



NORQI

optimizing cooking to its best!



#introduktion

OPTIMIZING COOKING TO ITS BEST!

NORDISK DESIGN & DANSK ÆRLIGHED!

Vi har over 30 års erfaring og know-how indenfor produktion af koge- og stegeudstyr til den professionelle storkøkkenbranche. 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 PROFESIONELLE TIL PROFESIONELLE!

Vores medarbejdere er fagfolk med stor professionisme. 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 tidspunkter 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!



Ingen
plastik skilte
og knapper!



*Stærk
konstruktion
i rustfrit stål!*



*Lukket låg, som
er isolerende og
hygiejnisk!*



*Lukket
hygiejnisk
lågholder!*



*Optimeret
stegeoverflade i
rustfrit stål!*

#induktion DEN RIGTIGE TILBEREDNING!

HURTIG OG EFFEKTIV!

Induktionskipstegeren varmer op til 200°C på 90 sek., hvor en traditionel kipsteger kan være op til 10 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 de 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 OG HURTIG PÅ SAMME TID!

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 har en kerne 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.



Lettere
madlavning
med et bedre
resultat!



Giver mulighed for mange tilberedningsmetoder!



Lav det samme gode resultat hver gang!



Effektiv og præcis på alle zoner!

Perfekt til varmholdelse med isoleret kant!



Temperatur-
styring optimerer
madlavning!

#induktion

EFFEKTIV OG ENERGISPARENDE PÅ SAMME TID!

DIGITAL TEKNOLOGI!

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

SPAR TID OG PENGE!

Kombinationen af induktion og digital teknologi gør at induktionskipstegeren ikke bruger overflødig energi på at opvarme panden til tilberedning eller vedligeholde 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 kiptegere.

NORQI

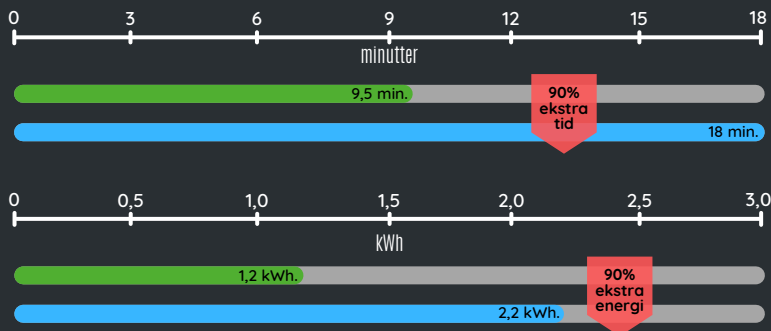
#induktion KIPSTEGERTESTEN!

TRADITIONEL KIPSTEGER VS INDUKTIONSKIPSTEGERTPAN

For at synliggøre den effekt og forskel som en induktionskipsteger giver, i forhold til en traditionel kipsteger på markedet, har vi lavet en test. I testen har vi taget en traditionel kipsteger fra en af nordens markedsledende producenter og testet den op imod en induktionskipsteger. Testen gik i al sin enkelthed ud på at stege 20 hakkebøffer hurtigst muligt. Billederne siger vist mere end ord!

Billeder:

Venstre: Traditionel kipsteger
Højde: Induktionskipsteger



blå: traditionel kipsteger, 20 kW. / grøn: induktionskipsteger, 15 kW.

I testen var induktionskipstegeren kun tændt i 9,5 minutter. Det er næsten for kort tid til at skabe et godt overblik over den reelle værdi, som den kan skabe i et travlt storkøkken. Så lad os antage, at den samme proces blev udført i følgende frekvens:

5 gange om dagen
5 gange om ugen
50 uger om året

Nu vil induktionskipstegeren være tændt i knap 50 minutter om dagen og tilberede i alt 100 burgerfrikadeller dagligt. Men hvis du arbejder på en traditionel kipsteger i stedet for en induktionskipsteger, så vil du have brugt ekstra tid og energi i den beregnede periode:

+1.250 kWh i energiforbrug!
+177 timer i personaleforbrug!

#induktionvinder

1 min.



2 min.



3 min.



4 min.



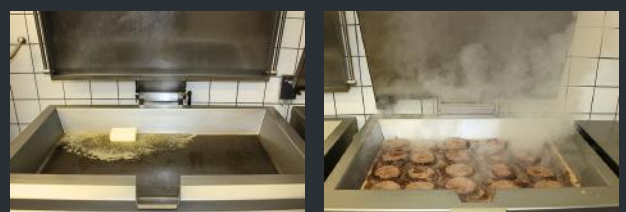
5 min.



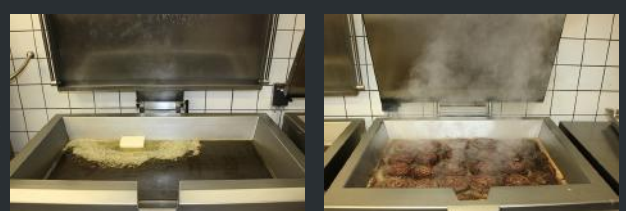
6 min.



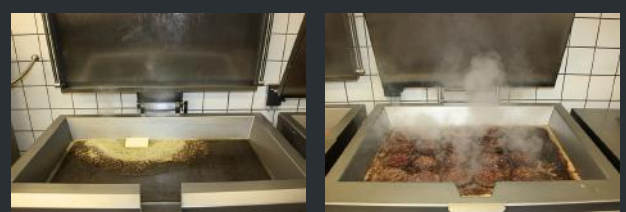
7 min.



8 min.



9 min.



10 min.



#basic TRADITIONEL KIPSTEGER!

KIPSTEGER_BASIC

Kipstegere til det professionelle køkken med behov for en effektiv kipsteger til allround brug i en travl hverdag. Kipstegerne er udstyret med 2 zoner, så der kan arbejdes med forskellig effekt side om side på samme tid. Kipstegere med en stegeoverflade i rustfrit stål og varmelegemer som er indbygget i et specialudviklet varmfordelingssystem, som er med til at forbedre varmelegemernes ydeevne og levetid.

[BASIC STÅR FOR "TRADITIONEL OPVARMNINGSTEKNOLOGI" OG ER IKKE EN DEL AF VORES IMPACT SERIE]



DEN RIGTIGE RUSTFRIE STÅLPANDE

Kipstegeren har en stegeoverflade i rustfrit stål. Rustfrit stål er det eneste rigtige materiale i et storkøkken, hvor der bruges meget vand hver dag, da stegeoverfladen ikke kan ruste. Under stegeoverfladen er varmelegemerne monteret i et patenteret aluminiumssystem, som giver forbedret virkningsgrad, gode energibesparelser og optimal driftssikkerhed!

NEM RENGØRING ER VIGTIGT

Kipstegeren er konstrueret med fokus på stor rengøringsvenlighed. På bagsiden er alle de bevægelige dele til låget indkapslet. Låget har ingen åbne kanter, som kan samle skidt og kondensvand. Alle steder, hvor det er muligt at åbne kipstegeren for service, er der indsat ekstra gummipakninger. Under panden sidder der bevægelige bælg på aktuator og ledninger!

JUSTERBART OG LUKKEDE LÅG

Kipstegeren er udstyret med et lukkede låg. Det lukkede låg er meget stabilt og har en isolerende effekt, som mindsker chancen for at man brænder sig på låget. Samtidig virker det godt, når man ønsker at varmholde produkter i kipstegeren. Låget kan samtidig nemt justeres i højden, så det passer til brugerne, som benytter kipstegeren til dagligt!

ROBUSTE KNAPPER OG SKILTE

Kipstegeren er monteret med robuste knapper og skilte. Knapper og skilte er udført i behandlet aluminium, så de har de bedste betingelser for at holde i lang tid i et hårdt miljø. De er stærke og misfarver ikke af de hårde rengøringsmidler. Bag alle knapper sidder der en ekstra gummipakning, som sikrer at vandindtrængning ikke er muligt.



FLEKSIBILTET PÅ BEN MED GOD STABILITET

Kipstegeren er konstrueret med ben, som gør den fleksibel ved installation. Kipstegeren er konstrueret, som et "Plug&play" produkt, som hurtigt kan installeres eller demonteres, når det ønskes. Benene står med stor bredde for at tilsikre god stabilitet og på hvert ben er der monteret en stilllesko, så kipstegeren kan justeres op til 50 mm, når den skal i vatter.

ELEKTRISK HØJDEJUSTERING

Kipstegeren kan leveres med højdejustering for bedre ergonomi og arbejdsforhold for brugeren. Højdejusteringen er elektrisk og er monteret direkte inde i kipstegerens ben. Den kræver ikke søjle eller fastmontering til gulvet. Elektrisk højdejustering er meget holdbart og driftssikkert. Kipstegerens højdejustering kan variere i forhold til pandens indre dybde.

ANERKENDTE KOMPONENTER

Kipstegeren er bygget med komponenter fra anerkendte producenter. Det er vigtigt for at sikre kipstegerens ydeevne og driftssikkerhed. Vi ved, at kipstegeren skal være med til at sikre overholdelse af vigtige deadlines for køkkenet og derfor er det vigtigt, at den er bygget af gode og stabile komponenter, som er gennemtestet til det nødvendige behov!

NEM SERVICE OG VEDLIGEHOJDELSE

Kipstegeren har fokus på nem service og vedligeholdelse. Når service eller reparationer skal udføres, så er det vigtigt, at der er hurtig og nem tilgang for serviceteknikeren. Kipstegeren er konstrueret, så det oftest er muligt for en person, at udføre disse opgaver. Samtidig med, at det er muligt at få adgang til de nødvendige komponenter uden at kipstegeren skal flyttes.



KIPSTEGERO2_65_BASIC

professionel kipsteger med traditionel opvarmning, lille

Kipstegeren til det professionelle køkken med behov for en effektiv kipsteger til allround brug i en travl hverdag. Kipstegeren kommer med en stegeoverflade i rustfrit stål, som har en effektiv og jævn varme. Varmen fordeles af de underliggende varmelegemer, som er monteret i et specialudviklet varme-fordelingssystem. Systemet er med til at forbedre varmelegemernes ydeevne og levetid. Kipstegeren kan bruges til madlavning såsom kogning, stegning, bruning eller braisering. Kipstegeren er udstyret med 2 zoner ved siden af hinanden. Den elektriske kipfunktion hjælper brugeren med god ergonomi og belastninger i det daglige arbejde.

Varenummer, NORQi	103001
Dimensioner (B x D x H)	650 x 766 x 900
Antal zoner (stk)	1
Stegeoverflade (mm)	490 x 520 x 65
Kapacitet (L)	19
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	7,4
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	12A, 12A, 8A
Lækstrøm (mA)	0
Standby forbrug (W)	0
Regulering	Trinløs, 1 - 9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	90

- se betjeningsvejledning for yderligere information -

Mest anvendte tilkøb:



Højderegulering



Luftgardin



Gulvmontering



Spænding



Hjul



Søjle



230V Stikkontakt



KIPSTEGERO2_90_BASIC

professionel kipsteger med traditionel opvarmning, lille

Kipstegeren til det professionelle køkken med behov for en effektiv kipsteger til allround brug i en travl hverdag. Kipstegeren kommer med en stegeoverflade i rustfrit stål, som har en effektiv og jævn varme. Varmen fordeles af de underliggende varmelegemer, som er monteret i et specialudviklet varme-fordelingssystem. Systemet er med til at forbedre varmelegemernes ydeevne og levetid. Kipstegeren kan bruges til madlavning såsom kogning, stegning, brunng eller braisering. Kipstegeren er udstyret med 2 zoner ved siden af hinanden. Den elektriske kipfunktion hjælper brugeren med god ergonomi og belastninger i det daglige arbejde.

Varenummer, NORQi	103002
Dimensioner (B x D x H)	650 x 766 x 900
Antal zoner (stk)	1
Stegeoverflade (mm)	490 x 520 x 90
Kapacitet (L)	25
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	7,4
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	12A, 12A, 8A
Lækstrøm (mA)	0
Standby forbrug (W)	0
Regulering	Trinløs, 1 - 9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	90

- se betjeningsvejledning for yderligere information -

Mest anvendte tilkøb:



Højderegulering



Luftgardin



Gulvmontering



Spænding



Hjul



Søjle



230V Stikkontakt



KIPSTEGERO2_120_BASIC

professionel kipsteger med traditionel opvarmning, lille

Kipstegeren til det professionelle køkken med behov for en effektiv kipsteger til allround brug i en travl hverdag. Kipstegeren kommer med en stegeoverflade i rustfrit stål, som har en effektiv og jævn varme. Varmen fordeles af de underliggende varmelegemer, som er monteret i et specialudviklet varme-fordelingssystem. Systemet er med til at forbedre varmelegemernes ydeevne og levetid. Kipstegeren kan bruges til madlavning såsom kogning, stegning, bruning eller braisering. Kipstegeren er udstyret med 2 zoner ved siden af hinanden. Den elektriske kipfunktion hjælper brugeren med god ergonomi og belastninger i det daglige arbejde.

Varenummer, NORQi	103012
Dimensioner (B x D x H)	650 x 766 x 900
Antal zoner (stk)	1
Stegeoverflade (mm)	490 x 520 x 120
Kapacitet (L)	32
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	7,4
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	12A, 12A, 8A
Lækstrøm (mA)	0
Standby forbrug (W)	0
Regulering	Trinløs, 1 - 9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	90

- se betjeningsvejledning for yderligere information -

Mest anvendte tilkøb:



Højderegulering



Luftgardin



Gulvmontering



Spænding



Hjul



Søjle



230V Stikkontakt



KIPSTEGERO2_150_BASIC

professionel kipsteger med traditionel opvarmning, lille

Kipstegeren til det professionelle køkken med behov for en effektiv kipsteger til allround brug i en travl hverdag. Kipstegeren kommer med en stegeoverflade i rustfrit stål, som har en effektiv og jævn varme. Varmen fordeles af de underliggende varmelegemer, som er monteret i et specialudviklet varme-fordelingssystem. Systemet er med til at forbedre varmelegemernes ydeevne og levetid. Kipstegeren kan bruges til madlavning såsom kogning, stegning, brunng eller braisering. Kipstegeren er udstyret med 2 zoner ved siden af hinanden. Den elektriske kipfunktion hjælper brugeren med god ergonomi og belastninger i det daglige arbejde.

Varenummer, NORQi	105002
Dimensioner (B x D x H)	650 x 766 x 900
Antal zoner (stk)	1
Stegeoverflade (mm)	490 x 520 x 150
Kapacitet (L)	40
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	7,4
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	12A, 12A, 8A
Lækstrøm (mA)	0
Standby forbrug (W)	0
Regulering	Trinløs, 1 - 9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	90

- se betjeningsvejledning for yderligere information -

Mest anvendte tilkøb:



Højderegulering



Luftgardin



Gulvmontering



Spænding



Hjul



Søjle



230V Stikkontakt



KIPSTEGERO4_65_BASIC

professionel kipsteger med traditionel opvarmning, medium

Kipstegeren til det professionelle køkken med behov for en effektiv kipsteger til allround brug i en travl hverdag. Kipstegeren kommer med en stegeoverflade i rustfrit stål, som har en effektiv og jævn varme. Varmen fordeles af de underliggende varmelegemer, som er monteret i et specialudviklet varme-fordelingssystem. Systemet er med til at forbedre varmelegemernes ydeevne og levetid. Kipstegeren kan bruges til madlavning såsom kogning, stegning, bruning eller braisering. Kipstegeren er udstyret med 2 zoner ved siden af hinanden. Den elektriske kipfunktion hjælper brugeren med god ergonomi og belastninger i det daglige arbejde.

Varenummer, NORQi	103003
Dimensioner (B x D x H)	902 x 766 x 900
Antal zoner (stk)	2
Stegeoverflade (mm)	720 x 520 x 65
Kapacitet (L)	28
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	11,3
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	16A, 16A, 16A
Lækstrøm (mA)	0
Standby forbrug (W)	0
Regulering	Trinløs, 1 - 9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	120

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Højderegulering



Luftgardin



Gulvmontering



Spænding



Hjul



Søjle



230V Stikkontakt



KIPSTEGERO4_90_BASIC

professionel kipsteger med traditionel opvarmning, medium

Kipstegeren til det professionelle køkken med behov for en effektiv kipsteger til allround brug i en travl hverdag. Kipstegeren kommer med en stegeoverflade i rustfrit stål, som har en effektiv og jævn varme. Varmen fordeles af de underliggende varmelegemer, som er monteret i et specialudviklet varme-fordelingssystem. Systemet er med til at forbedre varmelegemernes ydeevne og levetid. Kipstegeren kan bruges til madlavning såsom kogning, stegning, bruning eller braisering. Kipstegeren er udstyret med 2 zoner ved siden af hinanden. Den elektriske kipfunktion hjælper brugeren med god ergonomi og belastninger i det daglige arbejde.

Varenummer, NORQi	103004
Dimensioner (B x D x H)	902 x 766 x 900
Antal zoner (stk)	2
Stegeoverflade (mm)	720 x 520 x 90
Kapacitet (L)	37
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	11,3
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	16A, 16A, 16A
Lækstrøm (mA)	0
Standby forbrug (W)	0
Regulering	Trinløs, 1 - 9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	120

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Højderegulering



Luftgardin



Gulvmontering



Spænding



Hjul



Søjle



230V Stikkontakt



KIPSTEGERO4_120_BASIC

professionel kipsteger med traditionel opvarmning, medium

Kipstegeren til det professionelle køkken med behov for en effektiv kipsteger til allround brug i en travl hverdag. Kipstegeren kommer med en stegeoverflade i rustfrit stål, som har en effektiv og jævn varme. Varmen fordeles af de underliggende varmelegemer, som er monteret i et specialudviklet varme-fordelingssystem. Systemet er med til at forbedre varmelegemernes ydeevne og levetid. Kipstegeren kan bruges til madlavning såsom kogning, stegning, bruning eller braisering. Kipstegeren er udstyret med 2 zoner ved siden af hinanden. Den elektriske kipfunktion hjælper brugeren med god ergonomi og belastninger i det daglige arbejde.

Varenummer, NORQi	103014
Dimensioner (B x D x H)	902 x 766 x 900
Antal zoner (stk)	2
Stegeoverflade (mm)	720 x 520 x 120
Kapacitet (L)	51
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	11,3
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	16A, 16A, 16A
Lækstrøm (mA)	0
Standby forbrug (W)	0
Regulering	Trinløs, 1 - 9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	120

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Højderegulering



Luftgardin



Gulvmontering



Spænding



Hjul



Søjle



230V Stikkontakt



BRATTPAN04_150_BASIC

professionel kipsteger med traditionel opvarmning, medium

Kipstegeren til det professionelle køkken med behov for en effektiv kipsteger til allround brug i en travl hverdag. Kipstegeren kommer med en stegeoverflade i rustfrit stål, som har en effektiv og jævn varme. Varmen fordeles af de underliggende varmelegemer, som er monteret i et specialudviklet varme-fordelingssystem. Systemet er med til at forbedre varmelegemernes ydeevne og levetid. Kipstegeren kan bruges til madlavning såsom kogning, stegning, bruning eller braisering. Kipstegeren er udstyret med 2 zoner ved siden af hinanden. Den elektriske kipfunktion hjælper brugeren med god ergonomi og belastninger i det daglige arbejde.

Varenummer, NORQi	105004
Dimensioner (B x D x H)	902 x 766 x 900
Antal zoner (stk)	2
Stegeoverflade (mm)	720 x 520 x 150
Kapacitet (L)	62
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	11,3
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	16A, 16A, 16A
Lækstrøm (mA)	0
Standby forbrug (W)	0
Regulering	Trinløs, 1 - 9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	120

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Højderegulering



Luftgardin



Gulvmontering



Spænding



Hjul



Søjle



230V Stikkontakt



KIPSTEGERO6_65_BASIC

professionel kipsteger med traditionel opvarmning, stor

Kipstegeren til det professionelle køkken med behov for en effektiv kipsteger til allround brug i en travl hverdag. Kipstegeren kommer med en stegeoverflade i rustfrit stål, som har en effektiv og jævn varme. Varmen fordeles af de underliggende varmelegemer, som er monteret i et specialudviklet varme-fordelingssystem. Systemet er med til at forbedre varmelegemernes ydeevne og levetid. Kipstegeren kan bruges til madlavning såsom kogning, stegning, bruning eller braisering. Kipstegeren er udstyret med 2 zoner ved siden af hinanden. Den elektriske kipfunktion hjælper brugeren med god ergonomi og belastninger i det daglige arbejde.

Varenummer, NORQi	103005
Dimensioner (B x D x H)	1148 x 766 x 900
Antal zoner (stk)	2
Stegeoverflade (mm)	965 x 520 x 65
Kapacitet (L)	35
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	14,8
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	25A, 21A, 21A
Lækstrøm (mA)	0
Standby forbrug (W)	0
Regulering	Trinløs, 1 - 9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	145

- se betjeningsvejledning for yderligere information -

Mest anvendte tilkøb:



Højderegulering



Luftgardin



Gulvmontering



Spænding



Hjul



Søjle



230V Stikkontakt



KIPSTEGERO6_90_BASIC

professionel kipstege med traditionel opvarmning, stor

Kipstegeren til det professionelle køkken med behov for en effektiv kipstege til allround brug i en travl hverdag. Kipstegeren kommer med en stegeoverflade i rustfrit stål, som har en effektiv og jævn varme. Varmen fordeles af de underliggende varmelegemer, som er monteret i et specialudviklet varme-fordelingssystem. Systemet er med til at forbedre varmelegemernes ydeevne og levetid. Kipstegeren kan bruges til madlavning såsom kogning, stegning, bruning eller braisering. Kipstegeren er udstyret med 2 zoner ved siden af hinanden. Den elektriske kipfunktion hjælper brugeren med god ergonomi og belastninger i det daglige arbejde.

Varenummer, NORQi	103006
Dimensioner (B x D x H)	1148 x 766 x 900
Antal zoner (stk)	2
Stegeoverflade (mm)	965 x 520 x 90
Kapacitet (L)	50
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	14,8
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	25A, 21A, 21A
Lækstrøm (mA)	0
Standby forbrug (W)	0
Regulering	Trinløs, 1 - 9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	145

- se betjeningsvejledning for yderligere information -

Mest anvendte tilkøb:



Højderegulering



Luftgardin



Gulvmontering



Spænding



Hjul



Søjle



230V Stikkontakt



KIPSTEGERO6_120_BASIC

professionel kipsteger med traditionel opvarmning, stor

Kipstegeren til det professionelle køkken med behov for en effektiv kipsteger til allround brug i en travl hverdag. Kipstegeren kommer med en stegeoverflade i rustfrit stål, som har en effektiv og jævn varme. Varmen fordeles af de underliggende varmelegemer, som er monteret i et specialudviklet varme-fordelingssystem. Systemet er med til at forbedre varmelegemernes ydeevne og levetid. Kipstegeren kan bruges til madlavning såsom kogning, stegning, bruning eller braisering. Kipstegeren er udstyret med 2 zoner ved siden af hinanden. Den elektriske kipfunktion hjælper brugeren med god ergonomi og belastninger i det daglige arbejde.

Varenummer, NORQi	103016
Dimensioner (B x D x H)	1148 x 766 x 900
Antal zoner (stk)	2
Stegeoverflade (mm)	965 x 520 x 120
Kapacitet (L)	67
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	14,8
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	25A, 21A, 21A
Lækstrøm (mA)	0
Standby forbrug (W)	0
Regulering	Trinløs, 1 - 9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	145

- se betjeningsvejledning for yderligere information -

Mest anvendte tilkøb:



Højderegulering



Luftgardin



Gulvmontering



Spænding



Hjul



Søjle



230V Stikkontakt



KIPSTEGERO6_150_BASIC

professionel kipsteger med traditionel opvarmning, stor

Kipstegeren til det professionelle køkken med behov for en effektiv kipsteger til allround brug i en travl hverdag. Kipstegeren kommer med en stegeoverflade i rustfrit stål, som har en effektiv og jævn varme. Varmen fordeles af de underliggende varmelegemer, som er monteret i et specialudviklet varme-fordelingssystem. Systemet er med til at forbedre varmelegemernes ydeevne og levetid. Kipstegeren kan bruges til madlavning såsom kogning, stegning, bruning eller braisering. Kipstegeren er udstyret med 2 zoner ved siden af hinanden. Den elektriske kipfunktion hjælper brugeren med god ergonomi og belastninger i det daglige arbejde.

Varenummer, NORQi	105006
Dimensioner (B x D x H)	1148 x 766 x 900
Antal zoner (stk)	2
Stegeoverflade (mm)	965 x 520 x 150
Kapacitet (L)	82
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	14,8
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	25A, 21A, 21A
Lækstrøm (mA)	0
Standby forbrug (W)	0
Regulering	Trinløs, 1 - 9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	145

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Højderegulering



Luftgardin



Gulvmontering



Spænding



Hjul



Søjle



230V Stikkontakt

#pin INDUKTIONSKIPSTEGER!

KIPSTEGER_PIN

Kipstegere med induktion og en stegeoverflade i rustfrit stål. Kipstegeren har digital temperaturstyring, så maden kan tilberedes præcist og effektivt med et ensartet resultat. Yderst effektive kipstegere med induktion, som sikrer meget effektiv varme, hurtigst mulig opvarmning og giver unikke muligheder for at optimere hverdagen i et storkøkken. Disse kipstegere kan bruges bredt til tilberedning som kogning, pochering, fritering, bruning eller varmholdelse. Induktionens effektivitet er med til at sikre branchens hurtigste opvarmning til 200°C. på 90 sekunder. Samt en effektiv varme, selv når stegepanden belastes med større mængder. Samtidig kan du arbejde med temperaturstyring, som kan sikre høj ensartethed, mindre stegesvind og bedre arbejdsmiljø. Induktion er også meget energibesparende.

[PIN STÅR FOR "PROFESSIONEL INDUKTION" OG ER EN DEL AF VORES IMPACT SERIE]



DEN PERFEKTE STEGEOVERFLADE

Kipstegeren har en stegeoverflade i rustfrit stål og en kerne af aluminium. Det er det perfekte materiale, da det er rigtig godt til at distribuere varmen hurtigt til overfladen - uden at holde på den. Inden i selv stegeoverfladen er der placeret en sensor for hver zone. Denne sensor måler hele tiden temperaturen, så den ikke overstiger den satte temperatur på kontrolknappen.

NEM RENGØRING ER VIGTIGT

Kipstegeren er konstrueret med fokus på stor rengøringsvenlighed. På bagsiden er alle de bevægelige dele til låget indkapslet. Låget har ingen åbne kanter, som kan samle skidt og kondensvand. Alle steder, hvor det er muligt at åbne kipstegeren for service, er der indsat ekstra gummipakninger. Under panden sidder der bevægelige bælte på aktuator og ledninger.

JUSTERBART OG LUKKEDE LÅG

Kipstegeren er udstyret med et lukkede låg. Det lukkede låg er meget stabilt og har en isolerende effekt, som mindsker chancen for at man brænder sig på låget. Samtidig virker det godt, når man ønsker at varmholde produkter i kipstegeren. Låget kan samtidig nemt justeres i højden, så det passer til brugerne, som benytter kipstegeren til dagligt.

ROBUSTE KNAPPER MED TEMPERATURSTYRING

Kipstegeren er monteret med robuste knapper og skilte. På skiltet sidder et display, hvor man kan justere den ønskede temperatur på stegeoverfladen. Temperaturstyringen giver unik mulighed for at lave mad, hvor man får samme gode resultat hver gang! Samtidig med at man kan arbejde med forskellig temperatur på individuelle zoner mens man laver mad.



FLEKSIBILTET PÅ BEN MED GOD STABILITET

Kipstegeren er konstrueret med ben, som gør den fleksibel ved installation. Kipstegeren er konstrueret, som et "Plug&play" produkt, som hurtigt kan installeres eller demonteres, når det ønskes. Benene står med stor bredde for at tilsikre god stabilitet og på hvert ben er der monteret en stilllesko, så kipstegeren kan justeres op til 50 mm, når den skal i vatter.

ELEKTRISK HØJDEJUSTERING

Kipstegeren kan leveres med højdejustering for bedre ergonomi og arbejdsforhold for brugeren. Højdejusteringen er elektrisk og er monteret direkte inde i kipstegerens ben. Den kræver ikke søjle eller fastmontering til gulv. Elektrisk højdejustering er meget holdbart og driftssikkert. Kipstegerens højdejustering kan variere i forhold til pandens dybde.

ENERGISPARENDE TEKNOLOGI

Kipstegeren har indbygget den nyeste og gennemtestet induktionsteknologi. Under brug måler generatoren hele tiden den effekt, som den skal yde, for at opnå den ønskede temperatur. Undervejs bruger den kun den nødvendige energi, da den altid ved hvilken temperatur den skal have på stegeoverfladen. Det er meget præcist, fordi den måler på kernetemperaturen i kernen.

DIGITALT SYSTEM OG NEM SERVICE

Kipstegeren har fokus på nem service og vedligeholdelse. Systemet er digitalt og måler undervejs om det overholder de satte parametre. Hvis det ikke er muligt, så vil systemet minimere effekten eller lukke ned til det muligt. Oftest vil det skyldes at et filter skal renses og så kører det igen. Ved konkrete fejl viser systemet fejlkoder, så service hurtigt og effektivt kan udføres.



KIPSTEGERO3_90_PIN

professionel kipsteger med induktionsopvarmning, medium

Meget effektiv kipsteger med induktion, som sikrer meget hurtig opvarmning og giver unikke muligheder for at optimere flowet i et storkøkken. Kipstegeren kan bruges til madlavning såsom kogning, pochering, stegning, bruning eller at holde varm. Effektiviteten af induktionen er med til at sikre den hurtige opvarmningstid; 0-200°C. på 90 sekunder! Samtidig har kipstegeren meget effektiv opvarmning, når den er fyldt med større mængder. Du arbejder med temperaturstyring, som er med til at sikre høj ensartethed, mindre stegesild og et bedre arbejdsmiljø.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenummer, NORQi	403003
Dimensioner (B x D x H)	936 x 765 x 900
Antal zoner (stk)	3
Steeoverflade (mm)	720 x 500 x 90
Kapacitet (L)	37
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	15
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	22A, 22A, 22A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	<10
Regulering	Temperaturkontrol
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	120

- se betjeningsvejledning for yderligere information -

Mest anvendte tilkøb:



Højderegulering



Luftgardin



Gulvmontering



Spænding



Hjul



Effektjustering



Zoneopdeling



Opbevaringsbeholder



230V Stikkontakt



KIPSTEGERO3_120_PIN

professionel kipsteger med induktionsopvarmning, medium

Meget effektiv kipsteger med induktion, som sikrer meget hurtig opvarmning og giver unikke muligheder for at optimere flowet i et storkøkken. Kipstegeren kan bruges til madlavning såsom kogning, pochering, stegning, bruning eller at holde varm. Effektiviteten af induktionen er med til at sikre den hurtige opvarmningstid; 0-200°C. på 90 sekunder! Samtidig har kipstegeren meget effektiv opvarmning, når den er fyldt med større mængder. Du arbejder med temperaturstyring, som er med til at sikre høj ensartethed, mindre stegesild og et bedre arbejdsmiljø.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenummer, NORQi	403013
Dimensioner (B x D x H)	936 x 765 x 900
Antal zoner (stk)	3
Steeoverflade (mm)	720 x 500 x 120
Kapacitet (L)	51
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	15
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	22A, 22A, 22A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	<10
Regulering	Temperaturkontrol
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	120

- se betjeningsvejledning for yderligere information -

Mest anvendte tilkøb:



Højderregulering



Luftgardin



Gulvmontering



Spænding



Hjul



Effektjustering



Zoneopdeling



Opbevaringsbeholder



230V Stikkontakt



KIPSTEGERO3_150_PIN

professionel kipsteger med induktionsopvarmning, medium

Meget effektiv kipsteger med induktion, som sikrer meget hurtig opvarmning og giver unikke muligheder for at optimere flowet i et storkøkken. Kipstegeren kan bruges til madlavning såsom kogning, pochering, stegning, bruning eller at holde varm. Effektiviteten af induktionen er med til at sikre den hurtige opvarmningstid; 0-200°C. på 90 sekunder! Samtidig har kipstegeren meget effektiv opvarmning, når den er fyldt med større mængder. Du arbejder med temperaturstyring, som er med til at sikre høj ensartethed, mindre stegesild og et bedre arbejdsmiljø.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenummer, NORQi	403023
Dimensioner (B x D x H)	936 x 765 x 900
Antal zoner (stk)	3
Steeoverflade (mm)	720 x 500 x 150
Kapacitet (L)	82
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	15
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	22A, 22A, 22A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	<10
Regulering	Temperaturkontrol
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	120

- se betjeningsvejledning for yderligere information -

Mest anvendte tilkøb:



Højderegulering



Luftgardin



Gulvmontering



Spænding



Hjul



Effektjustering



Zoneopdeling



Opbevaringsbeholder



230V Stikkontakt



KIPSTEGERO4_90_PIN

professionel kipsteger med induktionsopvarmning, stor

Meget effektiv kipsteger med induktion, som sikrer meget hurtig opvarmning og giver unikke muligheder for at optimere flowet i et storkøkken. Kipstegeren kan bruges til madlavning såsom kogning, pochering, stegning, bruning eller at holde varm. Effektiviteten af induktionen er med til at sikre den hurtige opvarmningstid; 0-200°C. på 90 sekunder! Samtidig har kipstegeren meget effektiv opvarmning, når den er fyldt med større mængder. Du arbejder med temperaturstyring, som er med til at sikre høj ensartethed, mindre stegesild og et bedre arbejdsmiljø.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenummer, NORQi	403004
Dimensioner (B x D x H)	1162 x 766 x 900
Antal zoner (stk)	4
Steeoverflade (mm)	960 x 500 x 90
Kapacitet (L)	50
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	20
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	31A, 31A, 31A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	<10
Regulering	Temperaturkontrol
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	145

- se betjeningsvejledning for yderligere information -

Mest anvendte tilkøb:



Højderregulering



Luftgardin



Gulvmontering



Spænding



Hjul



Effektjustering



Zoneopdeling



Opbevaringsbeholder



230V Stikkontakt



KIPSTEGERO4_120_PIN

professionel kipsteger med induktionsopvarmning, stor

Meget effektiv kipsteger med induktion, som sikrer meget hurtig opvarmning og giver unikke muligheder for at optimere flowet i et storkøkken. Kipstegeren kan bruges til madlavning såsom kogning, pochering, stegning, bruning eller at holde varm. Effektiviteten af induktionen er med til at sikre den hurtige opvarmningstid; 0-200°C. på 90 sekunder! Samtidig har kipstegeren meget effektiv opvarmning, når den er fyldt med større mængder. Du arbejder med temperaturstyring, som er med til at sikre høj ensartethed, mindre stegesild og et bedre arbejdsmiljø.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenummer, NORQi	403014
Dimensioner (B x D x H)	1162 x 766 x 900
Antal zoner (stk)	4
Steeoverflade (mm)	960 x 500 x 120
Kapacitet (L)	67
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	20
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	31A, 31A, 31A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	<10
Regulering	Temperaturkontrol
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	145

- se betjeningsvejledning for yderligere information -

Mest anvendte tilkøb:



Højderegulering



Luftgardin



Gulvmontering



Spænding



Hjul



Effektjustering



Zoneopdeling



Opbevaringsbeholder



230V Stikkontakt



KIPSTEGERO4_150_PIN

professionel kipsteger med induktionsopvarmning, stor

Meget effektiv kipsteger med induktion, som sikrer meget hurtig opvarmning og giver unikke muligheder for at optimere flowet i et storkøkken. Kipstegeren kan bruges til madlavning såsom kogning, pochering, stegning, bruning eller at holde varm. Effektiviteten af induktionen er med til at sikre den hurtige opvarmningstid; 0-200°C. på 90 sekunder! Samtidig har kipstegeren meget effektiv opvarmning, når den er fyldt med større mængder. Du arbejder med temperaturstyring, som er med til at sikre høj ensartethed, mindre stegesild og et bedre arbejdsmiljø.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenummer, NORQi	403024
Dimensioner (B x D x H)	1162 x 766 x 900
Antal zoner (stk)	4
Steeoverflade (mm)	960 x 500 x 150
Kapacitet (L)	82
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	20
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	31A, 31A, 31A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	<10
Regulering	Temperaturkontrol
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	145

- se betjeningsvejledning for yderligere information -

Mest anvendte tilkøb:



Højderegulering



Luftgardin



Gulvmontering



Spænding



Hjul



Effektjustering



Zoneopdeling



Opbevaringsbeholder



230V Stikkontakt

#basic TRADITIONEL MULTIPAN!

MULTIPAN_BASIC

Dyb kipstegere med varmelegemer, som kan tilberede mad fra 20 - 200°C. De har digital styring, hvor funktioner nemt styres hurtigt og præcist. Multipanen til det professionelle køkken med behov for en effektiv multipan til allround brug i en travl hverdag. Den kommer med stegeoverflade i rustfrit stål, som har en effektiv og 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. Multipanen er udstyret med en digital styring, som giver mulighed for at arbejde med parametre som varme, effekt og madtemperatur. Samtidig kan vand tilføres manuelt eller automatisk med valgt liter antal. Det elektriske kip hjælper personalet med god ergonomi.

[BASIC STÅR FOR "TRADITIONEL OPVARMNINGSTEKNOLOGI" OG ER IKKE EN DEL AF VORES IMPACT SERIE]





MULTIPAN100_BASIC

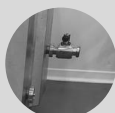
professionel multipan med traditionel opvarmning

Multipanen til det professionelle køkken med behov for en effektiv multipan til allround brug i en travl hverdag. Den kommer med stegeoverflade i rustfrit stål, som har en effektiv og jævn varme. Varmen fordeles af de underliggende varmelegemer, som er monteret i et specialudviklet varmfordelings-system. Systemet er med til at forbedre varmelegemernes ydeevne og levetid. Multipanen er udstyret med en digital styring, som giver mulighed for at arbejde med parametre som varme, effekt og madtemperatur. Samtidig kan vand tilføres manuelt eller automatisk med valgt literantal. Multipan er udstyret med vandpistol. Den elektriske kip hjælper personalet med god ergonomi.

Varenummer, NORQi	106100
Dimensioner (B x D x H)	1452 x 878 x 900
Antal zoner (stk)	1
Stegeoverflade (mm)	720 x 500 x 288
Kapacitet (L)	100
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	18
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	26A, 26A, 26A
Lækstrøm (mA)	0
Standby forbrug (W)	< 5
Regulering	Digitalt touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	170

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Aftapshane



Gulvmontering



Spænding



Hjul



230V Stikkontakt



MULTIPAN150_BASIC

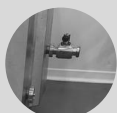
professionel multipan med traditionel opvarmning

Multipanen til det professionelle køkken med behov for en effektiv multipan til allround brug i en travl hverdag. Den kommer med stegeoverflade i rustfrit stål, som har en effektiv og jævn varme. Varmen fordeles af de underliggende varmelegemer, som er monteret i et specialudviklet varmfordelings-system. Systemet er med til at forbedre varmelegemernes ydeevne og levetid. Multipanen er udstyret med en digital styring, som giver mulighed for at arbejde med parametre som varme, effekt og madtemperatur. Samtidig kan vand tilføres manuelt eller automatisk med valgt literantal. Multipan er udstyret med vandpistol. Den elektriske kip hjælper personalet med god ergonomi.

Varenummer, NORQi	106150
Dimensioner (B x D x H)	1452 x 878 x 900
Antal zoner (stk)	1
Stegeoverflade (mm)	720 x 500 x 367
Kapacitet (L)	150
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	18
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	26A, 26A, 26A
Lækstrøm (mA)	0
Standby forbrug (W)	< 5
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	185

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Aftapshane



Gulvmontering



Spænding



Hjul



230V Stikkontakt



MULTIPAN200_BASIC

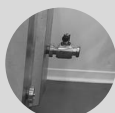
professionel multipan med traditionel opvarmning

Multipanen til det professionelle køkken med behov for en effektiv multipan til allround brug i en travl hverdag. Den kommer med stegeoverflade i rustfrit stål, som har en effektiv og jævn varme. Varmen fordeles af de underliggende varmelegemer, som er monteret i et specialudviklet varmfordelings-system. Systemet er med til at forbedre varmelegemernes ydeevne og levetid. Multipanen er udstyret med en digital styring, som giver mulighed for at arbejde med parametre som varme, effekt og madtemperatur. Samtidig kan vand tilføres manuelt eller automatisk med valgt literantal. Multipan er udstyret med vandpistol. Den elektriske kip hjælper personalet med god ergonomi.

Varenummer, NORQi	106200
Dimensioner (B x D x H)	1692 x 878 x 900
Antal zoner (stk)	1
Stegeoverflade (mm)	960 x 500 x 370
Kapacitet (L)	200
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	24
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	39A, 34A, 34A
Lækstrøm (mA)	0
Standby forbrug (W)	< 5
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	260

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Aftapshane



Gulvmontering



Spænding



Hjul



230V Stikkontakt



MULTIPAN250_BASIC

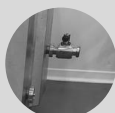
professionel multipan med traditionel opvarmning

Multipanen til det professionelle køkken med behov for en effektiv multipan til allround brug i en travl hverdag. Den kommer med stegeoverflade i rustfrit stål, som har en effektiv og jævn varme. Varmen fordeles af de underliggende varmelegemer, som er monteret i et specialudviklet varmfordelings-system. Systemet er med til at forbedre varmelegemernes ydeevne og levetid. Multipanen er udstyret med en digital styring, som giver mulighed for at arbejde med parametre som varme, effekt og madtemperatur. Samtidig kan vand tilføres manuelt eller automatisk med valgt literantal. Multipan er udstyret med vandpistol. Den elektriske kip hjælper personalet med god ergonomi.

Varenummer, NORQi	106250
Dimensioner (B x D x H)	1692 x 878 x 900
Antal zoner (stk)	1
Stegeoverflade (mm)	960 x 500 x 421
Kapacitet (L)	250
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	24
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	39A, 34A, 34A
Lækstrøm (mA)	0
Standby forbrug (W)	< 5
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	285

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Aftapshane



Gulvmontering



Spænding



Hjul



230V Stikkontakt

#pin MULTIPAN MED INDUKTION!

MULTIPAN_PIN

Dyb kipstegere med induktion, som kan tilberede mad fra 20 - 200°C. De har digital styring, hvor funktioner nemt styres hurtigt og præcist. En yderst effektiv multipan med induktion, som sikrer meget effektiv varme, hurtigst mulig opvarmning og giver unikke muligheder for at optimere hverdagen i et storkøkken. Induktionens effektivitet er med til at sikre branchens hurtigste opvarmning; 0-200° C. på 90 sekunder. Samt en effektiv varme, selv når stegepanden belastes med større mængder. Multipan er udstyret med en digital styring, som giver mulighed for at arbejde med parametre som varme, effekt og madtemperatur. Samtidig kan vand tilføres manuelt eller automatisk med valgt literantal. Det elektriske kip hjælper personalet med god ergonomi.

[PIN STÅR FOR "PROFESSIONEL INDUKTION" OG ER EN DEL AF VORES IMPACT SERIE]





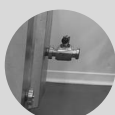
MULTIPAN100_PIN

professionel multipan med induktionsopvarmning

En yderst effektiv multipan med induktion, som sikrer meget effektiv varme, hurtigst mulig opvarmning og giver unikke muligheder for at optimere hverdagen i et storkøkken. Induktionens effektivitet giver hurtig opvarmning; 0-200°C. på 90 sekunder. Samt en effektiv varme, selv når stegepanden belastes med større mængder. Multipan er udstyret med en digital styring, som giver mulighed for at arbejde med parametre som varme, effekt og madtemperatur. Vand kan tilføres manuelt eller automatisk og er udstyret med vandpistol.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!

Varenummer, NORQi	404100
Dimensioner (B x D x H)	1452 x 878 x 900
Antal zoner (stk)	1
Stegeoverflade (mm)	720 x 500 x 288
Kapacitet (L)	100
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	15
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	22A, 22A, 22A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	< 10
Regulering	Digitalt touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	170



Aftapshane



Gulvmontering



Spænding



Effektjustering



Hjul



230V Stikkontakt

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



MULTIPAN150_PIN

professionel multipan med induktionsopvarmning

En yderst effektiv multipan med induktion, som sikrer meget effektiv varme, hurtigst mulig opvarmning og giver unikke muligheder for at optimere hverdagen i et storkøkken. Induktionens effektivitet giver hurtig opvarmning; 0-200° C. på 90 sekunder. Samt en effektiv varme, selv når stegepanden belastes med større mængder. Multipan er udstyret med en digital styring, som giver mulighed for at arbejde med parametre som varme, effekt og madtemperatur. Vand kan tilføres manuelt eller automatisk og er udstyret med vandpistol.

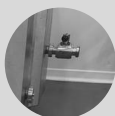
Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenummer, NORQi	404150
Dimensioner (B x D x H)	1452 x 878 x 900
Antal zoner (stk)	1
Stegeoverflade (mm)	720 x 500 x 367
Kapacitet (L)	150
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	15
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	22A, 22A, 22A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	< 10
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	185

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Aftapshane



Gulvmontering



Spænding



Effektjustering



Hjul



230V Stikkontakt



MULTIPAN200_PIN

professionel multipan med induktionsopvarmning

En yderst effektiv multipan med induktion, som sikrer meget effektiv varme, hurtigst mulig opvarmning og giver unikke muligheder for at optimere hverdagen i et storkøkken. Induktionens effektivitet giver hurtig opvarmning; 0-200° C. på 90 sekunder. Samt en effektiv varme, selv når stegepanden belastes med større mængder. Multipan er udstyret med en digital styring, som giver mulighed for at arbejde med parametre som varme, effekt og madtemperatur. Vand kan tilføres manuelt eller automatisk og er udstyret med vandpistol.

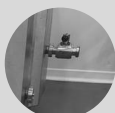
Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenummer, NORQi	404200
Dimensioner (B x D x H)	1692 x 878 x 900
Antal zoner (stk)	1
Stegeoverflade (mm)	960 x 500 x 370
Kapacitet (L)	200
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	20
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	31A, 31A, 31A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	< 10
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	260

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Aftapshane



Gulvmontering



Spænding



Effektjustering



Hjul



230V Stikkontakt



MULTIPAN250_PIN

professionel multipan med induktionsopvarmning

En yderst effektiv multipan med induktion, som sikrer meget effektiv varme, hurtigst mulig opvarmning og giver unikke muligheder for at optimere hverdagen i et storkøkken. Induktionens effektivitet giver hurtig opvarmning; 0-200° C. på 90 sekunder. Samt en effektiv varme, selv når stegepanden belastes med større mængder. Multipan er udstyret med en digital styring, som giver mulighed for at arbejde med parametre som varme, effekt og madtemperatur. Vand kan tilføres manuelt eller automatisk og er udstyret med vandpistol.

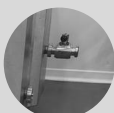
Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenummer, NORQi	404250
Dimensioner (B x D x H)	1692 x 878 x 900
Antal zoner (stk)	1
Stegeoverflade (mm)	960 x 500 x 421
Kapacitet (L)	250
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	20
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	31A, 31A, 31A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	<10
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	285

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Aftapshane



Gulvmontering



Spænding



Effektjustering



Hjul



230V Stikkontakt

#tilpassettilditbehov

TILPASSET TIL DIG!



Gulvmonteringsæt

Kipstegeren kan monteres til gulvet for at sikre, at den ikke flytter sig under produktion. Gulvmonteringen foregår nemt og fleksibelt. Det er godt til brug på udstyr til den maritime sektor.



Aftapshane med ventil

Benytt aftapshane til tømning af multipanens indhold. Få kobling og ventil, så det passer til dit behov. Gennemgangen til aftapshanen sidder tæt på multipanens bund, så den skal kippes mindst muligt.



Zoneopdeling

Benytt individuel temperatur på hver enkelt zone og opnå bedre resultater. Zoneopdeling giver mulighed for at tilberede ingredienser ved korrekt individuel temperatur uden at de blandes sammen.



Hjul med bremse

Udskift fødderne på kipstegeren med fire stærke kvalitetshjul. De forreste hjul er med bremse, så kipstegeren kan sikres på placeringen. Vær opmærksom på, at kipstegeren står i vatter efter flytning.



Søjle

Udskift underdelen på kipstegeren, så den står på søjle i stedet for ben. Søjle skal fastmonteres til gulvet og dækker generelt alle tidligere installationer, hvis der har stået en kipsteger på søjle tidligere.



Opbevaringsbeholdere

Benytt kipstegeren til opvarmning eller varmeholdelse af produkter. Opbevaringsbeholdere bruges i vandbad i kipstegeren, hvor der kan arbejdes med præcis temperatur, så produkter ikke overtilberedes eller koger.



2-delt 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.



230V stikkontakt

Få muligheden benytte stikkontakt, som er indbygget i kipstegeren. Så er det slut med at flytte varme ingredienser for at blende eller falde over ledninger. Stikkontakten er indbygget med et kombi-relæ.



Spænding

Kipstegeren kan leveres med tilpasset spænding, så det passer til køkkenets behov. Der tilbydes forskellige spændinger, men man skal dog være opmærksom på at det kan give mindre variationer i produkternes effekt.



Elektrisk højdejustering

Højdejustering er elektrisk og trinløs. Den er indbygget i de eksisterende ben, så det ikke har behov for fastmontering til gulv og fleksibel installation er stadig til sikret.



Effektregulering, PIN

Få tilpasset effekten på Kipstegeren, så det passer til behovet. Det kan skyldes ønske om lavere effekt eller tilgængelig strøm i den eksisterende installation. Effekt kan justeres op igen ved kontakt til forhandler.

	Gulvmonteringsæt	Hjul med bremse	2-delt luftgardin	Elektrisk højdejustering	Aftapshane med ventil	Søjle	230V stikkontakt	Effektregulering, PIN	Zoneopdeling	Opbevaringsbeholdere	Spænding
KIPSTEGER_BASIC	●	●	●	●		●	●				●
KIPSTEGER_PIN	●	●	●	●			●	●	●	●	●
MULTIPAN_BASIC	●	●			●		●				●
MULTIPAN_PIN	●	●			●		●	●			●

NORQI ApS
Sandvadvej 9
DK-5210 Odense NV

W: www.norqi.dk
T: +45 71 95 60 31
M: info@norqi.dk