Kipstegere til professionelle

Nordisk design
& dansk ærlighed

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

Af professionelle
til professionelle

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

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

Forbedret teknologi & udvidet garanti

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

Et bedre miljø & grønnere aftryk

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

Kipstegere til alle professionelle køkkener

Traditionelle kipstegere

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

Induktionskipstegere

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

Kipsteger specifikationer

	VARE NUMMER	BREDDE MM	DYBDE MM	HØJDE MM	PANDE DYBDE	PANDE STR.	INDHOLD LITER	HØJDE TILKØB
P/BASIC02 65	103001	660	846	900	65	490 X 520	18	X
P/BASIC02 90	103002	660	846	900	90	490 X 520	25	X
P/BASIC04 65	103003	890	846	900	65	720 X 520	26	X
P/BASIC04 90	103004	890	846	900	90	720 X 520	36	X
P/BASIC04 120	103014	890	846	900	120	720 X 520	48	X*
P/BASIC04 150	105004	890	846	900	150	720 X 520	60	-
P/BASIC06 65	103005	1132	846	900	65	965 X 520	35	X
P/BASIC06 90	103006	1132	846	900	90	965 X 520	48	X
P/BASIC06 120	103016	1132	846	900	120	965 X 520	64	X*
P/BASIC06 150	105006	1132	846	900	150	965 X 520	80	-

	VARE NUMMER	BREDDE MM	DYBDE MM	HØJDE MM	PANDE DYBDE	PANDE STR.	INDHOLD LITER	HØJDE TILKØB
P/PIN03 90	403003	912	853	900	90	720 X 500	36	X
P/PIN03 120	403013	912	853	900	120	720 X 500	48	X*
P/PIN03 150	403023	912	853	900	150	720 X 500	60	-
P/PIN04 90	403004	1142	853	900	90	960 X 500	48	X
P/PIN04 120	403014	1142	853	900	120	960 X 500	64	X*
P/PIN04 150	403024	1142	853	900	150	960 X 500	80	-

Induktionskipstegere kræver klasse B. relæ, som skal dimensioneres og installeres af autoriseret elinstallatør.
*Højderegulering har minimumshøjde på 930 mm.

Kipsteger
teknisk data

		230V		400V		440V		
	VARE NUMMER	TOTAL EFFEKT (kW)	FORBRUG L1 / L2 /L3 (A)	TOTAL EFFEKT (kW)	FORBRUG L1 / L2 /L3 (A)	TOTAL EFFEKT (kW)	FORBRUG L1 / L2 /L3 (A)	LÆK STRØM (mA)
P/BASIC02 65	103001	7,4	14A 21A 21A	7,4	12A 12A 8A	7,4	7A 11A 11A	0
P/BASIC02 90	103002	7,4	14A 21A 21A	7,4	12A 12A 8A	7,4	7A 11A 11A	0
P/BASIC04 65	103003	11,3	28A 28A 28A	11,3	16A 16A 16A	11,3	15A 15A 15A	0
P/BASIC04 90	103004	11,3	28A 28A 28A	11,3	16A 16A 16A	11,3	15A 15A 15A	0
P/BASIC04 120	103014	11,3	28A 28A 28A	11,3	16A 16A 16A	11,3	15A 15A 15A	0
P/BASIC04 150	105004	11,3	28A 28A 28A	11,3	16A 16A 16A	11,3	15A 15A 15A	0
P/BASIC06 65	103005	14,8	42A 34A 34A	14,8	25A 21A 21A	14,8	22A 18A 18A	0
P/BASIC06 90	103006	14,8	42A 34A 34A	14,8	25A 21A 21A	14,8	22A 18A 18A	0
P/BASIC06 120	103016	14,8	42A 34A 34A	14,8	25A 21A 21A	14,8	22A 18A 18A	0
P/BASIC06 150	105006	14,8	42A 34A 34A	14,8	25A 21A 21A	14,8	22A 18A 18A	0

	VARE NUMMER	TOTAL EFFEKT (kW)	FORBRUG L1 / L2 /L3 (A)	TOTAL EFFEKT (kW)	FORBRUG L1 / L2 /L3 (A)	TOTAL EFFEKT (kW)	FORBRUG L1 / L2 /L3 (A)	LÆK STRØM (mA)
P/PIN03 90	304003	-	-	15	22A 22A 22A	15	20A 20A 20A	7 - 10
P/PIN03 120	304013	-	-	15	22A 22A 22A	15	20A 20A 20A	7 - 10
P/PIN03 150	304023	-	-	15	22A 22A 22A	15	20A 20A 20A	7 - 10
P/PIN04 90	304004	-	-	20	31A 31A 31A	20	26A 26A 26A	7 - 10
P/PIN04 120	304014	-	-	20	31A 31A 31A	20	26A 26A 26A	7 - 10
P/PIN04 150	304024	-	-	20	31A 31A 31A	20	26A 26A 26A	7 - 10

Induktionskipstegere kræver klasse B. relæ, som skal dimensioneres og installeres af autoriseret elinstallatør.

Hvorfor vælge en induktionskipsteger?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Kipsteger ekstraudstyr

Luftgardin

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

Højderegulering

Indbygget højderegulering giver brugeren mulighed for at tilpasse en ergonomisk arbejdshøjde i hverdagen. Højderegulering er trinløst og giver mulighed for regulering mellem 900-1050 mm. Kipstegeren får indbygget højderegulering i de eksisterende ben, så den ikke har behov for fastmontering til gulv.

230V /440V

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

Besøg os

-

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

Kontakt os

-

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

CVR-no.: DK38634216

Ret til ændringer forbeholdes og der tages forbehold for trykfejl. Ved køb henviser vi til vores generelle salgs- og leveringsbetingelser.