGO75	1385*	850	900	600	16	-	X	-
ERGO100	1385*	850	900	600	16	-	X	-
ERGO125	1385*	850	900	600	16	-	X	-
ERGO150	1485*	850	900	600	20	-	X	-
ERGO200	1684*	850	900	600	27	-	X	-
ERGO250	1784*	850	900	600	34	-	X	-
ERGO300	1784*	850	900	600	34	-	X	-

*Bredde med standard supportsøjle på 250 mm.

Specifikationer

EFFECTMIX & ERGOMIX

MODEL	BREDDE MM	DYBDE MM	HØJDE MM	KIP HØJDE	KW TOTAL	ANALOG STYRING	DIGITAL STYRING	MIXER FUNK.
EFFECT MIX75	1385*	850	900	400	16	-	X	X
EFFECT MIX100	1385*	850	900	400	16	-	X	X
EFFECT MIX125	1385*	850	900	400	16	-	X	X
EFFECT MIX150	1485*	850	900	400	20	-	X	X
EFFECT MIX200	1684*	850	900	400	27	-	X	X
EFFECT MIX250	1784*	850	900	400	34	-	X	X
EFFECT MIX300	1784*	850	900	400	34	-	X	X

MODEL	BREDDE MM	DYBDE MM	HØJDE MM	KIP HØJDE	KW TOTAL	ANALOG STYRING	DIGITAL STYRING	MIXER FUNK.
ERGO MIX75	1385*	850	900	600	16	-	X	X
ERGO MIX100	1385*	850	900	600	16	-	X	X
ERGO MIX125	1385*	850	900	600	16	-	X	X
ERGO MIX150	1485*	850	900	600	20	-	X	X
ERGO MIX200	1684*	850	900	600	27	-	X	X
ERGO MIX250	1784*	850	900	600	34	-	X	X
ERGO MIX300	1784*	850	900	600	34	-	X	X

*Bredde med standard supportsøjle på 250 mm.



Hvorfor vælge en induktionskipgryde?

Hurtig opvarmning; En induktionskipgryde kan varme mellem 40 - 200 ° C og stegeoverfladen opnår 200° C på ca. 90 sekunder, hvor en traditionel kipgryde først skal i gang med at producere damp, før den bliver varm, og den kan kun varme mellem 80 - 120° C. Induktionskipgryden er markedets eneste kipgryde, som kan opnå mindst 140° C, så der kan brunes i den. Induktionskipgryden gør, at man påbegynder tilberedning med det samme og derfor skal have sine ingredienser klar ved opstart. Dette kan optimere arbejdsflowet i et storkøkken, da tilberedningsprocessen startes hurtigere end nuværende traditionelle kipgryder muligør.

Præcis temperatur; Induktionskipgryden styres med 1° C præcision på stegeoverfladen, hvor varmen overføres effektivitet fra induktionsspolerne. Den præcise temperatur giver mulighed for høj ensartethed og præcis tilberedning. At arbejde med præcis temperatur gør, at du kan bruge den rigtige temperatur til forskellige ingredienser, så de bliver perfekt tilberedt. Tilbered f.eks. sous vide mellem 40 - 80 ° C, kog omkring 100 ° C eller brun dine ingredienser ved 140 ° C eller derover.

Effektiv regulering af varme; I induktionskipgryden er der placeret flere temperaturfølere i bunden. Disse følere sørger for, at den regulerer varmen hurtigt og effektivt ved temperatursvingninger. Når man kommer kolde ingredienser i kipgryden, så bemærker føleren det hurtigt og regulerer derefter varmen, så den rammer den ønskede temperatur, som er valgt. Når man slukker for varmen, så stopper varmeoverførelsen straks og fordi stegeoverfladen er lavet af aluminium, så holder den ikke på varmen, som man kan opleve ved traditionelle kipgryder, hvor ingredienserne kan tilberede videre efter man har slukket for varmen.

Digital teknologi; Induktionskipgryden bygger på en digital teknologi, hvor generatoren, som styrer systemet hjælper med at optimere kipgrydens ydeevne, levetid og servicebehov. Systemet sørger for at kipgryden yder den ønsket effekt uden at bruge unødigt energi. Den sikrer at de indregnet sikkerhedsparameter overholdes, så kipgrydens komponenter holder længst muligt. Samtidig med at den slår fra i tilfælde af fejl, så kipgryden ikke får unødige fejl eller skader på systemet.

Energibesparende; Kombinationen af induktion og digital teknologi gør at induktionskipgryden ikke bruger overflødig energi på at opnå ønsket temperatur til tilberedning eller vedligeholde varmen i kipgryden under produktion. Den beregner det nødvendige behov for at opnå den ønskede temperatur, hvorefter den overfører den nødvendige energi for at opnå temperaturen. Derfor kan effektivitet og energibesparelse forenes.

INTEGRERET RØREVÆRK

Kipgryden har integreret røreværk, som mindsker manuelle processer, sikre ensartethed og giver mulighed for sous vide produktion.

DIGITAL STYRING

Kipgryden har en digital styring, som giver mulighed for at styre kipgrydens funktioner meget præcist.

AUTOMATISK VANDPÅFYLDNING

Kipgryden har automatisk vandpåfyldning, som giver brugeren mulighed for at indstille og påfylde vandmængde automatisk.



SØJLER PÅ BEN

Kipgryden er konstrueret så den står på ben. Det giver færre installationsomkostninger, større fleksibilitet og nem mulighed for efterfølgende flytning.

HØJ KIPHØJDE

Kipgrydens høje kiphøjde giver bedre ergonomi for brugeren, når kipgryden skal tømmes for indhold eller rengøres efter brug.

RENGØRINGSVENLIGT DESIGN

Kipgryden er designet med færrest muligt samlinger og med gode overflader, som gør rengøring så nemt som muligt.



Kipgryde ekstraudstyr



Luftgardin

Opnå forbedret arbejdsmiljø for brugeren ved at luftgardinet blæser varme og damp væk under tilberedning. Luftgardinet er delt i 2 og monteret på hver side af udløbstuden for bedre brugeroplevelse. Luftgardinet aktiveres automatisk på en sat temperatur og kan samtidig afmonteres ved rengøring.



Sous vide kurve

Benyt sous kurve til sous vide produktionen i din kipgryde. Kurvene er lavet så de passer på kipgrydens standard røreværk. Når man laver sous vide produktion benytter man derved røreværket til at skabe cirkulation, så varmen fordeles i vandet og til produkterne i kurvene.



230V / 440V

Kipgryden kan leveres med tilpasset spænding, så det passer til køkkenets behov. Der tilbydes 230V eller 440V.



Si - eller hældeplade

Når væske skal hældes ud af kipegryden uden at de faste produkter følger med er det en fordel at benytte en si- eller hældeplade. Vores si- eller hældeplade er en letvægtsmodel, så den belaster brugeren mindst muligt.



Aftapshane

Kræver produktionen aftapshane til tømning af kipegrydens indhold, så tilbyder vi markedets anerkendte størrelser. Gennemgangen til aftapshanen sidder tæt på kipegrydens bund, så kipegryden skal kippes mindst muligt for at tømme den totalt.



Rengøringsværktøj

Rengør din kipegryde uden manuel arbejdskraft. Monterer det lette rengøringsværktøj, påfyld lidt vand og sæt røreværket i gang. Kipegryden rengøres nu med de fastmonterede børster på bund og sider, så den er klar til næste produktion.



Slowmix

Skal røreværket benyttes med åbnet låg, så kræver det Slowmix. Når røreværket kan betjenes med åbnet låg kan brugeren nemt tilsætte ingredienser, sikre et ensartet produkt ved tømning og god portionering.



Vandpistol

Vandpistolen giver brugeren mulighed for nemt at benytte vand til let rengøring i eller ved siden af kipegryden. Brugeren kan let spule indersiden af kipegryden inden næste produktion eller gøre rent på gulvet omkring kipegryden, hvis der er spildt under produktion.



Gulvmonteringsæt

Kipegryden skal monteres til gulvet for at sikre at den ikke flytter sig under produktion. Gulvmonteringen foregår nemt og fleksibelt med gulvmonteringssettet. Det er monteret på kipegrydens yderste ben, og fastgøres let i køkkenets gulv med en skrue.

Forhandler



Besøg os

NORQi ApS
Cikorievej 82
DK-5220 Odense SØ
W: www.norqi.dk

Kontakt os

T: +45 71 95 60 31
M: info@norqi.dk
CVR-no.: DK38634216