



NORQI

optimizing cooking to its best!



#introduktion

OPTIMIZING COOKING TO ITS BEST!

NORDISK DESIGN & DANSK ÄRLIGHET!

Vi har mer än 30 års erfarenhet och kunnande inom tillverkning av utrustning för storköksindustrin. Vi har ett viktigt uppdrag i att göra produkter med fokus på tillförlitlighet, ergonomi, service och de bästa ekonomiska förutsättningar, under en stressig matlagningsdag. En kompromisslös design genomsyrar alla våra produkter - en design där en nordisk styrka och vackra minimalistiska linjer resulterar i en igenkännbar design. Vår erfarenhet resulterar i en enormt hög kvalitet, där funktionalitet och användarvänlighet är naturligt integrerat i produkterna. Våra produkter bygger på en öppen och ärlig dialog med er som brukare och ett erkännande av att deras behov är vårt gemensamma behov - för utan en viktig och professionell dialog kan vi inte ha en stark gemensam framtid!

AV PROFESSIONELLA FÖR PROFESSIONELLA!

Våra medarbetare är engagerade människor med stor professionalism. Vi känner till vardagen som våra produkter ska verka i och därför de krav som de ska leva upp till. Produkterna måste fungera i en bransch med några av de tuffaste deadlines i förhållande till tid och regler, och därför ställer vi otroligt höga krav på våra produkter. Det är därför alla våra produkter, utvecklas av ett team av proffs som alla vet om detta varje dag. Vårt utvecklingsteam består av personer med bakgrund som; kock, elektriker, konstruktör och servicetekniker. Vi kallar detta användarvänlig innovation och det är en av hörnstenarna i vårt företag. Vi har som mål att våra produkter ska vara från proffs för proffs - och det kräver stor insikt och förståelse!



*Rostfritt stål
för storköken och
livsmedelsproduktion!*

#induktion_spisar BÄSTA LÖSNING FÖR VARJE KOCK!

SNABB OCH EFFEKTIV!

Spisar med induktion har en verkningsgrad på +90%. Det betyder att +90% av energin du använder när du brukar en zon överförs till elementet på zonen. Det är branschens snabbaste och mest effektiva form av uppvärmning, vilket syns i den snabba koktid som induktionen ger! Den höga verkningsgraden bidrar också till att ge en mycket liten energiförlust, vilket är ytterligare en fördel - för förlorad energi är förlorade pengar! Induktion ger en riktigt effektiv reglering av värmen. Hela fördelen ligger i det faktum att värmen genereras direkt i den magnetiska botten av kastrullen eller grytan. Det är de induktiva strömmarna från induktionsspolen under glaset som skapar den. Så när man sätter på värmen genereras värmen väldigt snabbt, eftersom det inte behövs någon energi för att värma något annat än materialet i botten. Tillsammans med den höga effektiviteten gör det induktionssortimentet till mycket gröna produkter.

BÄTTRE FÖR MÄNNISKOR OCH PLANET!

Induktions produkter är inte bara snabba och effektiva. De bidrar samtidigt till att skapa en bättre arbetsmiljö för de människor som använder dem varje dag! Den direkta värmeöverföring till kastrullen eller grytan gör att den bara avger en mycket liten mängd överskottsvärme, vilket är med på att skapa en förbättrad arbetsmiljö. Utöver det är de också betydligt enklare att rengöra än andra typer av spisar, så att medarbetarna får en snabbare och enklare rengöring utan användning av starka kemikalier! Kombinationen av hög effektivitet, effektiv temperatur reglering och direkt värmeöverföring gör att induktions spisar är energibesparande jämfört med andra typer av spisar. Det ger en möjlighet att spara både tid och pengar - vilket måste betraktas som en klar win-win och gör att Return-On-Investment (ROI) på produkterna förkortas jämfört med andra typer av spisar!

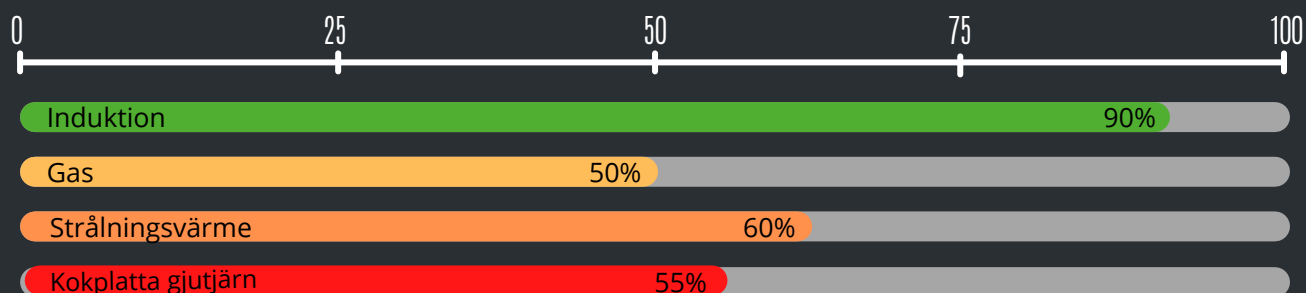


*Matlagning med
ett bättre resultat
och mindre stress!*

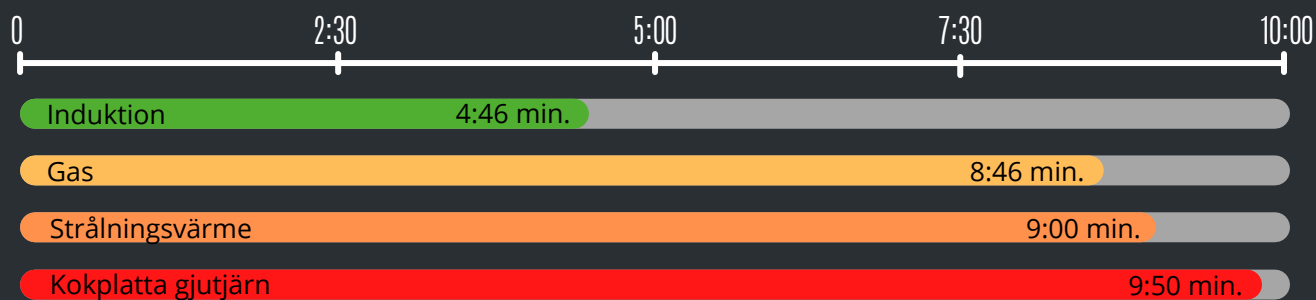
#impact MÄRK SKILLNADEN!

Induktion har många fina fördelar som alla fungerar under vår gemensamma nämnare; PEOPLE, PLANET & PROFIT. Här kan du se några av fördelarna som bidrar till att ligga till grund för vår IMPACT-serie!

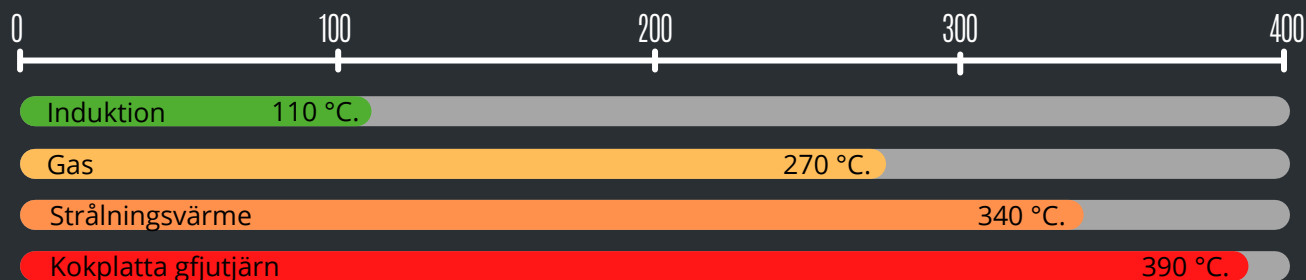
Effektivitet i %



Koka 2 liter vatten från 20°C till 95°C.



Yttemperatur efter kokning av 1 liter vatten.



NORQI

Källa:
E.G.O. Commercial Induction

#induktionvinnare VAD ÄR SKILLNADEN?!



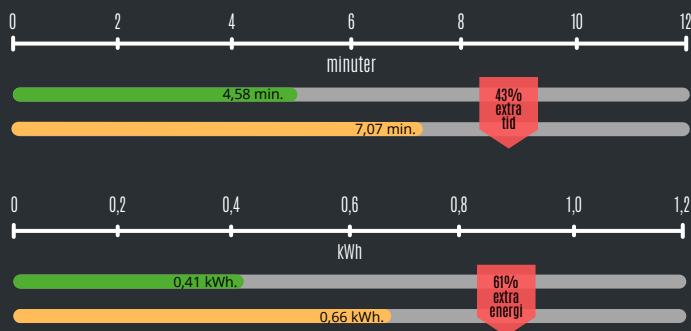
INDUKTION VS GAS

För att belysa skillnaden mellan induction och gas har vi gjort en beräkning på de två olika teknikerna när de ska värma 2 l vatten. I beräkningen ska vattnet värmas upp från 10°C -> 90°C med induction och gas.

Men det är nästan för kort tid för att skapa en bra överblick över det verkliga värdet som det kan skapa dagligen i ett hektiskt storkök. Så låt oss därför anta att samma process utfördes i följande frekvens:

5 gånger om dagen / 5 gånger i veckan / 50 veckor om året

Nu kommer inductionen verkligen gynna alla storkök och spara både tid och pengar!



Power: yellow: gas, 5,6 kW / green: induction, 5,0 kW
Efficiency: yellow: gas, 50% / green: induction, 90%

Resultat:

310 kWh eller 61 % mer energiförbrukning vid användning av gas!
3:15 timmar eller 43 % längre uppvärmningstid, vid användning av gas!

Källa:
E.G.O. Commercial Induction

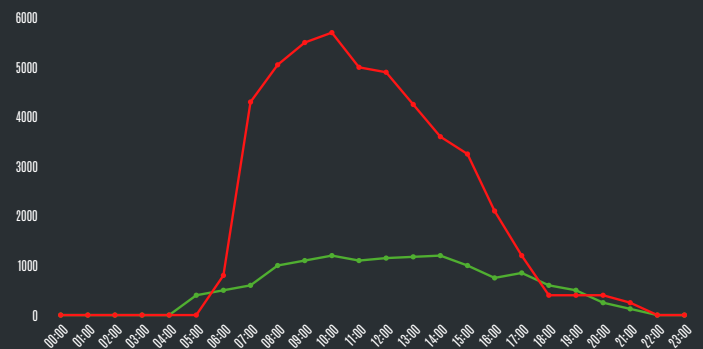
NORQI



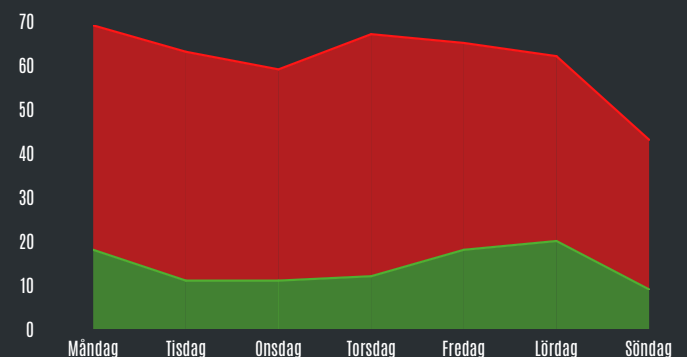
INDUKTION VS KOKPLATTA GJUTJÄRN

När man mäter användningen av induction och kokplattor är det stor skillnad mellan de två typerna av uppvärmning. Här kan du se siffrorna, som mättes på ett stort konferenshotell, där de har gått från kokplattor till induction.

Genomsnittlig elförbrukning över ett 24-timmarsintervall.
röd: kokplattor, 15,2 kW / grön: induction, 20,0 kW



Genomsnittlig elförbrukning under veckodagar.
röd: kokplattor, 15,2 kW / grön: induction, 20,0 kW



Resultat:

Besparingar på 70,5 % på energiförbrukningen vid användning av induction!
3,5 gånger mindre utsläpp av CO2, vid användning av induction!

Källa:
Tivoli Hotel & Congress Centre, Copenhagen

#spisar_basic

GLASKERAMISKA SPISAR!

SPISAR_BASIC

Glaskeramiska spisar med bra effekt och värme för det professionella köket. Glashällarnas zoner är på vardera 4 kW, vilket ger bra arbetsförhållanden för användaren i sitt dagliga arbete. Spisarna är gjorda av rostfritt stål med fokus på enkel rengöring och säkerställande av driftsäkerhet och enkel service. Serien är utrustad med en nedre hylla för förvaring. Möjligheten till kastrull registrering kommer också att bidra till optimering av ekonomin för spisen, då den bara är igång när en kastrull är på zonen. Spisarna finns att få som bordsmodell eller väggmonterad.

Effektivitet: 60%

[BASIC STÅR FÖR "TRADITIONELL VÄRMETEKNIK" OCH ÄR INTE EN DEL AV VÅR IMPACT-SERIE]



SKANNA OCH SE
RANGE_BASIC



#spisar_spin

SEMIPROFESSIONELLA INDUKTIONSSPISAR!

SPISAR_SPIN

Effektiva induktionsspisar som passar i mindre kök. 2 zoner på spisen delar på 3,5 kW men med möjlighet att varje enskild zon kan uppnå 2,1 kW och med en boostfunktion till 3,5 kW. Zonerna är antingen kvadratiska på 220 mm x 180 mm eller runda med en diameter på Ø280 mm. Spisarna har program för att smälta choklad, hålla värmen och för att sjuda maträtter. Zonerna kan kopplas ihop så att det passar för att varmhålla en GN 1/1. Spisarna är tillverkade av rostfritt stål med fokus på enkel rengöring och säker drift samt enkel att serva. Spisen är utrustad med en nedre hylla för förvaring. På grund av zonernas storlek och effekt är spisarna bäst för kök med mindre produktion, såsom institutioner, skolor och mindre caféer. Spisarna finns också som bordsmodell eller väggmonterad.

Effektivitet: +90 %

[SPIN STÅR FÖR "SEMIPROFESSIONELLA INDUKTION" OCH ÄR EN DEL AV VÅR IMPACT-SERIE]



SKANNA OCH SE
RANGE_SPIN



#spisar_pin

PROFESSIONELLA INDUKTIONSSPISAR!

SPISAR_PIN

Mycket effektiva induktionsspisar som kan optimera arbetsprocesserna i köket. Spisarnas zoner är antingen runda med 5 kW eller fyrkantiga med 5 kW. Runda zoner har en diameter på $\varnothing 270$ mm och är avsedda för 1 kastrull per zon. De fyrkantiga är 310 mm x 310 mm och kan ta mer än en kastrull per zon. I grund och botten är runda zoner oftast bäst lämpade för större produktionskök, som matsalar och storkök. Där fyrkantiga zoner lämpar sig bäst för restauranger och caféer. Värme överförs direkt från zonen till kastrullen utan spillvärme och överskottsvärme till besvär för kökspersonalen. Induktion är energibesparande, vilket är bra för den totala ekonomin och miljön. Serierna är tillverkade av rostfritt stål med fokus på enkel rengöring och driftsäkerhet, samt enkelt att serva. Spisarna är utrustad med en nedre hylla för förvaring. Spisarna finns även som bordsmodell eller väggmonterad.

Effektivitet: +90 %

[PIN STÅR FÖR "PROFESSIONAL INDUKTION" OCH ÄR EN DEL AV VÅR IMPACT-SERIE]



SKANNA OCH SE
RANGE_PIN



#anpassatefterdinabehov DET HÄR KAN HJÄLPA DIG!



Höjjustering

Höjjustering är elektrisk och steglös. Den är inbyggd i befintliga ben, så den behöver inte fästas i golvet och behåller samtidigt den funktionella underhyllan. Höjjustering: 800 - 1000 mm.



Effektjustering

Få effekten justerat för att passa dina behov. Detta kan bero på önskemål om lägre effekt på zonerna eller tillgänglig effekt i befintlig installation. Effekten kan justeras upp igen genom att kontakta återförsäljaren.



Stängda sidor

Stäng sidorna och bakpanelen på serien så att innehållet på den nedre hyllan inte faller ut. Samtidigt kan damm och smuts inte komma in i den nedre hyllan, så det blir enklare rengöring av spisen.



Hylla på sidan

Sidohyllan kan köpas för individuell montering på båda sidor av spisen och när den är installerad är den i nivå med den övre ramen på serien. Standardbredd: 300 mm. / andra storlekar är gjorda.



Hjul

Byt ut fötterna på spisen med fyra starka kvalitetshjul. Framhjulen har en broms, så att spisen kan säkras på plats. Var medveten om att spisen är i väg efter att ha flyttats på.



Kastrull registrering

Få hjälp att spara energi i ditt kök. Med kastrullregistrering värms zonen bara upp när det finns en kastrull eller gryta på zonen. Vi rekommenderar kastrullregistrering för att minimera energianvändningen.



Golvmontering

Spisen kan monteras fast i golvet för att säkerställa att den inte rör sig under produktionen. Golvmontering är enkel och flexibel med golvmonteringssetet. Den är bra att använda på utrustning för den maritima sektorn.



Dubbelsidig drift

Få möjlighet att styra spisen från bägge sidor. En knapp per zon på varje sida, så att du alltid styr den zon som är närmast dig. Dubbelsidig drift kan förbättra arbetsförhållandena i storkök.



Spänning

Spisaren kan få spänningen ändrad för att passa kökets behov. Olika spänningar erbjuds, men du måste vara medveten om att detta kan orsaka mindre variationer i produkternas effekt.



Marin utrustning

Marin utrustning gör att besättningen i köket kan laga mat under hög sjö, och när fartyget kränger. Varje zon är separerad av slingräckan, så att alla kastruller och grytor hålls individuellt och på plats.



230V eluttag

Få möjlighet att använda ett eluttag, som är inbyggt i spisen. Så inga fler förflyttningar av heta kastruller när du använder ett elverktyg eller risken att snubbla över elektriska ledningar. Eluttaget är inbyggt med ett kombirelät.



Bords- och väggmodell

Alla spisar finns som bordsmodeller, där benen är förkortade upp till 50 mm. under spisen. Så det finns utrymme för effektiv ventilation av spisen. Vägghästen kan köpas separat efter individuella behov.

#anpassadinprodukt FÅ DINA DRÖMMAR ATT BLI SANNA!

SKRÄDDARSYDDA PRODUKTER

På NORQI älskar vi att göra produkter som passar just dina behov och önskemål. Utifrån en bra dialog formar vi dina önskemål så att du kan få en skräddarsydd lösning som passar ditt kök perfekt. När vi gör spisserier är det alltid baserat på att uppnå bästa prestanda och tillförlitlighet. Vi kompromissar inte med kvalitet och design, så att du uppnår det bästa resultatet!

Tänk på följande när du designar ditt nya matlagningsbord:

- Storlek: bredd, djup och höjd?
- Zoner: effekt, storlek och kapacitet?
- Styrning: enkel, dubbel eller båda sidor?
- Neutralt utrymme: arbetsplats och hyllutrymme?
- Vatten: Kran och ho?
- Sockel: På ben eller stängd mot golvet?



BLI INSPIRERAD!
SKANNA OCH SE BILDER!





*Hygienisk
konstruktion
i rostfritt stål!*



*Handgjort
hantverk!*



*Kvalitet
professionell
induktion!*



*Nordisk
minimalistiskt
design!*

#induktion_stekbord RÄTT SÄTT ATT LAGA MAT!

SNABB OCH EFFEKTIV!

Induktionsstekbordet värms upp till 200°C på bara 90 sekunder. Ett traditionellt stekbord kan ta upp till 8 - 10 min. för att nå samma temperatur. Induktionsstekbordet har en otrolig hastighet vid uppvärmning av matlagingsytan. Den snabba uppvärmningstiden gör att du måste tänka om, gällande ditt arbetsflöde på ett nytt och positivt sätt. Förut behövde stekbordet slås på och då kunde man förbereda ingredienserna som skulle tillagas. Induktionsstekbordet gör att du börjar laga mat direkt och därför måste du ha dina ingredienser redo när du slår på strömmen. Men en snabb start gör inte jobbet ensamt, så när du lägger dina ingredienser på induktionsstekbordet kommer du verkligen att känna hur effektivt induktionen fungerar. Detta stekbordet optimerar arbetsflödet i ditt storkök!

PRECIS OCH SNABBT ATT REGLERA!

Induktionsstekbordet styrs på temperatur, och inte med den klassiska effektskalan, och detta med 1°C precision. Den exakta temperaturen ger en hög enhetlighet vid tillagning av mat. Genom att arbeta med den exakta temperaturen kan du använda rätt temperatur för olika ingredienser, så att de tillagas till perfektion. Till exempel. hitta rätt temperatur för att tillaga biffar, fisk eller bacon och få samma goda resultat varje gång! I induktionsstekbordet är temperatursensorer placerade inne i metallen på matlagingsytan. Dessa sensorer ser till att den reglerar värmen snabbt och effektivt vid temperaturfluktuationer. När du lägger på kalla ingredienser på stekbordet så märker sensorn det snabbt och reglerar sedan värmen, så att den når den önskade temperaturen, som du valt!



Matlagning med
ett bättre resultat
och mindre stress!

#induktion HAMBURGER TEST!

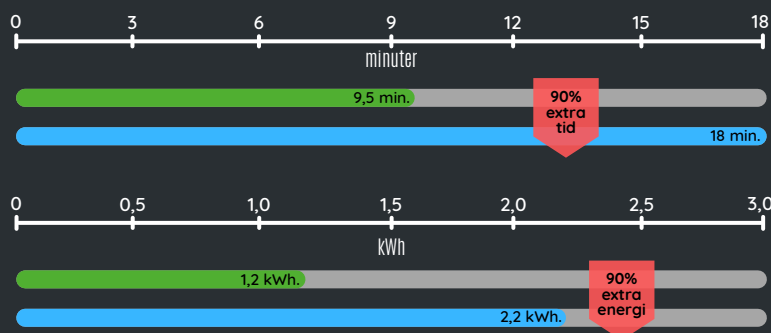
TRADITIONELL STEKBORD VS. INDUKTION STEKBORD

För att lyfta fram kraften och skillnaden som induktionsstekbord kan ge dig, jämfört med den traditionella stekborden på marknaden, har vi gjort en test. I testet har vi tagit ett traditionellt stekbord från en ledande tillverkare, och testat det mot ett induktionsstekbord. Testet var i all sin enkelhet att steka klart 20 hamburgare så snabbt som möjligt. Bilderna till höger visar testet minut för minut.

Bilder:

Vänster: Traditionellt stekbord

Höger: Induktionsstekbord



blå: traditionellt stekbord, 20 kW. / grön: induktionsstekbord, 15 kW.

I testet var induktionsstekbordet klart på bara 9,5 minuter. Det är nästan för kort tid för att skapa en bra överblick över det verkliga värdet, som det kan skapa på daglig basis i ett stressigt storkök. Så lät oss anta att samma process gjordes i följande frekvens:

5 gånger om dagen
5 gånger i veckan
50 veckor om året

Nu kommer induktionsstekbordet att vara påslaget i knappt 50 minuter för att tillaga totalt 100 hamburgare dagligen. Men om du arbetar på ett traditionellt stekbord istället för en induktionsstekbord, då har du använt extra tid och energi i den beräknade perioden;

+1.250 kWh på energiförbrukning!
+177 timmar på personal som lagar maten!

#induktionsvinnare

1 min.



2 min.



3 min.



4 min.



5 min.



6 min.



7 min.



8 min.



9 min.



10 min.





Temperaturen på stekytan inställd på 190°C. med en blandning av smör och olja.



Temperaturen nås inom 90 sek. och första schnitzeln läggs i.



En temperatursensor inuti metallen på stekytan håller den exakta temperaturen för varje zon.



Tillagningsytans temperatur mäts under hela processen för att hålla den exakt.



Efter ca. 2 minuter vänds den första schnitzeln upp med fin brun skorpa.



Minsta temperaturförändring när du vänder schnitzlarna, regleras automatiskt. Temperaturen hålls vid 190°C.



Om det finns justeringar i temperaturen på stekytan, kommer induktionsstekbordet att korrigera det under tillagningen.



Efter ca. 2 min. på andra sidan är schnitzlarna färdiga och tas av induktionsstekbordet.



50 schnitzlar görs per sats innan du rengör induktionsstekbordet.



TIPS ! Används inte smör och olja till stekning av potatis, så kan paneringen siktas av och användas igen.

#induktion SCHNITZELTESTET!

Att producera perfekta och enhetliga produkter med panering varje gång är en svår uppgift. Men med ett induktionsstekbord blir uppgiften mycket lättare. När du använder ett induktionsstekbord har du möjlighet till snabb uppvärmning och exakt temperaturkontroll under hela tillagningsprocessen. Vi vill visa hur lätt man kan tillaga många schnitzlar på en gång - utan att matfettet bränns eller att temperaturen sjunker, så att paneringen blir blöt och faller av. Vi kallar det: Schnitzeltestet!

Vi satte upp ett test, där vi stekte schnitzlar tillagade på ett induktionsstekbord. Eftersom induktionsstekbordet är en temperaturkontrollerad produkt, arbetar du med en exakt temperatur istället för den normala effektkontrollerade tillagningen. Temperaturen mäts inuti kärnan av stekytan, vilket gör det till en mycket exakt temperaturavkännare. Stekbordet mäter temperaturen exakt och när temperaturen sänks, kanske för att kalla produkter läggs på matlagningsytan, justerar den genast effekten, så att den når den inställda temperaturen, så att ingredienserna kokar eller bränns. Stekbordet har förmågan att beräkna den effekt som behövs för att nå den inställda temperaturen, så att den aldrig kommer att använda mer energi än vad som behövs, när effekten justeras för att nå temperaturen på stekytan igen. Exakt temperaturkontroll ger mer enhetliga produkter, bättre kontroll av tillagningsprocessen med mindre stress och mindre användning av olja/smör.



#inductionvinnare

#stekbord_basic

STEBORD MED TRADITIONELL UPPVÄRMNING!

STEBORD_BASIC

Stekbord för det professionella köket behovet av ett effektivt stekbord för allsidig användning i en stressig vardag. Stekborden är utrustade med antingen 1 eller 2 zoner, så att du kan arbeta med olika maträtter sida vid sida, samtidigt. Stekborden har en stekyta av rostfritt stål och värmeelement som är inbyggda i ett specialutvecklat värmedistributionssystem, vilket hjälper till att förbättra värmeelementens prestanda och livslängd.

[BASIC STÅR FÖR "TRADITIONELL VÄRMETEKNIK" OCH ÄR INTE EN DEL AV VÅR IMPACT-SERIE]



SKANNA OCH SE
STEBORD_BASIC



BLI INSPIRERAD!



ALLTID PANNA AV ROSTFRITT STÅL

Stekbordet har en stekyta i rostfritt stål. Rostfritt stål är det enda rätta materialet i ett storkök där det används mycket vatten varje dag, eftersom stekytan inte kan rosta. Under stekytan är värmeelementen monterade i ett patenterat aluminiumsystem, vilket ger förbättrad effektivitet, bra energibesparing och bästa driftsäkerhet!

LÄTT RENGÖRING ÄR VIKTIGT

Stekbordet är designad med fokus på stor enkel rengöring. På baksidan är alla rörliga delar till locket inkapslade. Locket har inga öppna kanter som kan samla upp smuts och kondens. Extra gummipackningar har satts in på alla ställen där det är möjligt att öppna stekbordet för service. Under stekbordet och skåpet finns en rörlig bälg på ställdon och elkablarna!

JUSTERBART LOCK

Stekbordet är försedd med ett stängbart lock. Locket är mycket stabilt och har en isolerande effekt, vilket minskar risken att bränna sig på locket. Samtidigt fungerar det bra när man vill hålla produkter varma i stekbordet. Även locket kan enkelt justeras i höjdled, så att det passar de användare som använder stekbordet dagligen!

ROBUSTA KNAPPAR OCH SKYLTA

Stekbordet har robusta knappar och skyltar. Knappar och skyltar är tillverkade av behandlat aluminium, så de har de bästa förutsättningarna att hålla länge i en tuff miljö. De är starka och missfärgas inte av de starka rengöringsprodukterna. Bakom alla knappar finns en extra gummipackning, som säkerställer att vatten inte kan tränga in!



FLEXIBILITET PÅ BEN MED BRA STABILITET

Stekbordet är konstruerad med ben, vilket gör den flexibel under installationen. Stekbordet är designad som en "Plug&play"-produkt, som snabbt kan installeras eller demonteras när så önskas. Benen står med stor bredd för att säkerställa god stabilitet och en ställbar fot är monterad på varje ben, så att stekbordet kan justeras upp till 50 mm, för montering i våg!

ELEKTRISK HÖJDJUSTERING

Stekbordet kan levereras med höjdjustering för bättre ergonomi och arbetsförhållande för användaren. Höjdjusteringen är elektrisk och monteras direkt in i benen på stekbordet. Det kräver ingen pelare eller fäste i golvet. Elektrisk höjdjustering är mycket hållbart och pålitlig. Höjdjusteringen kan variera beroende på pannans inre djup!

KÄNDA KOMPONENTER

Stekbordet är byggd med komponenter från erkända tillverkare. Det är viktigt för att säkerställa prestanda och driftsäkerhet hos stekbordet. Vi vet att stekbordet måste fungera för att säkra viktiga deadlines för köket och därför är det viktigt att det är byggt med bra komponenter som är noggrant testade för nödvändiga behov!

ENKEL SERVICE OCH UNDERHÅLL

Stekbordet fokuserar på enkel service och underhåll. När service eller reparationer ska utföras är det viktigt att det finns snabb och enkel åtkomst för serviceteknikern. Stekbordet är utformad så att det oftast är möjligt för en person att utföra service. Samtidigt är det möjligt att få tillgång till nödvändiga komponenter utan att behöva flytta stekbordet!

#stekbord_pin

STEBORD MED INDUKTIONSUPPVÄRMNING!

STEBORD_PIN

Stekbord med induktion och stekyta i rostfritt stål. Stekborden har en digital temperaturkontroll, så maten kan tillagas exakt, effektivt och med ett enhetligt resultat. Extremt effektiva stekborden med induktion, som säkerställer mycket effektiv värme, snabbast möjliga uppvärmningstid och ger unika möjligheter att optimera vardagen i ett storkök. Dessa stekbord kan användas flexibelt, för matlagning som sous vide, kokning, pochering, stekning, brynning och varmhållning. Induktionens effektivitet hjälper till att säkerställa branschens snabbaste uppvärmning till 200°C. på 90 sekunder. Samt effektiv värme, även när stekbordet laddas med stora mängder. Samtidigt kan man arbeta med temperaturreglering, vilket kan säkerställa hög enhetlighet, mindre krympning av matvaror vid stekning och ge en bättre arbetsmiljö. Induktion är också mycket energibesparande.

[PIN STÅR FÖR "PROFESSIONAL INDUKTION" OCH ÄR EN DEL AV VÅR IMPACT-SERIE]

SKANNA OCH SE
STEBORD_PIN



BLI INSPIRERAD!



DEN PERFEKTA STEKYTAN

Stekbordet har en stekyta i rostfritt stål och en aluminiumkärna. Det är det perfekta materialet, eftersom det är väldigt bra på att fördela värmen snabbt till ytan - utan att hålla i det. Inuti själva stekytan är en sensor placerad för varje zon. Denna sensor mäter hela tiden temperaturen så att den inte överstiger den inställda temperaturen på panelen.

LÄTT RENGÖRING ÄR VIKTIGT

Stekbordet är designad med fokus på enkel rengöring. På baksidan är alla rörliga delar till locket kapslade. Locket har inga öppna kanter som kan samla upp smuts och kondens. Extra gummipackningar har satts in på alla ställen där det är möjligt att öppna stekbordet för service. Mellan stekbordet och skåp finns en rörlig bälge för ställdon och kablarna.

JUSTERBART LOCK

Stekbordet är försedd med ett stängbart lock. Locket är mycket stabilt och har en isolerande effekt, vilket minskar risken att bränna sig på locket. Samtidigt fungerar det bra när man vill hålla produkter varma i stekbordet. Locket kan enkelt justeras i höjdlöd, så att det passar användare som använder stekbordet dagligen!

ROBUSTAKNAPPAR MED TEMPERATURKONTROLL

Stekbordet har robusta knappar och skyltar. På skylten finns en display där du kan justera önskad temperatur på stekytan. Temperatur-kontrollen ger en unik möjlighet att laga mat där du får samma goda resultat varje gång! Samtidigt kan du arbeta med olika temperaturer på de olika zonerna, medan du lagar mat.



FLEXIBILITET PÅ BEN MED BRA STABILITET

Stekbordet är konstruerad med ben, vilket gör det flexibelt under installationen. Stekbordet är designat som en "Plug&play"-produkt, som snabbt kan installeras eller demonteras när så önskas. Benen står med stor bredd för att säkerställa god stabilitet och en justerbar fot är monterad på varje ben, så att stekbordet kan justeras upp till 50 mm, för montering i våg!

ELEKTRISK HÖJDJUSTERING

Stekbordet kan levereras med höjdjustering för bättre ergonomi och arbetsförhållande för användaren. Höjdjusteringen är elektrisk och monteras direkt in i benen på stekbordet. Det kräver ingen pelare eller fäste i golvet. Elektrisk höjdjustering är mycket hållbart och pålitlig. Höjdjusteringen kan variera beroende på pannans inre djup!

ENERGIBESPARANDE TEKNOLOGI

Stekbordet har den senaste och väl beprövade induktionstekniken. Under användning mäter generatoren hela tiden den effekt den måste ge för att uppnå önskad temperatur. Längs vägen använder den bara den nödvändiga energin, eftersom den alltid vet vilken temperatur den behöver nå. Den är väldigt exakt eftersom den mäter stekytans temperatur.

DIGITALT SYSTEM OCH ENKEL SERVICE

Stekbordets system är digitalt och mäter längs vägen om det överensstämmer med de inställda parametrarna. Om detta inte är möjligt kommer systemet att minimera effekten eller stängas av tillfälligt. Oftast beror det på att ett filter behöver rengöras och sedan går det igång igen. Vid specifika fel visar systemet felkoder så att service kan utföras snabbt och effektivt.

#multipan_basic

MULTIPAN MED TRADITIONELL UPPVÄRMNING!

MULTIPAN_BASIC

Multipanna med strålningsvärmeelement som kan tillaga mat från 20 - 200°C. Den har en digital touchkontroll, där funktionerna enkelt styrs snabbt och exakt. Multipannan för det professionella köket i behov av en effektiv produkt för allsidig användning under en stressig dag. Den kommer med enstekyta i rostfritt stål, som har en effektiv och jämn värme. Värmen fördelas av de underliggande värmeelementen, som är monterade i ett specialutvecklat värmedistributionssystem. Systemet hjälper till att förbättra prestanda och livslängd för värmeelementen. Multipannan är utrustad med en digital touchkontroll, som gör att du kan arbeta med parametrar som värme, effekt och mattemperatur. Samtidigt kan vatten tillföras manuellt eller automatiskt med valt antal liter. Den elektriska tiltfunktionen hjälper personalen och ger en god ergonomi.

[BASIC STÅR FÖR "TRADITIONELL VÄRMETEKNIK" OCH ÄR INTE EN DEL AV VÅR IMPACT-SERIE]



SKANNA OCH SE
MULTIPAN_BASIC



#multipan_pin

MULTIPAN MED INDUKTIONSUPPVÄRMNING!

MULTIPAN_PIN

Multipanna med induktion, som kan tillaga mat från 20 - 200°C. De har en digital touchkontroll, där funktionerna enkelt styrs snabbt och exakt. En högeffektiv multipanna med induktion, som säkerställer mycket effektiv värme, snabbast möjliga uppvärmning och ger unika möjligheter att optimera vardagen i ett storkök. Induktionens effektivitet hjälper till att säkerställa den snabbaste uppvärmningen i branschen; 0-200°C på 90 sekunder. Effektiv värme, även när multipannan är laddad med stora mängder. Multipan är utrustad med en digital styrning, som gör att du kan arbeta med parametrar som värme, effekt och mattemperatur. Samtidigt kan vatten tillföras manuellt eller automatiskt med valt antal liter. Den elektriska tiltningen hjälper personalen och ger en god ergonomi.

[PIN STÅR FÖR "PROFESSIONAL INDUKTION" OCH ÄR EN DEL AV VÅR IMPACT-SERIE]



SKANNA OCH SE
MULTIPAN_PIN





*Optimal användning
av energi!*

#induktion_grytor

EFFEKTIVITET OCH ENERGIBESPARING SAMARBETAR!

DIGITAL TEKNOLOGI!

Induktionskokgrytan är baserad på en digital teknik, där generatorer som styr systemet hjälper till att optimera kokgrytans prestanda, livslängd och servicebehov. Systemet ser till att kokgrytan ger önskad effekt utan att använda onödig energi. Det säkerställer att de medföljande säkerhetsparametrarna efterlevs, så att komponenterna i kokgrytan håller så länge som möjligt. Parametrarna hjälper samtidigt kokgrytan att stängas av vid fel, så att kokgrytan inte får onödiga fel eller skador på systemet!

SPARA TID OCH PENGAR!

Kombinationen av induktion och digital teknik gör att induktionskokgrytan inte använder extra energi för att värma upp ytan eller hålla värmen under produktionen. Den beräknar den energi som behövs för att uppnå önskad temperatur, varefter den överför den nödvändiga energin för att uppnå temperaturen. Laga små mängder mat i kokgrytan och den kommer att använda en liten mängd energi. Öka mängden mat i kokgrytan och den ökar mängden energi som används. Därför kan effektivitet och energibesparing kombineras!

NORQI

#viälskargodmat RÄTT TILLAGNING!

SNABB OCH EFFEKTIV!

Våra kokgrytor kan värma mellan 20 - 200°C och induktionskokgrytorna når 200°C på ca. 90 sekunder. En ångkokgryta måste producera ånga och värma upp mycket stål innan den börjar värma maten. Samtidigt värmer den bara bäst mellan 80 - 120°C. Våra kokgrytor är unika när det kommer till snabb uppvärmningstid och effektivitet och med förmågan att nå över 140°C, så att du kan steka och bryna dina ingredienser. Induktionskokgrytan ser till att du börjar laga mat direkt, därför är det nödvändigt att ha dina ingredienser redo när du börjar. Detta kan optimera arbetsflödet i ett storkök, eftersom tillagningsprocessen startas snabbare. Samtidigt kan du arbeta med mer än en matlagningsmetod när du lagar mat - det älskar kockar!

PRECIS OCH SNABB ATT KONTROLLERA!

Induktionskokgrytorna kan styras med 1°C precision på ytan, där värmen effektivt överförs från induktionsslingorna. Den exakta temperaturen i våra kokgrytor möjliggör hög enhetlighet och exakt tillagning. Att arbeta med den exakta temperaturen gör att du kan laga maten på bästa möjliga sätt. Till exempel. koka sous vide mellan 40-80°C, koka runt 100°C eller stek dina ingredienser över 140°C! I induktionskokgrytorna är flera temperatursensorer placerade i ytans aluminiumkärna. Dessa sensorer säkerställer att önskad temperatur bibehålls med stor precision genom hela processen. I våra kokgrytor regleras värmen snabbt, eftersom de inte har så mycket stål och massa som den behöver för att värmas upp och är därför unik, när det kommer till att laga mat vid samma exakta temperatur!



Exakt kontroll av temperaturen in i alla processer!



Temperaturer över 140°C, vilket kan ge bättre smak!



Hög temperatur kan säkerställa bättre produkter!

#rättgrytarfördig

MATLAGNING SOM EN RIKTIG KOCK!

NJUT AV SMAKEN AV UMAMI!

Att kunna nå en temperatur över 140°C och upp till 200°C ger unika möjligheter i tillagningsprocessen. Det är här karamelliseringen, även kallad Maillard, av ingredienserna görs. Att steka ingredienser kan göra en enorm skillnad för smaken på maten. När man steker ingredienserna sker en rad naturliga kemiska reaktioner i maten, detta orsakas av den höga temperaturen, och man kan därför bara steka mat vid hög temperatur. Detta beror på att den höga temperaturen under stekningen utvecklar aromatiska ämnen, som bidrar till olika smakintryck, som kokning inte kan ge maten. Vi tror att reaktionen av stekning är en grundläggande sak i köket, som helt förvandlar råvaror till underbar mat, så att du kan njuta av smaken av umami och vad vi kallar "riktig mat"!

PRECIS TILLAGNING GER BÄTTRE MAT!

Världen är full av kök och dessa kök är fulla av olikheter. Vi strävar efter att ta tillvara så många möjligheter som möjligt. Vi vill ge alla kök möjligheten att laga mat utifrån sin kultur och sitt hjärta! Det stora temperaturområdet och möjligheten att styra temperaturen mycket exakt gör att alla kan nå sina önskemål gällande matlagning. När du har möjlighet att styra processen exakt kan du njuta av att göra bättre mat. Upplev att maten inte kokar över, inte bränns vid eller överkokar - oavsett om du lagar en god gryta, lagar gröt eller en härlig pastarätt. Upptäck att grönsakerna är perfekt tillagade eller att kolasåsen aldrig får för mycket färg. Uppnå samma färdiga resultat varje gång eftersom du kan kontrollera temperaturen exakt. Exakt tillagning hjälper dig till en bättre produkt!



Grytor



Gröt



Soppor



Inlagda grönsaker



Bolognese



Pastarätter



Asiatiska rätter



Potatismos



Fruktsåser



Kolasåser



Bröddeg



Sous vide

#godmatgörmänniskorglada

ANVÄND RÄTT TILLAGNINGSMETODER!

EN MULTIFUNKTIONELL GRYTAR!

Att laga mat med bra utrustning ger dig den bästa möjligheten och en unik möjlighet att skapa en fantastisk matupplevelse för gästerna. Samtidigt hjälper rätt utrustning till att sänka stressnivån och skapa fler leenden i köket. Att arbeta med en multifunktionell kokgryta gör att du kan använda flera olika tillagningsmetoder, vilket gör det lättare att laga bättre mat. Utöka möjligheten att använda många tillagningsmetoder utan att behöva använda flera olika produkter. Gör att rätter som tidigare krävde flera maskiner, nu kan göras i en maskin och få ett bättre och enklare resultat!

FÅ KONTINUITET I PRODUKTIONEN!

Arbeta med mindre manuella processer, kontrollera tillagningen exakt och använd rätt tillagningsmetoder. Det låter bra för alla kök, men det är också bra för gästerna. Möjligheten att göra samma process varje gång ger kontinuitet i de färdiga produkterna. Matlagning kan vara vackert, när kocken sätter sin individuella prägel på rätten, men ibland kräver matlagning också konsekvens, så att gästerna upplever igenkänning och samma glädje som förra gången de smakade. Konsekvens är inte bara i maten, utan också i ekonomin. Upptäck att beräkningen av förbrukad tid, energi och ingredienser är densamma varje gång och därför är priset detsamma!



Steka



Blanchering



Karamelliserande



Kokning



Sous vide



Rosta



Pastörisering



Kallblandning



Kyl



Bräsering



Sköljning



Vispa

#NORQi_grytor

SPARA TID OCH PENGAR!

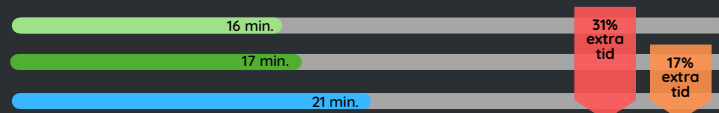
Utifrån vår kunskap om hur storkök fungerar har vi genomfört olika koktester för att jämföra kokgrytor med induktion, värmeelement och ånga. Vi vet att matlagningen börjar i botten av kokgrytan och inte genom att fylla kokgrytan till bredden med kallt vatten! Därför har vi gjort en serie tester som visar skillnaden mellan dessa 3 typerna av kokgrytor, när du kommer att tänka på hur kokgrytor används i en stressig vardag. Det har med tid och pengar att göra - och det tycker vi är viktigt!



Innehåll: 25%



Innehåll: 50%



Innehåll: 75%



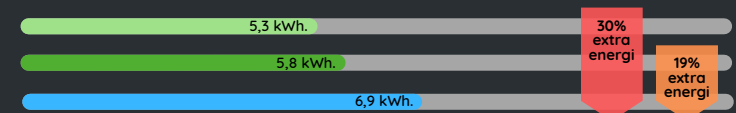
Innehåll: 100%



Innehåll: 25%



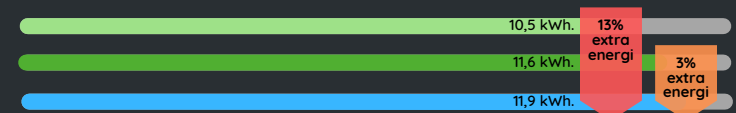
Innehåll: 50%



Innehåll: 75%



Innehåll: 100%



Uppvärmning av vatten: 10°C. -> 90°C.

Grytor med induktion: 100 l. / 20 kW.

Grytor med värmeelement: 100 l. / 20 kW.

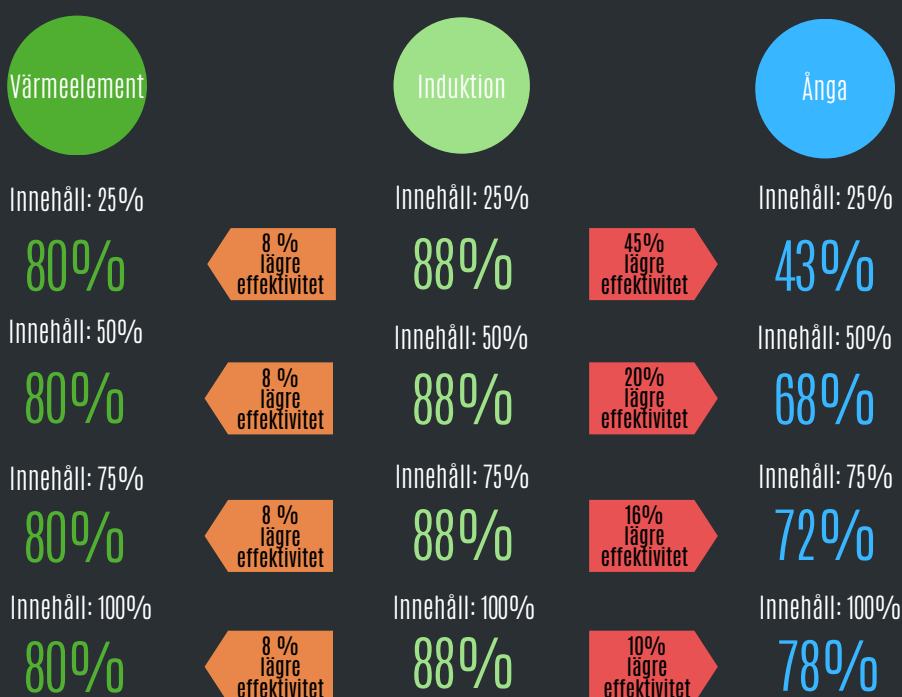
Grytor med ånga: 100 l. / 20 kW.



#NORQi_grytor

LÅT OSS TALA OM EFFEKTIVITET!

Mätningarna från koktiderna gör att vi kan beräkna den verkliga effektiviteten hos de olika typerna av kokgrytor. Verkningsgraden visar hur mycket av energin som används för uppvärmning och som faktiskt värmer innehållet i kokgrytorna. Verkningsgraden kan visa hur mycket av energin som faktiskt användes för att värma innehållet och hur mycket av energin som gick till spillo i processen. Därför är effektiviteten också en bra återspeglning av hur mycket du får för pengarna som du spenderar i uppvärmningsprocessen. När du beräknar effektiviteten för en uppvärmningsprocess måste du veta vilken energi som krävs för att värma produkten - i det här fallet vatten. Samtidigt måste energin som används i uppvärmningsprocessen mätas med varje typ av kokgryta. Med dessa två siffror kan du beräkna produktens effektiva effektivitet. Ju högre effektivitet, desto bättre ekonomi!



#induktionsvinnare

Uppvärmning av vatten: 10°C. -> 90°C.
Grytor med induktion: 100 l. / 20 kW.
Grytor med värmeelement: 100 l. / 20 kW.
Grytor med ånga: 100 l. / 20 kW.

#grytor_basic

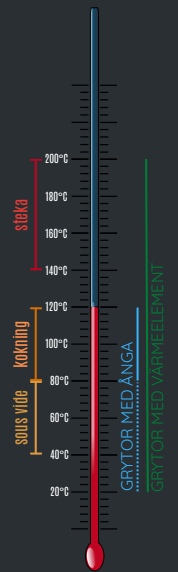
GRYTOR MED TRADITIONELL UPPVÄRMNING!

GRYTOR_BASIC

Kokgrytor med värmeelement som kan värma från 20-200°C. Koka sous vide mellan 40-80°C, koka runt 100°C eller stek dina ingredienser över 140°C! Kokgrytorna har inbyggd omrörare och finns med en tippningshöjd på 400 mm och 600 mm mellan hållpipen och golvet. Kokgrytorna värmer bara på botten, så redan från början av tillagningsprocessen, uppnås de korta koktiderna och optimalt utnyttjande av energiförbrukningen. Kokgrytorna är inte konstruerade som tryckkärl och behöver ej årlig besiktning. De har minst möjliga massa i värmeområdet för att säkerställa snabb uppvärmning och bästa möjliga temperaturreglering under tillagningen. Njut av matlagning med möjlighet att använda flera olika tillagningsmetoder, utan att behöva extra arbetsmoment, hög stressnivå och med processer som alla kockar älskar! Med dessa kokgrytor kan du göra utsökt mat från grunden utan att kompromissa med smaken! Den digitala touchpanelen, som är standard på kokgrytorna, gör det möjligt att styra värme, mattemperatur och omrörning. Alla kokgrytor kommer med automatisk vattenpåfyllning och en inbyggd "Tilt-back" funktion, som hjälper till vid tömning av kokgrytan. Kokgrytan står på fötter för enkel rengöring och ekonomisk installation, men sockel mot golvet är ett alternativ om så önskas!

Effektivitet: +80 %

[BASIC STÅR FÖR "TRADITIONELL VÄRMETEKNIK" OCH ÄR INTE EN DEL AV VÅR IMPACT-SERIE]



SKANNA OCH SE
EFFECTMIX_BASIC



ERGOMIX_BASIC



COOK&CHILL_BASIC



BLI INSPIRERAD!



#grytor_pin

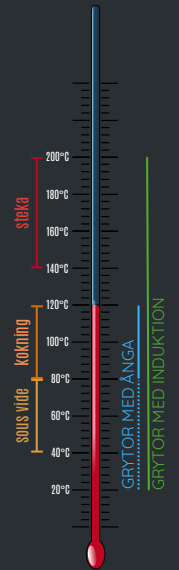
GRYTOR MED INDUKTIONSUPPVÄRMNING!

GRYTOR_PIN

Kokgrytor med induktion, som kan värma från 20-200°C. Kokgrytorna ger en mycket effektiv uppvärmning och kan värmas från 20-200 °C, upp till 200 °C, på 90 sekunder. Samtidigt ger induktion en betydande energibesparing tack vare den digitala styrningen och hög effektivitet. Kokgrytorna arbetar med 1°C precision och är perfekt för sous vide mellan 40-80°C, tillagning strax under 100°C eller att göra en kola vid exakt 180°C! De har en inbyggd omrörare och finns med tipphöjd på 400 mm. och 600 mm. mellan pipen och golvet. Kokgrytorna värmer bara på botten, så redan från början av tillagningsprocessen uppnås de korta koktiderna och optimalt utnyttjande av energiförbrukningen. Kokgrytorna är inte konstruerade som tryckkärl och behöver ej årlig besiktning. Grytorna är utformade med minsta möjliga massa i värmeområdet för att säkerställa snabb uppvärmning och bästa möjliga temperaturreglering under tillagningen. Njut av matlagning med möjlighet att använda fler olika tillagningsmetoder, utan att behöva extra arbetsmoment, hög stressnivå och med processer som alla kockar älskar! Den digitala touchpanelen, som är standard på kokgrytorna, gör det möjligt att styra värme, mattemperatur och omrörning. Alla kokgrytor kommer med automatisk vattenpåfyllning och en inbyggd "Tilt-back" funktion, som hjälper till vid tömning av kokgrytan. Kokgrytan står på fötter för enkel rengöring och ekonomisk installation, men sockel mot golvet är ett alternativ om så önskas!

Effektivitet: 88 %

[PIN STÅR FÖR "PROFESSIONAL INDUKTION" OCH ÄR EN DEL AV VÅR IMPACT-SERIE]



SKANNA OCH SE
EFFECTMIX_PIN



ERGOMIX_PIN



COOK&CHILL_PIN



BLI INSPIRERAD!



#optimizingcookingtoitsbest

LÅT OSS TA EN PRAT!



RIKTIG MATLAGNING

Våra produkter är baserade på "3 C's": **Cooking, Confidence & Calmly!** Våra produkter ska bidra till att skapa möjlighet för personalen i storköket att göra bästa möjliga tillagning av sina råvaror. Genom våra produkter ska de ha stort förtroende för att processen kring matlagningen blir den bästa! Samtidigt ska våra produkter, och de möjligheter de ger, bidra till att ge kökspersonalen en lugn arbetsdag med mer tid för leenden, mer vinst och mindre stress, och det ska återspeglas i maten till deras glada gäster!



HÅLLBAR KYLNING

Våra **COOK&CHILL**-grytor är en mycket ekonomisk och hållbar lösning, där kylvätska används för att uppnå bästa möjliga kylning. Vår lösning med kylare erbjuder fördelar under installation och drift, där den är mer flexibel, tar mindre utrymme, kräver mindre rördragning, kan installeras inomhus eller utomhus och kan anpassas till alla storlekar av kokgrytor. Det ger betydande energibesparingar i den dagliga driften och ger därmed mindre CO2-utsläpp till vår vackra planet. Våra **COOK&CHILL**-grytor kan även kopplas till en befintlig isbankslösning.



GEMENSAM IMPACT

Tillvägagångssättet för våra produkter är baserat på "3 P's": **People, Planet & Profit!** Vårt uppdrag är inte bara att göra nya och förbättrade produkter till storkök. Vi har också ett mål att göra skillnad på många fler plan och för det har vi skapat den hållbara **IMPACT**-serien. Detta är produkter med induction, som ger storköken möjlighet att arbeta med en förbättrad hållbar profil i sin verksamhet. Det är vårt bidrag till ett bättre och grönare liv för oss alla och de som kommer efter oss - det betyder något!

NORQI ApS
Sandvadvej 9
DK-5210 Odense NV

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

Reservation tas för tryckfel. Vi förbehåller oss rätten att göra ändringar utan föregående meddelande.
Vid köp hänvisar vi till våra försäljnings- och leveransvillkor.

