



optimizing cooking to its best!



#introduktion

OPTIMIZING COOKING TO ITS BEST!

NORDISK DESIGN & DANSK ÆRLIGHED!

Vi har mere end 30 års erfaring og knowhow inden for produktion af koge- og stegadestyr til storkøkkenbranchen. Vi har en direkte mission om at lave produkter med fokus på pålidelighed, ergonomi og økonomiske fordele til en branche med en travl hverdag med hårde deadlines. Et kompromisløst design er gennemgående i alle vores produkter - et design, hvor en nordisk styrke og smukke minimalistiske linjer resulterer i et anerkendt look. Vores erfaring resulterer i en enorm høj kvalitet, hvor funktionalitet og brugervenlighed er naturligt integreret i produkterne. Vores produkter bygger på en åben og ærlig dialog med brugerne i en erkendelse af, at deres behov er vores fælles behov - for uden en høj faglig dialog kan vi ikke få en stærk fælles fremtid!

AF PROFESSIONELLE TIL PROFESSIONELLE!

Vores medarbejdere er dedikerede mennesker med stor professionalisme. Vi kender hverdagen, som vores produkter skal fungere i og derfor de krav, de skal leve op til. Produkterne skal fungere i en branche med nogle af de strengeste deadlines i forhold til tid og regler, og derfor stiller vi utroligt høje krav til vores produkter. Derfor er alle vores produkter udviklet af et team af fagfolk, som alle kender til dette hver dag. Vores udviklingsteam består af personer med baggrunde som; kok, elektriker, byggeri, designer og servicetekniker. Vi kalder det brugerdrevet innovation, og det er en af hjørnestenene i vores virksomhed. Vi har et mål om, at vores produkter skal være fra professionel til professionel - og det kræver stor indsigt og forståelse!



*Alt i rustfrit stål
til professionel
fødevarerproduktion!*

#kogebord_induktion

BEDSTE LØSNING TIL ALLE KOKKE!

HURTIG OG EFFEKTIV!

Induktionskogebordet har en virkningsgrad på +90%. Det betyder, at +90 % af den energi, du bruger, når du tænder en zone, overføres til elementet på zonen. Det er branchens hurtigste og mest effektive opvarmningsform, hvilket ses i den hurtige opkogningstid, som induktion giver! Den høje virkningsgrad er også med til at give et meget lille energitab, hvilket er endnu en fordel - for tabt energi er tabte penge! Induktion giver en rigtig effektiv regulering af varmen. Hele fordelene ligger i, at varmen genereres direkte i den magnetiske bund af panden eller gryden. Det er de induktive strømme fra induktionsspolen under glasset, der skaber den. Så når man tænder for varmen, genereres varmen meget hurtigt, for der skal ikke energi til at opvarme andet end materialet i bunden. Sammen med den høje effektivitet gør det induktionskogebordene til meget grønne produkter.

BEDRE FOR MENNESKER OG PLANET!

Induktionskogeborde er ikke bare hurtige og effektive. De er samtidig med til at skabe et bedre arbejdsmiljø for medarbejderne, som betjener dem hver dag! Deres direkte varmeoverførsel til gryden eller panden gør, at det kun udgiver meget små mængder overskudsvarme, som er med til at hæve den generelle varme i køkkenet og derved skabe et forringet arbejdsmiljø. Ud over dette er det også væsentligt mere rengøringsvenligt end andre kogebordstyper, så medarbejderne opnår en hurtigere og mere simpel rengøring uden brug af hårde kemikalier. Kombinationen af høj virkningsgrad, effektiv regulering og direkte varmeoverførsel gør, at induktionskogeborde er energibesparende i forhold til andre typer kogeborde i storkøkkenerne. Det giver altså mulighed for både, at spare tid og penge - hvilket må betragtes, som en klar win-win og gør at tilbagebetalingstiden på produkterne forkortes i forhold til andre typer kogeborde!



Madlavning med et bedre resultat og mindre stress!

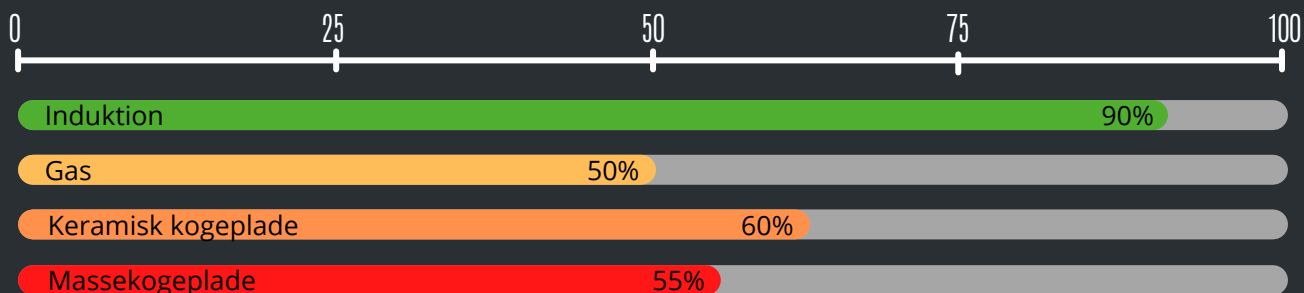


#impact

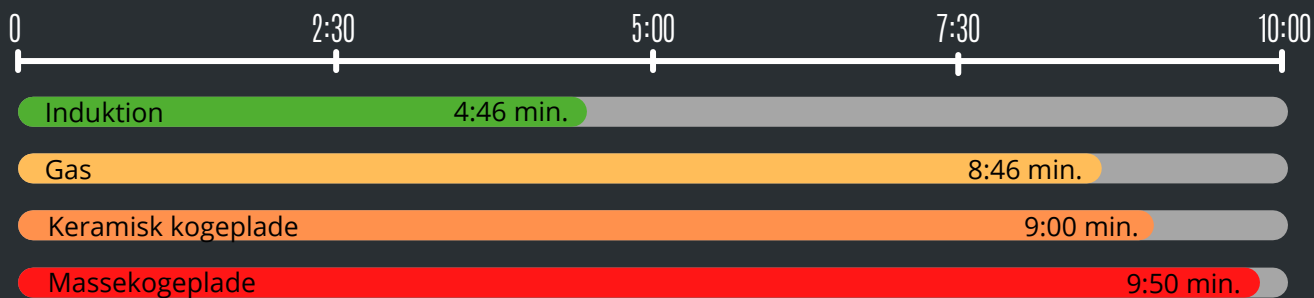
MÆRK FORKELLEN MED INDUKTION!

Induktion har mange gode fordele, som alle arbejder under vores fællesnævner; PEOPLE, PLANET & PROFIT. Her kan du se nogle af de fordele, der er med til at danne grundlaget for vores IMPACT-serie!

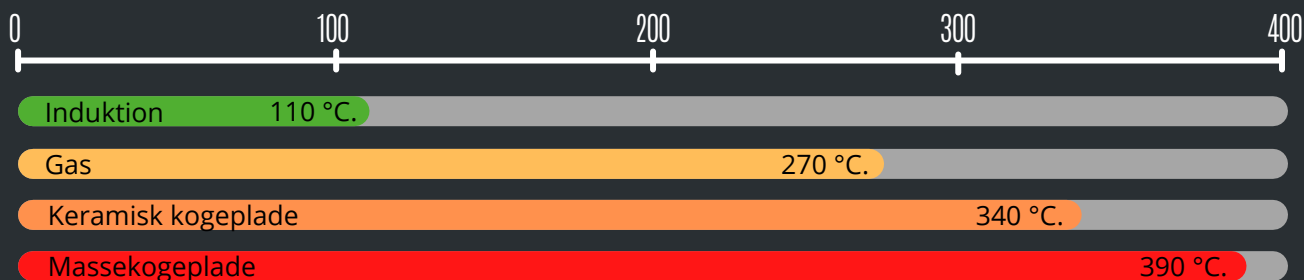
Virkningsgrad i %



Opkogningstid i minutter på 2 liter vand fra 20°C. til 95°C.



Overfladetemperatur i °C. efter opkog af 1 liter vand



NORQI

Kilde:
E.G.O. Commercial Induction

#induktionvinder HVAD ER FORSKELLEN?!



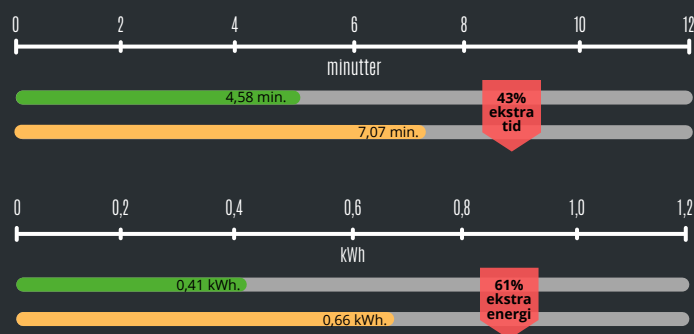
INDUKTION VS GAS

For at fremhæve forskellen mellem induktion og gas, så har vi lavet en beregning på de to forskellige teknologier, når de skal opvarme 2 l. vand. I beregningen skal vandet opvarmes fra 10°C -> 90°C med induktion og gas.

Men det er næsten for kort tid til at skabe et godt overblik over den reelle værdi, som det kan skabe i det daglige i et travlt storkøkken. Så lad os derfor antage, at den samme proces blev udført i følgende frekvens;

5 gange dagligt / 5 gange ugentligt / 50 uger om året

Nu vil induktionen virkelig gavne ethvert storkøkken og spare både tid og penge!



Strøm: gul; gas, 5,6 kW / grøn; induktion, 5,0 kW
Virkningsgrad: gul; gas, 50% / grøn; induktion, 90%

Resultat:

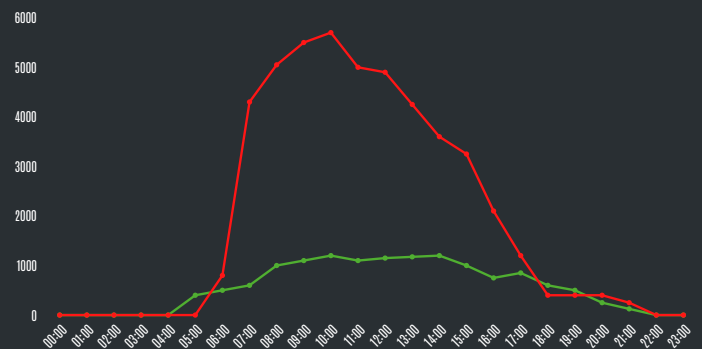
**310 kWh eller 61 % mere på energiforbruget ved brug af gas!
3:15 timer eller 43 % mere på opvarmningstiden ved brug af gas!**



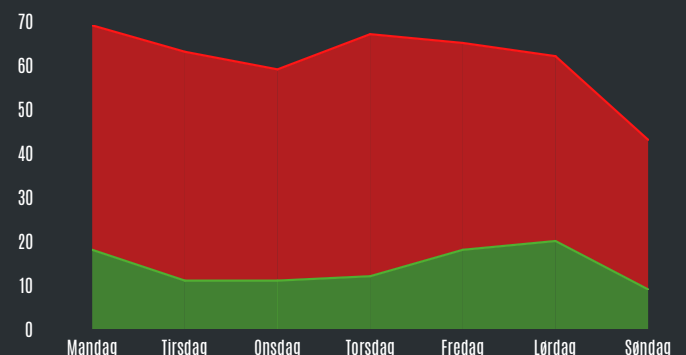
INDUKTION VS MASSEKOGEPLEDE

Ved måling af brugen af induktion og massekogeplade ses der markant forskel på de to typer af opvarmning. Her ses tallene, som er målt på et stort conferencehotel, hvor de er gået fra massekogeplade til induktion. Målingerne er foretaget før og efter udskiftning.

Gennemsnitligt elforbrug i måleperioden fordelt over 24 timers interval.
rød: massekogeplade, 15,2 kW / grøn: induktion, 20,0 kW



Gennemsnitligt elforbrug i måleperioden fordelt over ugedage.
rød: massekogeplade, 15,2 kW / grøn: induktion, 20,0 kW



Resultat:

**Besparelse på 70,5% på energiforbruget ved brug af induktion!
3,5 gange mindre udledning af CO2 ved brug af induktion!**

#kogebord_basic

GLASKERAMISK KOGEBOARD!

KOGEBOARD_BASIC

Gennemførte glaskeramiske kogeborde med god effekt og varme til det professionelle køkken. Kogebordenes zoner er firkantet på 270 x 270 mm. og yder maksimalt 4 kW hver. De giver gode arbejdsforhold for brugeren i sit daglige arbejde. Glasset er fuget i overrammen med varmebestandig fuge og det ligger plant med den rustfrie overflade. Kogebordene er udført i rustfrit stål med fokus på rengøringsvenlighed og sikring af driftssikkerhed. Kogebordene er udstyret med underhylde til opbevaring. Muligheden for gryderegistrering kan være med til at optimere økonomien omkring kogebordene, da det kun yder effekt, når en gryde er på zonen. Kogebordene fås også som bordmodel eller væghængt.

Virkningsgrad: 60%

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



SCAN ELER TRYK
KOGEBOARD_BASIC



#kogebord_spin

SEMIPROFESSIONELT INDUKTIONSKOGEBOARD!

KOGEBOARD_SPIN

Effektive induktionskogeborde, som passer til mindre køkkener. 2 zoner på kogebordene deler 3,5 kW med mulighed for, at hver enkelt zone kan opnå 2,1 kW, og med boostfunktion til 3,5 kW. Kogebordernes zoner er enten firkantet på 220 mm x 180 mm eller rund med en diameter på Ø280 mm. Kogebordene indeholder programmer til chokoladesmeltning, varmeholdning og simreretter. Zonerne kan sammenkobles, så det passer til varmeholdning af en kantine 1/1. Kogebordene er udført i rustfrit stål med fokus på rengøringsvenlighed og sikring af driftssikkerhed. Kogebordene er udstyret med underhylde til opbevaring. Kogebordene er grundet zonernes størrelse og effekt beregnet til køkkener med behov for mindre produktion, såsom institutioner, skoler, diætkøkkener og mindre caféer. Det er ikke beregnet til kontinuerlig tilberedning gennem en hel dag. Kogebordene fås også som bordmodel eller væghængt.

Virkningsgrad: +90%

[SPIN STÅR FOR "SEMIPROFESSIONEL INDUKTION" OG ER EN DEL AF VORES IMPACT SERIE]



SCAN ELER TRYK
KOGEBOARD_SPIN



#kogebord_pin

PROFESSIONELT INDUKTIONSKOGEBOARD!

KOGEBOARD_PIN

Meget effektive induktionskogeborde som kan optimerer arbejdsgangene i køkkenet. Kogebordenes zoner er enten runde med 5 kW eller fladedækkende med 5 kW. Runde zoner har en diameter på Ø270 mm og er beregnet til 1 gryde per zone. De fladedækkende er firkantet på 310 mm x 310 mm og kan tage mere end en gryde per zone. Grundlæggende passer runde zoner oftest bedst til større produktionskøkkener, såsom kantiner og catering. Hvor fladedækkende passer bedst til restauranter og caféer. Varme overføres direkte fra zone til gryden uden spildvarme og overskudsvarme til køkken og gene for køkkenpersonale. Induktion er energibesparende, hvilket er godt for den samlede økonomi og miljøet. Kogebordene er udført i rustfrit stål med fokus på rengøringsvenlighed og sikring af driftssikkerhed. Kogebordene er udstyret med underhylde til opbevaring. Kogebordene fås også som bordmodel eller væghængt.

Virkningsgrad: +90%

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



SCAN ELER TRYK
KOGEBOARD_PIN



#tilpassettilditbehov TILPASSET TIL DIG!



Højdejustering

Højdejustering er elektrisk og trinløs. Den er indbygget i de eksisterende ben, så det ikke har behov for fastmontering til gulv og samtidig beholder den funktionelle underhylde. Højdejustering: 800 - 1000 mm.



Effektregulering

Få tilpasset effekten på kogeboardet, 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.



Lukket sider

Få lukket sider og bagpanel på kogeboardet, så indhold på underhylden ikke falder ud. Samtidig kan støv og skidt ikke komme ind på underhylden, så der er mindre rengøring for brugeren.



Sidehylde

Sidehylden kan købes til individuelt påmontering på begge sider af kogeboardet og ved montering er den plan med overrammen på kogeboardet. Standard bredde: 300 mm. / andre størrelser laves.



Hjul

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



Grydereistrering

Få hjælp til at spare på energien i dit køkken. Med grydereistrering varmer zonen kun, når der er en gryde eller pande på zonen. Vi anbefaler grydereistrering for at minimere brugen af energi.



Gulvmontering

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



Dobbeltsidet betjening

Få mulighed for at betjene kogeboardet fra begge sider. En knap per zone på hver side, så man altid betjener den zone, som er nærmest sig selv. Dobbeltsidet betjening kan forbedre arbejdsvilkår i storkøkkenet.



Spænding

Kogeboardet 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.



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 stikkontakt

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



Bord- & vægmodel

Alle kogeboard kan fås som bordmodel, hvor benene er kortet op til 50 mm. under kogeboardet. Så der er plads til effektiv ventilation af kogeboardets driftskomponenter. Vægbeslag kan tilkøbes efter individuelle behov.

#designditegetkogeboard FÅ LAVET DIT EGET DESIGN!

SPECIALDESIGNET KOGEBOARD

Hos NORQi elsker vi at lave produkter, der passer til lige netop dine behov og ønsker. Ud fra en god dialog designer vi dine ønsker, så du kan få en skræddersyet løsning, der passer perfekt til dit køkken. Når vi laver kogeboarder, er det altid baseret på at opnå den bedste ydeevne og driftssikkerhed. Vi går ikke på kompromis med kvalitet og design, så du opnår det bedste resultat! Tænk på følgende, når du designer dit nye kogeboard:

- Størrelse: bredde, dybde og højde?
- Zoner: effekt, størrelse og kapacitet?
- Styling: enkelt, dobbelt eller begge sider?
- Neutral plads: arbejdsplads og hyldeplads?
- Vand: Vandhane og vask?
- Sokkel: På ben eller lukket til gulv?



BLIV INSPIRERET!
SCAN ELER TRYK OG SE BILLEDER!



*Hygiejnisk
konstruktion
i rustfrit stål!*



*Håndlavet
håndværk!*



*Professionel
induktion i
høj kvalitet!*



*Flot nordisk
minimalistisk
udsende!*

#kipsteger_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!

#induktion KIPSTEGERTESTEN!

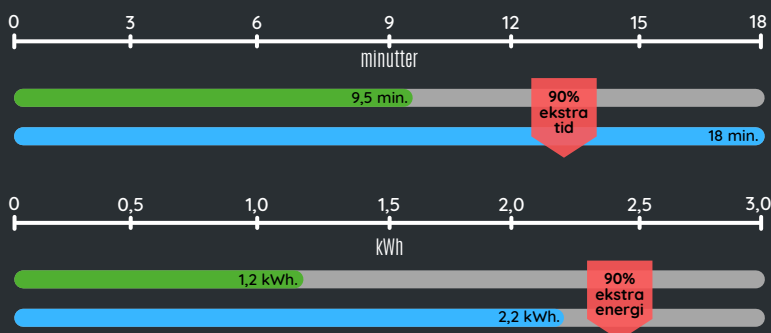
TRADITIONEL KIPSTEGE VS INDUKTIONSKIPSTEGERTPAN

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.





Temperaturen på stegoeverfladen indstilles til 190°C. med en blanding af smør og olie.



Temperaturen opnås inden for 90 sek. og første schnitzel lægges på kipsstegeren.



De indbyggede temperatursensorer, som er installeret i metallet i stegoeverfladen holder den nøjagtige temperatur på hver zone.



Temperaturen på stegoeverfladen overvåges og holdes gennem hele processen for at opnå et ensartede resultat gennem tilberedningen.



Efter 2 minutter vendes den første schnitzel med sprød og flot brun stegeskorpe.



En effektiv styring under tilberedning sikrer minimal temperaturændring, mens schnitzlerne vendes, så fedtstof ikke brænder på.



Ved ændring af temperatur på stegoeverfladen under tilberedning, så vil induktionskipstegeren justerer den nødvendige effekt straks.



Efter omkring 2 minutter på den anden side er schnitzlerne færdige og tages af induktionskipstegeren.



Der laves omkring 50 schnitzler inden stegoeverfladen bør rengøres på induktionskipstegeren.



Hvis der ikke bruges smør og olie til kartofler, så kan paneringen sigtes fra olien, så den kan benyttes igen.

#induktion SCHNITZELTESTEN!

At lave perfekte og ensartede produkter med panering hver gang er en svær opgave. Men med en induktionskipsteger bliver opgaven meget lettere. Når du bruger en induktionskipsteger har du mulighed for hurtig opvarmning og temperaturkontrol under hele tilberedningen. Vi vil vise hvor nemt man kan tilberede mange schnitzler på én gang - uden at fedtstoffet brænder eller temperaturen falder, så paneringen bliver våd og falder af. Vi kalder det; Schnitzeltesten!

Vi lavede en test, hvor vi tilberedte schnitzler på en induktionskipsteger. Fordi induktionskipstegeren er et temperaturstyret apparat, så arbejder du med en præcis temperatur frem for den normale effektstyret tilberedning. Temperaturen måles inde i kernen af materialet på stegoeverfladen, hvilket gør det til en meget nøjagtig temperatur. Apparatet måler temperaturen præcist, og når temperaturen sænkes, måske fordi der lægges kolde produkter på stegoeverfladen. Så justerer den straks effekten, så den når den indstillede temperatur på stegoeverfladen. Den går ikke over den indstillede temperatur, så ingredienserne brænder på eller bliver overtilberedte. Apparatet har mulighed for at beregne den nødvendige effekt for at nå den indstillede temperatur, så der vil aldrig blive brugt mere energi end nødvendigt, når effekten justeres til at opnå temperaturen på stegoeverfladen igen. Præcis temperaturstyring giver mere ensartede produkter, bedre kontrol over tilberedningen med mindre stress og mindre brug af olie/smør.



#induktionvinder

#kipsteger_basic

KIPSTEGER MED OPTIMERET OPVARMNING!

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]



SCAN ELER TRYK
KIPSTEGER_BASIC



BLIV INSPIRERET!



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 bælge 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 som oftest benyttes. Bag alle knapper sidder der en ekstra gummipakning, som sikre 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 stillesko, 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 er på 200 mm, og 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 VEDLIGEHOLDELSE

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!

#kipsteger_pin

KIPSTEGER MED INDUKTIONSOPVARMNING!

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]



SCAN ELER TRYK
KIPSTEGER_PIN



BLIV INSPIRERET!



DEN PERFEKTE STEGEOVERFLADE

Kipstegeren har en stegooverflade 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 stegooverfladen 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 bælge 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 stegooverfladen. 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 tilsi- kke god stabilitet og på hvert ben er der monteret en stillesko, 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 er på 200 mm, og kan variere i forhold til pandens indre 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 stegooverfladen. 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.

#multipan_basic

MULTIPAN MED OPTIMERET OPVARMNING!

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]



SCAN ELER TRYK
MULTIPAN_BASIC



#mutlipan_pin

MULTIPAN MED INDUKTIONSOPVARMNING!

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]



SCAN ELER TRYK
MULTIPAN_PIN





*Optimal brug
af energi!*

#induktion_kipgryde

EFFEKTIVITET OG ENERGIBESPARELSE I SAMARBEJDE!

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 ønskede effekt uden at bruge unødigt energi. I induktionskipgryden er der placeret flere temperaturfølere i bunden. Disse følere sørger for, at den regulerer varmen hurtigt og effektivt ved temperatursvingninger. Dette sikrer, at alle sikkerhedsparametre 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.

SPAR TID OG PENGE!

Kombinationen af induktion og digital teknologi gør, at induktionskipgryden ikke bruger overflødig energi på at opnå den ønskede temperatur ved 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. Når man kommer kolde ingredienser i kipgryden, så bemærker kipgryden det hurtigt og regulerer derefter effekten, så den rammer den ønskede temperatur. Når man slukker for varmen, så stopper varmeoverførelsen straks og kipgryden holder ikke på varmen, som man kan opleve ved traditionelle kipgryder med damp!

NORQI

#vielskergodmad DEN RIGTIGE TILBEREDNING!

HURTIG OG EFFEKTIV!

Vores kipgryder kan varme mellem 20 - 200°C og induktionskipgryder, når 200°C på ca. 90 sekunder. En kipgryde med damp skal først producere damp og varme meget stål op, før den begynder at varme på maden. Samtidig varmer den bedst mellem 80-120°C. Induktionskipgryden er unik, når det kommer til hurtig opvarmningstid og effektivitet og med muligheden for at nå over 140°C, så du kan stege dine ingredienser. Induktionskipgryden sørger for at du kommer i gang med madlavningen med det samme, og derfor er det nødvendigt at have dine ingredienser klar, når du starter op. Dette kan optimere arbejdsflowet i et storkøkken, da madlavningsprocessen startes hurtigere end ved brug af en kipgryde med damp. Samtidig kan du arbejde med mere end én tilberedningsmetode, når du laver mad!!

PRÆCIS OG HURTIG AT STYRE!

Induktionskipgryden kan styres med 1°C præcision på stegeoverfladen, hvor varmen effektivt overføres fra induktionsspolerne. Den præcise temperatur giver mulighed for høj ensartethed og præcis tilberedning. At arbejde med den nøjagtige temperatur giver dig mulighed for at tilberede maden bedst muligt. F.eks. tilbered sous vide mellem 40-80°C, kog omkring 100°C eller steg dine ingredienser over 140°C! I induktionskipgryden er der placeret flere temperaturfølere i aluminiumskernen af stegeoverfladen. Disse sensorer sikrer at, den ønskede temperatur holdes med stor præcision gennem hele processen. I en induktionskipgryde reguleres varmen hurtigt, fordi den ikke har så meget stål og masse, som den skal opvarme og derfor er den unik, når det kommer til tilberedning ved samme præcise temperatur!



Præcis kontrol af temperaturen i alle processer!



Temperaturen over 140°C, hvilket giver bedre smag!



Høj og præcis temperatur giver bedre produkter!

#denrigtigekipgrydetildig

LAV MAD SOM EN RIGTIG KOK!

NYD SMAGEN AF UMAMI!

At kunne nå en temperatur over 140°C og op til 200°C, giver unikke muligheder i tilberedningsprocessen. Det er her at den smagfulde karamellisering, også kaldet Maillard, af ingredienserne sker. Stegning af råvarer kan gøre en kæmpe forskel for umamismagen i maden. Ved stegning sker der en række naturlige kemiske reaktioner i maden, dette skyldes den høje temperatur, og man skal over 140°C for at disse reaktioner udvikler sig. Det skyldes, at den høje temperatur under stegningen udvikler aromatiske stoffer, som bidrager til forskellige smagsindtryk, som kogning ikke kan give maden. Vi mener, at reaktionen under stegning er en grundlæggende ting i køkkenet, som fuldstændig forvandler råvarer til vidunderlig mad, så du kan nyde smagen af rigtig mad!

PRÆCIS TEMPERATUR GIVER BEDRE MAD!

Verdenen er fuld af køkkener og disse køkkener er fulde af forskelle. Vi bestræber os på at omfavne så mange muligheder som muligt. Vi vil gerne give køkkener mulighed for at lave mad med udgangspunkt i deres kultur og hjerte! Det store temperaturområde og muligheden for at styre temperaturen meget præcist gør, at alle kan nå deres ønsker i madlavningen. Når du har mulighed for at styre processen præcist, kan du nyde at lave bedre mad. Oplev at maden ikke koger over, ikke brænder på eller overtilbereder - uanset om du laver en god gryderet, koger grød eller en lækker pastaret. Oplev, at grøntsagerne er perfekt tilberedt, eller at karamellen aldrig får for meget farve. Opnå det samme færdige resultat hver gang, fordi du kan styre temperaturen præcist!



Gryderetter



Grød



Super



Syltede grøntsager



Bolognese



Pasta retter



Asiatiske retter



Kartoffelmos



Marmelade



Karamel



Brød



Sous vide

#dejligmadgørfolkglade

BENYT ALLE DE RIGTIGE TILBEREDNINGSMETODER!

EN MULTIFUNKTIONEL KIPGRYDE!

At lave mad med godt udstyr giver dig den bedste oplevelse og en unik mulighed for at lave en god madoplevelse for gæsterne. Samtidig er det rigtige udstyr med til at sænke stressniveauet og skabe flere smil i køkkenet. At arbejde med en multifunktionel kipgryde giver dig mulighed for at bruge alle de tilberedningsmetoder, der gør det nemt, at lave bedre mad. Udvid muligheden for at lave mange tilberedningsmetoder uden at skulle bruge flere forskellige monofunktionelle maskiner. Lav retter, der tidligere krævede flere maskiner i en maskine og opnå et bedre og nemmere resultat!

FÅ ENSARTETHED I PRODUKTERNE!

Arbejd med færre manuelle processer, styr tilberedningen præcist og brug de rigtige tilberedningsmetoder. Det lyder godt for alle køkkener, men det er også fantastisk for gæsterne. Muligheden for at lave den samme madlavning hver gang giver ensartethed i de færdige produkter. Madlavning kan være smukt, når kokken sætter sit individuelle præg på retten, men nogle gange kræver madlavningen også ensartethed, så gæsterne oplever genkendelse og samme glæde, som sidst de smagte den. Ensartethed er ikke kun i maden, men også i økonomien. Opdag, at beregningen af forbrugt tid, energi og ingredienser er den samme hver gang, og derfor er prisen den samme!



Stegning



Blanchering



Karamellisering



Kogning



Sous vide



Ristning



Pasteurisering



Kold blanding



Køling



Braisering



Vaskning

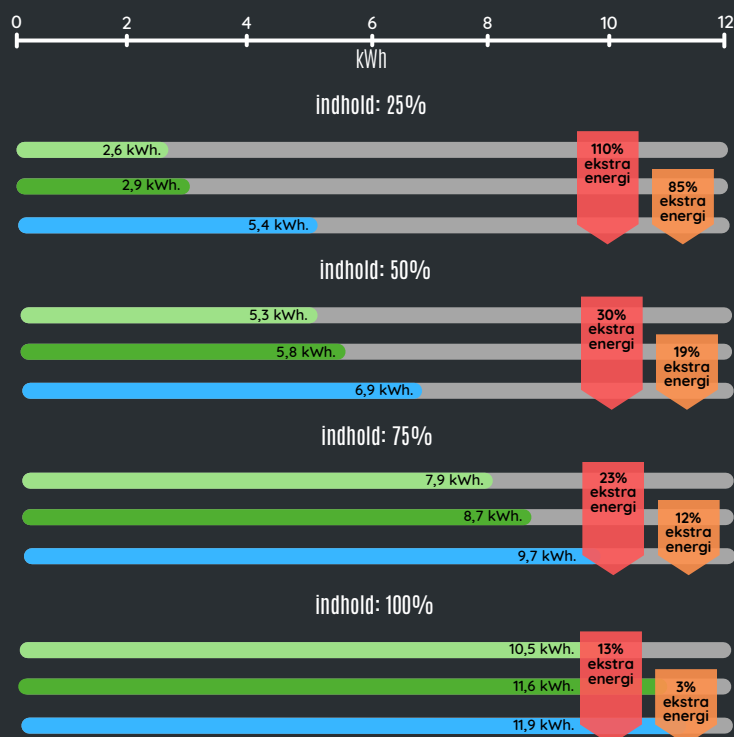
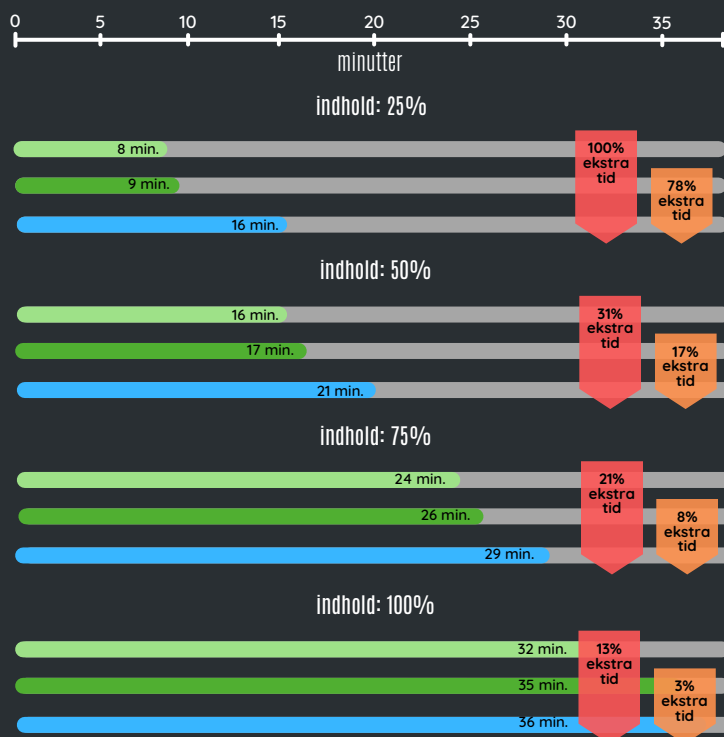


Piskning

#NORQi_kipgryder

VI ELSKER AT SPARE TID OG PENGE!

Med udgangspunkt i vores viden om, hvordan et storkøkken fungerer, har vi lavet forskellige opkogningstests for at sammenligne gryder med induktion, varmelegemer og dampgeneratorer. Vi ved, at madlavningen starter i bunden af kipgryden og ikke ved at fylde kipgryden til randen med koldt vand! Derfor har vi lavet en række tests der viser forskellen på de 3 forskellige typer kipgryder, hvor vi husker hvordan kipgryden bruges i en travl hverdag. Det har med tid og penge at gøre - og det synes vi er vigtigt!



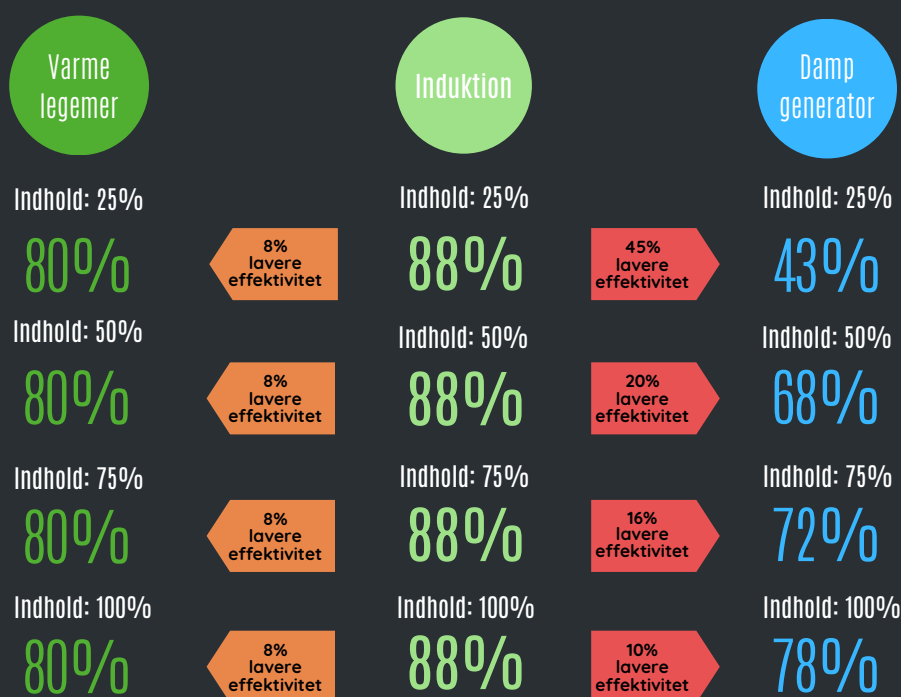
Opvarmning af vand: 10°C. -> 90°C.
Kipgryde med induktion: 100 l. / 20 kW. 
Kipgryde med varmelegemer: 100 l. / 20 kW. 
Kipgryde med dampgenerator: 100 l. / 20 kW. 



#NORQi_kipgryder

LAD OS TALE OM VIRKNINGSGRAD OG EFFEKTIVITET!

Målingerne fra opkogningstiderne giver os mulighed for at beregne den reelle virkningsgrad af de forskellige typer kipgryder. Virkningsgraden viser os, hvor meget af den energi, der bruges til opvarmning, der faktisk opvarmer indholdet inde i kipgryderne. Virkningsgraden kan vise, hvor meget af den brugte energi, der rent faktisk blev brugt til at opvarme indholdet, og hvor meget af energien, der blev spildt under processen. Derfor er virkningsgraden også en god afspejling af, hvor meget du får for pengene, som du bruger i opvarmningsprocessen. Når du beregner virkningsgraden af en opvarmningsproces, skal du kende den nødvendige energi, der kræves for at opvarme produktet - i dette tilfælde vand. Samtidig skal den energi, der bruges i opvarmningsprocessen, måles med hver type kipgryder. Med disse to tal kan du beregne produktets virkningsgrad og derved effektivitet. Jo højere effektivitet, jo bedre økonomi!



#induktionvinder

Opvarmning af vand: 10°C. -> 90°C.
Kipgryde med induktion: 100 l. / 20 kW.
Kipgryde med varmelegemer: 100 l. / 20 kW.
Kipgryde med dampgenerator: 100 l. / 20 kW.

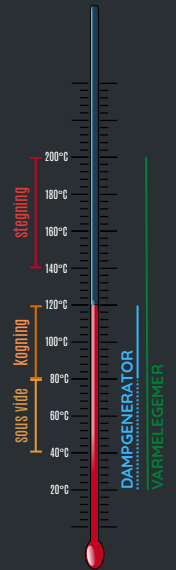
#kipgryder_basic

KIPGRYDER MED OPTIMERET OPVARMNING!

KIPGRYDE_BASIC

Kipgryder med varmelegemer, som kan varme fra 20-200°C. Tilbered sous vide mellem 40-80°C, kog omkring 100°C eller steg dine ingredienser over 140°C! Kipgryderne har indbygget røreværk og fås med kiphøjde på 400 mm og 600 mm mellem hældetud og gulvet. Kipgryderne varmer kun på bunden, så helt fra start af tilberedningsprocessen opnås de korte opkogningstider og optimal udnyttelse af energiforbruget. Kipgryderne er konstrueret med mindst mulig masse i opvarmningsområdet for at sikre hurtig opvarmning og bedst mulig temperaturregulering under tilberedning. Nyd at lave mad med muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge for alle kokke! Med disse kipgryder kan du lave lækker mad fra bunden uden kompromis i smagen! Det digitale touchpanel, der er standard på kipgryderne, gør det muligt at styre varme, madtemperatur og omrøring. Alle kipgryder kommer med automatisk vandpåfyldning og indbygget "Tilt-back" funktion, som hjælper til tømning af kipgryden. Kipgryderne står på ben for nem og økonomisk installation, men afskærmning til gulv er en mulighed, hvis det ønskes!

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



SCAN ELER TRYK
EFFECTMIX_BASIC



ERGOMIX_BASIC



COOK&CHILL_BASIC



BLIV INSPIRERET!



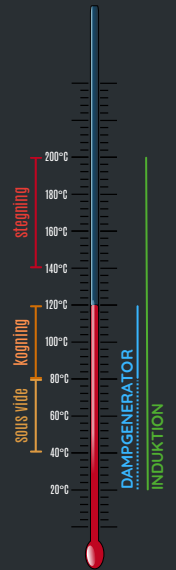
#kipgryder_pin

KIPGRYDER MED INDUKTIONSOPVARMNING!

KIPGRYDE_PIN

Kipgryder med induktion, som kan varme fra 20-200°C. Kipgryderne giver en meget effektiv opvarmning og kan opvarmes fra 20-200 °C, og når 200 °C, på 90 sekunder. Samtidig giver induktion, grundet den digitale styring og høje virkningsgrad, markante energibesparelser. Kipgryden kan arbejde med 1°C præcision og er perfekt til sous vide mellem 40-80°C, tilberedning lige under 100°C eller fremstilling af ensartet karamel på præcis 180°C! De har indbygget røreværk og har fås med kiphøjde på 400 mm. og 600 mm. mellem hældetud og gulvet. Kipgryderne varmer kun på bunden, så helt fra start af tilberedningsprocessen opnås de korte opkogningstider og optimal udnyttelse af energiforbruget. Kipgryderne er konstrueret med mindst mulig masse i opvarmningsområdet for at sikre hurtig opvarmning og bedst mulig temperaturregulering under tilberedning. Nyd at lave mad med muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge for alle kokke! Det digitale touchpanel, der er standard på kipgryderne, gør det muligt at styre varme, madtemperatur og omrøring. Alle kipgryder kommer med automatisk vandpåfyldning og indbygget "Tilt-back" funktion, som hjælper til tømning af kipgryden. Kipgryderne står på ben for nem og økonomisk installation, men afskærmning til gulv er en mulighed, hvis det ønskes!

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



SCAN ELER TRYK
EFFECTMIX_PIN



ERGOMIX_PIN



COOK&CHILL_PIN



BLIV INSPIRERET!



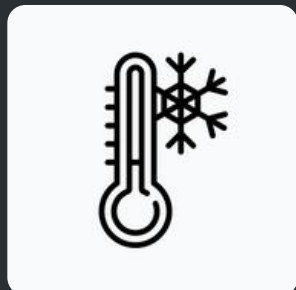
#optimizingcookingtoitsbest

LAD OS MØDES TIL EN KOP KAFFE OG EN GOD SNAK!



RIGTIG MADLAVNING

Vores produkter tager udgangspunkt i de "3 P'er": *Tilberedning, Tillid & Tid!* Vores produkter skal være med til at skabe mulighed for, at køkkenpersonalet i storkøkkenerne kan lave den bedst mulige tilberedning af deres råvarer. Man skal gennem vores produkter have stor tillid til at processen omkring tilberedningen bliver den bedste. Samtidig skal vores produkter, og de muligheder som de giver, være med til at give køkkenpersonalet en hverdag med mere tid til smil, mere overskud og mindre stress og det skal afspejle sig i deres glade gæsters oplevelse!



BÆREDYGTIG KØLING

Vores *COOK&CHILL* kipgryder er en meget økonomisk og bæredygtig løsning, hvor der benyttes kølemiddel til at opnå den bedst mulige køling. Vores løsning med chiller giver fordele ved installation og drift, hvor den er mere fleksibel, mindre pladskrævende, kræver mindre rørføring, kan installeres inde eller ude og kan tilpasses alle størrelse kipgryder. Den giver markante energibesparelser i den daglige drift og giver derved en mindre CO₂-udledning til vores skønne planet. Vores *COOK&CHILL* kipgryder kan også tilkobles en eksisterende isbankløsning.



GRUNDIG INFORMATION

På vores produkter finder man altid opdateret og grundig information via vores QR-kode system. Vi anbefaler, at man altid gennemlæser produktspecifikationer, såsom produktdimensioner, krav til installation og muligheder for tilkøb. På hjemmesiden finder man individuelle datablade, tegningsark og produktbilleder. Hvis man mangler information på vores hjemmeside, så er man naturligvis velkommen til at kontakte os, så sørger vi for at man hurtigst muligt modtager den manglende information. Ved behov for specialprodukter bedes man kontakte os direkte.



FÆLLES IMPACT

Tilgangen til vores produkter tager udgangspunkt i de "3 P'er": *People, Planet & Profit!* Vores mission er ikke blot, at lave nye og forbedrede produkter til storkøkkenbranchen. Vi har også et mål om at gøre en forskel på mange flere niveauer, og til det har vi skabt den bæredygtige *IMPACT*-serie. Det er produkter med induction, som giver storkøkkener mulighed for at arbejde med en forbedret bæredygtig profil i deres hverdag. Det er vores fælles bidrag til en bedre hverdag for os og dem, som kommer efter os - det betyder nemlig noget!

NORQi ApS
Sandvadvej 9
DK-5210 Odense NV

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

Der tages forbehold for trykfejl. Vi forbeholder os retten til at foretage ændringer uden forudgående varsel.
Ved køb henviser vi til vores salgs- og leveringsbetingelser.

