



NORQI

optimizing cooking to its best!



#introduktion

OPTIMIZING COOKING TO ITS BEST!

NORDISK DESIGN & DANSK ÄRLIGHET!

Vi har över 30 års erfarenhet och know-how innanför produktion av kok- och stekutrustning för den professionella storköksbranschen. Vi har en mission om att tillverka produkter med fokus på driftsäkerhet, ergonomiska och ekonomiska förhåll i en stressig vardag. En kompromisslös design genomsyrar alla våra produkter - en design, som består av nordisk styrka och underbara minimalistiska linjer resulterar i ett välkänt utseende. Vår erfarenhet resulterar i en enormt hög kvalitet, där funktion och användarvänlighet är naturligt integrerade i produkterna. Våra produkter är byggda på en öppen och ärlig dialog med användarna och är ett erkännande av, att deras behov är vårt gemensamma behov - för utan en hög facklig dialog kan vi inte ha en stark framtid tillsammans!

AV PROFESIONELLA FÖR PROFESIONELLA!

Våra medarbetare är fackfolk med stor professionalism. Vi känner till den vardag som våra produkterskall agera i och därför de krav som de skall leva upp till. Produkterna skall ut för att arbeta i en bransch med några av de skarpaste deadlines i förhållande till tidpunkter och regler, och därför sätter vi otroligt höga krav för våra produkter. Alla våra produkter utvecklade av ett team av fackfolk, som alla kännertill denna vardag. Ett utvecklingsteam med folk, som har en bakgrund som; kock, elektriker, konstruktör, designer och servicetekniker. Det kallar vi brukardriven innovation och det är en av grundstenarna i vår verksamhet. Vi har ett mål om, att våra produkter skall vara av professionella för professionella - och det kräver stor insikt och förståelse!



*Ingen plast i
skyltar och vred!*



*Hygienisk
konstruktion
i rostfritt stål!*



*Handlagat
hantverk!*



*Kvalitet i
professionell
induktion!*



*Nordiskt
minimalistisk
utseende!*

#induktion BÄSTA LÖSNINGEN FÖR ALLA!

SNABB OCH EFFEKTIV UPPVÄRMNING!

Induktionsspisar har en verkningsgrad på 90%. Det betyder, att 90% av den energi man förbrukar, när man använder en zon, överförestill elementet på kokplattan. Det är branschens snabbaste och mest effektiva uppvärmningsform, vilket man ser på den snabba uppkokningstid som induction ger! Den höga verkningsgraden är också med till att bidra till ett väldigt litet energitapp, som är ännu en fördel - för tappad energi är tappade pengar! Induktion ger också verkligen en effektiv reglering av värmen. Hela fördelen ligger i, att värmen genereras direkt i botten av grytan eller pannans magnetiska botten. Det är de induktiva strömmarna från induktionsspolen under glaset, som gör det. Så när man sätter på spisen så kommer värmen mycket snabbt, därför det inte användas energi på att värma annat än materialet i botten på grytan. Så tillsammans med den höga verkningsgraden gör det induktionsspisarna till gröna produkter!

BÄTTRE FÖR MÄNNISKOR OCH PLANETEN!

Induktionsspisar är inte bara snabba och effektiva. De är samtidigt med till att skapa en bättre arbetsmiljö för medarbetarna, som använder dem varje dag! Den direkta värmeöverföringen till grytan eller pannan gör, att det bara avger väldigt små mängder överskottsvärme, som annars är med till att öka den generella värmen i köket och därmed skapa en dålig arbetsmiljö. Utöver detta är det också väldigt mycket lättare att rengöra, en andra spismodeller, så medarbetarna uppnår en snabbare och mycket enklare rengöring utan att använda starka kemikalier. Kombinationen av hög verkningsgrad, effektiv reglering och direkt värmeöverföring gör, att induktionsspisarna är energibesparande i jämförelse med andra typer spisar i storköken. Det ger alltså möjlighet för att både, spara tid och pengar - vilket måste betraktas som en klar win-win situation, som också ger en kortare återbetalningstid på produkterna jämfört med andra typer av spisar!

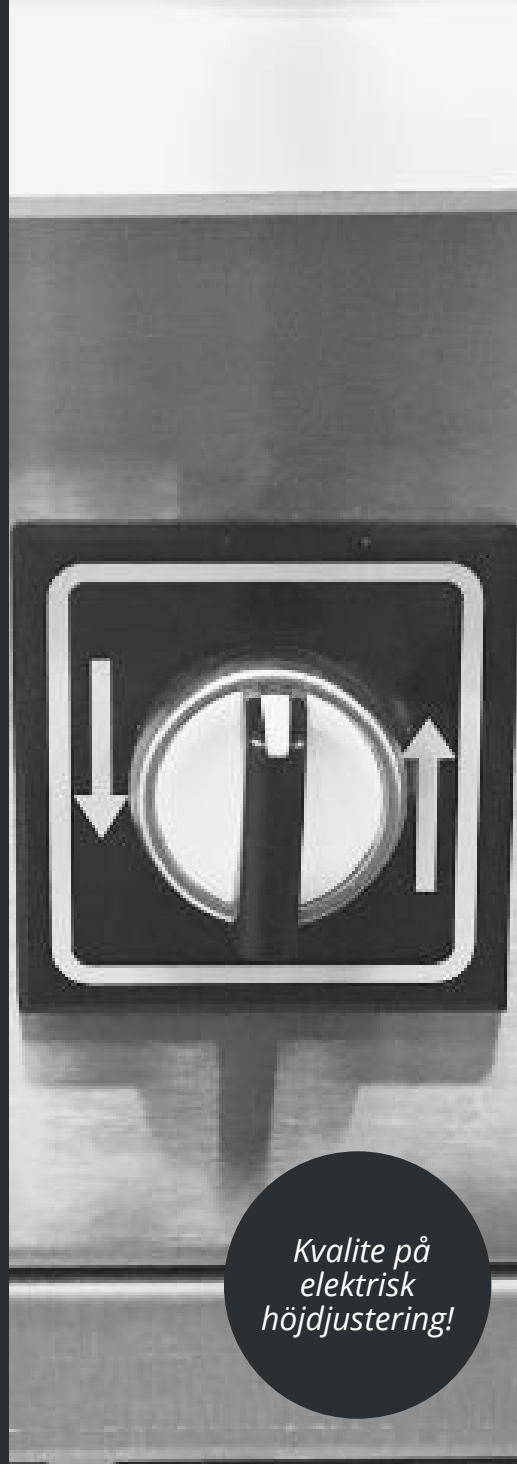


Matlagning med
bättre resultat och
mindre stress!



*Induktion ger
högeffektivitet!*

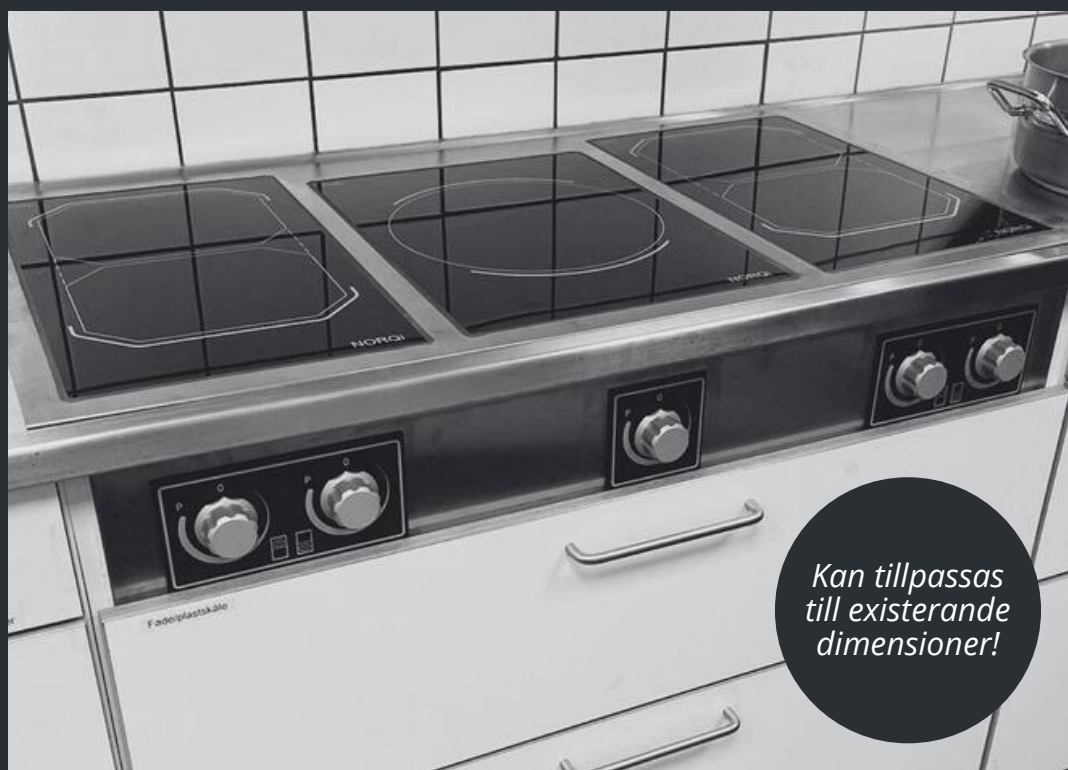
NORQI



*Kvalite på
elektrisk
höjdjustering!*



*Möjlighet att
beställa med högt
vattenbatteri*



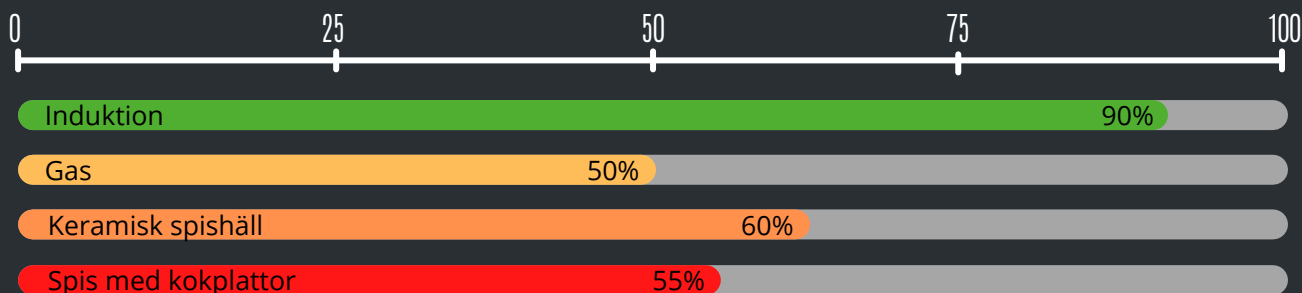
*Kan tillpassas
till existerande
dimensioner!*



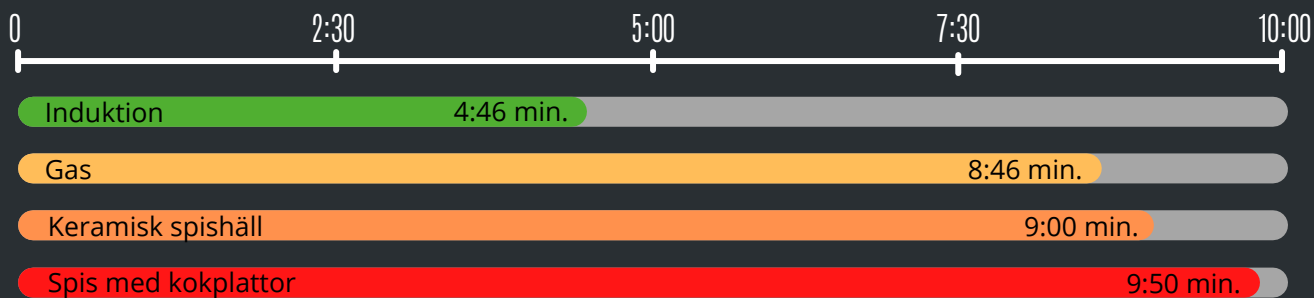
#impact GÖR SKILLNAD MED INDUKTION!

Induktion har många fina fördelar, som alla bidrar till vår gemensamma nämnare; PEOPLE, PLANET & PROFIT. Här nedan kan du se några av de fördelarna, detta är med till att skapa grunden för vår IMPACT-serie!

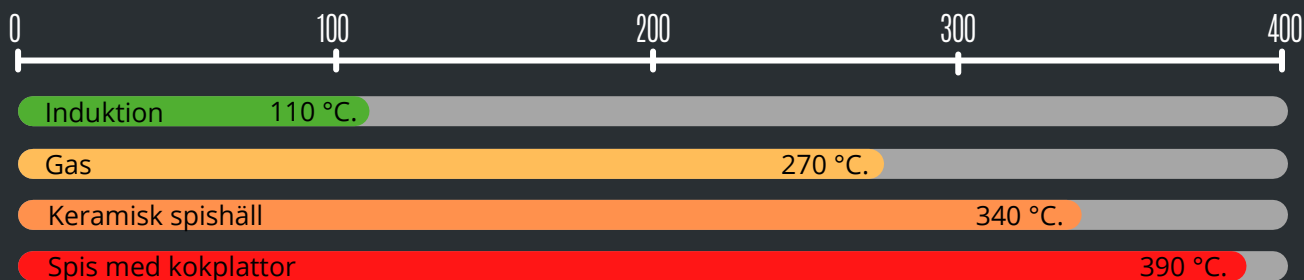
Verkningsgrad i %



Uppkokningstid i minuter med 2 liter vatten från 20°C. til 95°C.



Temperatur på ytan i °C. efter uppkok av 1 liter vatten



NORQI

Källa:
E.G.O. Commercial Induction

#induktionvinder VAD ÄR SKILLNADEN?!



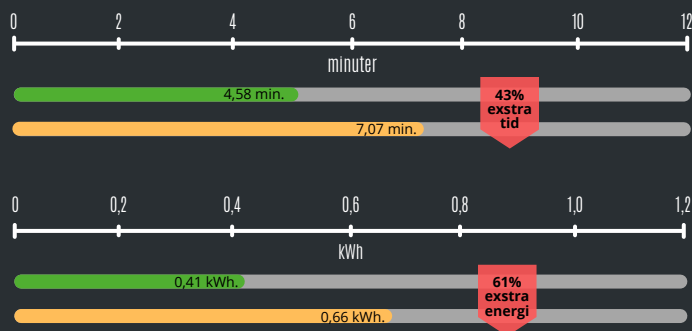
INDUKTION VS GAS

För att lättare se skillnaden mellan induction och gas, så har vi gjort en beräkning för de två olika teknologierna, när de skall värma upp 2 l. vatten. I beräkningen skall vattnet värmas upp från 10°C -> 90°C med induction och gas.

Men det är nästan för kort tid till att ge en god överblick över det reella värdet som det kan ge för ett stressigt storkök. Så låt oss därför anta att, den samma processen blir utförd i följande frekvens:

5 gånger dagligen / 5 gånger i veckan / 50 veckor i året

Nu vill inductionen verkligen komma som en gåva till varje kök och spara både tid och pengar!



Ström: gul: gas, 5,6 kW / grön: induction, 5,0 kW
Verkningsgrad: gul: gas, 50% / grön: induction, 90%

Resultat:

310 kWh eller 61 % mer energiförbruk vid användning av gas!
3:15 tim. eller 43 % mer på uppvärmningstiden vid användning av gas!

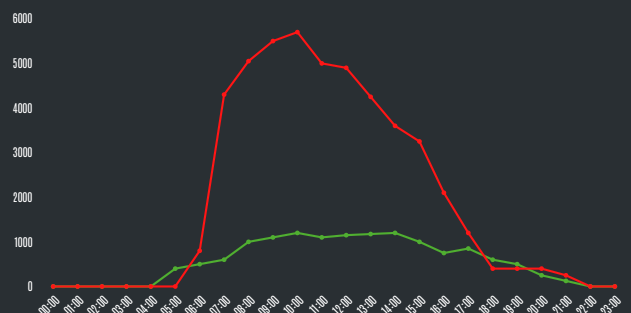
Källa:
E.G.O. Commercial Induction



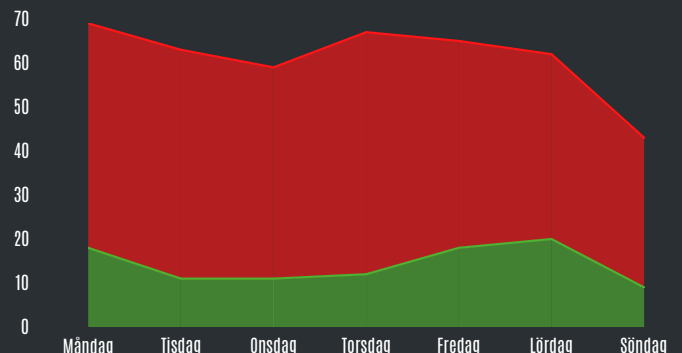
INDUKTION VS ELEKTRISK GJUTJÄRNSPLATTOR

Vid mätning av användning av induction och elektrisk gjutjärnsplattor ser vi en markant skillnad på de två typerna av uppvärmning. Här nedan ser ni talen, som är uppmätta på ett stort konferenshotell, där de har bytt ut den elektriska spisen med en induktions spis. Mätningarna är gjorda före och efter de har gjort skiftet.

Genomsnittlig elförbrukning i mätperioden fördelat över 24 tim. intervall.
röd: elektrisk gjutjärnsplattor, 15,2 kW / grön: induction, 20,0 kW



Genomsnittlig elförbrukning i mätperioden fördelat över veckodagarna.
röd: elektrisk gjutjärnsplattor, 15,2 kW / grön: induction, 20,0 kW



Resultat:

Besparing på 70,5% energiförbruk vid användning av induction!
3,5 gångermindre utsläpp av CO2 vid användning av induction!

Källa:
Tivoli Hotel & Congress Center, Köpenhamn

NORQI

#basic GLASKERAMISK SPISHÄLL!

SPIS_BASIC

Genomtänkt glaskeramisk spis med bra effekt och värme för det professionella köket. Spisarnas zoner är fyrkantiga på 270 x 270 mm. Och är maximalt på 4 kW var. De ger väldigt fin arbetsmiljö för användaren i det dagliga arbetet. Glaset är fogat i övre ramen med värmebeständig fog och den ligger plant mot den rostfria överdelen. Spisarna är tillverkade av rostfritt stål med fokus på att vara lätta att rengöra och säkra att använda och med hög driftsäkerhet. Spisarna har en underhylla för att förvara tillbehör och ingredienser. Möjligheten att registrera kokkärl på spisen ger en optimal ekonomin för storköket, då spisen bara är i påslagen när den får en gryta eller panna på zonen. Spisarna kan också beställas som bordsmodell eller vägghängd.

Verkningsgrad: 60%

[BASIC STÅR FÖR "TRADITIONELL UPPVÄRMNINGSTEKNOLOGI" OCH ÄR INTE EN DEL I VÅR IMPACT SERIE]





KOKPALLO1_BASIC_LÅG

professionell glaskeramisk kokpall med 1 zon

Genomtänkt glaskeramisk kokpall med bra effekt och värme för det professionella köket. Kokpallens zon är på 4 kW, det ger användaren fina arbetsvillkor i det dagliga jobbet. Kokpallen är tillverkad av rostfritt stål med fokus på att den skall vara lätt att rengöra säker att använda och med hög driftsäkerhet. Möjligheten att registrera kokkärl, är med till att optimera ekonomin för storköket, då kokpallen endast startar om det kommer en gryta eller panna på zonen på zonen.

Produktnamn, NORQi	RANGE01_BASIC_LOW
Produktnummer, NORQi	101001
Dim. (B x D x H)	455 x 503 x 450
Antal zoner (st)	1
Dim. på zoner (mm)	270 x 270
Volt(V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	4
Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])	5A, 5A, 9A
Läckström (mA)	0
Standby förbruk (W)	0
Härdat glas (mm)	6
Steglös reglering	1-9
Tätningssklass	IP X5
Vikt (kg)	25

- se bruksanvisningen för mer information -

Möjligheter för tillbehör:



Golvmontering



Marin
utrustning



Kokkärl
registrering



Hjul



Spänning



*Tillgänglig som bordsmodell
eller vägghängd modell*



SPIS02_BASIC

professionell glaskeramisk spis med 2 zoner

Genomtänkt glaskeramisk spis med bra effekt och värme för det professionella storköket. Spisens zoner är på 4 kW, det ger användaren fina arbetsvillkor i det dagliga jobbet. spisen är tillverkad av rostfritt stål med fokus på att den skall vara lätt att rengöra säker att använda och med hög driftsäkerhet. Spisen har en underhylla av rostfritt stål, för tillbehör eller ingredienser. Möjligheten att registrera kokkärl, är med till att optimera ekonomin i storköket, då kokpallen endast startar om det placeras en gryta eller panna på zonen.

Produktnamn, NORQi	RANGE02_BASIC
Produktnummer, NORQi	101002
Dim. (B x D x H)	455 x 813 x 900
Antal zoner (st)	2
Dim. på zoner (mm)	270 x 270
Volt(V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	8
Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])	10A, 10A, 17A
Läckström (mA)	0
Standby förbruk (W)	0
Härdat glas (mm)	6
Steglös reglering	1-9
Tätningssklass	IP X5
Vikt (kg)	40

- se bruksanvisningen för mer information -

Möjligheter för tillbehör:



Elektrisk
höj & sänk



Sidohylla



Golv
montering



Marin
utrustning



Kokkärl
registrering



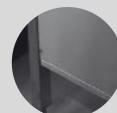
Hjul



El-uttag i
frontplåt



Dubbelsidig
betjäning



Täckta
sidor



Spänning



*Tillgänglig som bordsmodell
eller vägghängd modell*



SPIS04_BASIC

professionell glaskeramisk spis med 4 zoner

Genomtänkt glaskeramisk spis med bra effekt och värme för det professionella storköket. Spisens zoner är på 4 kW, det ger användaren fina arbetsvillkor i det dagliga jobbet. Spisen är tillverkad av rostfritt stål med fokus på att den skall vara lätt att rengöra säker att använda och med hög driftsäkerhet. Spisen har en underhylla av rostfritt stål, för tillbehör eller ingredienser. Möjligheten att registrera kokkärl, är med till att optimera ekonomin i storköket, då spisen endast startar om det placeras en gryta eller panna på zonen.

Produktnamn, NORQi	RANGE04_BASIC
Produktnummer, NORQi	101004
Dim. (B x D x H)	800 x 813 x 900
Antal zoner (st)	4
Dim. på zoner (mm)	270 x 270
Volt(V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	16
Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])	17A, 27A, 27A
Läckström (mA)	0
Standby förbruk (W)	0
Härdat glas (mm)	6
Steglös reglering	1-9
Tätningssklass	IP X5
Vikt (kg)	85

- se bruksanvisningen för mer information -

Möjligheter för tillbehör:



Elektrisk
höj & sänk



Sidohylla



Golv
montering



Marin
utrustning



Kokkärl
registrering



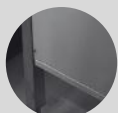
Hjul



El-uttag i
frontplåt



Dubbelsidig
betjäning



Täckta
sidor



Spänning



*Tillgänglig som bordsmodell
eller vägghängd modell*



SPIS06_BASIC

professionell glaskeramisk spis med 6 zoner

Genomtänkt glaskeramisk spis med bra effekt och värme för det professionella storköket. Spisens zoner är på 4 kW, det ger användaren fina arbetsvillkor i det dagliga jobbet. Spisen är tillverkad av rostfritt stål med fokus på att den skall vara lätt att rengöra säker att använda och med hög driftsäkerhet. Spisen har en underhylla av rostfritt stål, för tillbehör eller ingredienser. Möjligheten att registrera kokkärl, är med till att optimera ekonomin i storköket, då spisen endast startar om det placeras en gryta eller panna på zonen.

Produktnamn, NORQi	RANGE06_BASIC
Produktnummer, NORQi	101006
Dim. (B x D x H)	1205 x 813 x 900
Antal zoner (st)	6
Dim. på zoner (mm)	270 x 270
Volt(V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	24
Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])	35A, 35A, 35A
Läckström (mA)	0
Standby förbruk (W)	0
Härdat glas (mm)	6
Steglös reglering	1-9
Tätningssklass	IP X5
Vikt (kg)	110

- se bruksanvisningen för mer information -

Möjligheter för tillbehör:



Elektrisk
höj & sänk



Sidohylla



Golv
montering



Marin
utrustning



Kokkärl
registrering



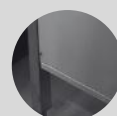
Hjul



El-uttag i
frontplåt



Dubbelsidig
betjäning



Täckta
sidor



Spänning

#spin SEMIPROFESSIONELL INDUKTION SPIS!

SPIS_SPIN

Effektiv induktion spis, som passar för det mindre köket. 2 zoner på spisen har 3,5 kW med möjlighet för, att varje zon kan använda 2,1 kW, med en boostfunktion på 3,5 kW. Spisens zoner är antingen fyrkantiga på 220 mm x 180 mm eller runda med en diameter på Ø280 mm. Spisarna har färdiga program för att smälta choklad, varmhållning och för att sjuda. Zonerna kan kopplas ihop, så de passar för varmhållning av en kantin GN1/1. Spisarna är tillverkade av rostfritt stål med fokus på enkel rengöring och säkerhet och med hög driftsäkerhet. Spisarna har en underhylla för tillbehör eller ingredienser. Spisarna är med tanke på zonernas storlek och effekt beräknad för kök med en mindre produktion, såsom institutioner, skolor, diet-kök och mindre caféer. De är inte beräknade för kontinuerlig produktion under en hel dag. Spisarna kan också beställas som bordsmodell eller som vägghängd modell.

Verkningsgrad: +90%

[SPIN STÅR FÖR "SEMIPROFESSIONELL INDUKTION" OCH ÄR EN DEL I VÅR IMPACT SERIE]





*Tillgänglig som bordsmodell
eller vägghängd modell*



SPIS01_SPIN

semiprofessionell induktion spis med 1 rund zon

Effektiv induktions spis, som passar för det mindre köket. Den runda zonen på spisen är på 3,5 kW. Spisen har färdiga program för att smälta choklad, varmhållning och för att sjuda. Spisen passar för kök med mindre produktion, och är inte beräknad för kontinuerlig produktion under hela dagen.

Denna produkt är en del i vår IMPACT-serie!



Produktnamn, NORQi	RANGE01_SPIN
Produktnummer, NORQi	201001
Dim. (B x D x H)	444 x 650 x 900
Antal zoner (st)	1
Dim. på zoner (mm)	Ø280
Volt(V)	1x230V+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	3,5
Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])	16A
Läckström (mA)	< 3,5
Standby förbruk (W)	< 0,5
Härdat glas (mm)	6
Steglös reglering	1-9
Tätningssklass	IP X5
Vikt (kg)	35

- se bruksanvisningen för mer information -

Möjligheter för tillbehör:



Elektrisk
høj & sänk



Sidohylla



Golv
montering



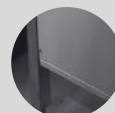
Marin
utrustning



Hjul



El-uttag i
frontplåt



Täckta
sidor



*Tillgänglig som bordsmodell
eller vägghängd modell*



SPIS02_SPIN

semiprofessionell induktion spis med 2 zoner

Effektiv induktion spis, som passar till mindre kök. 2 zoner på spisen delar på 3,5 kW med möjlighet för, att varje zon kan använda 2,1 kW, med boostfunktion på 3,5 kW. Spisen har färdiga program för att smälta choklad, varmhållning och att sjuda. Zonerna kan kopplas ihop, så det passar för varmhållning av en kantin GN 1/1. Spisarna är anpassade för kök med en mindre produktion, och är inte beräknade för en kontinuerlig produktion under hela dagen.

Denna produkt är en del i vår IMPACT-serie!



Produktnamn, NORQi	RANGE02_SPIN
Produktnummer, NORQi	201002
Dim. (B x D x H)	400 x 650 x 900
Antal zoner (st)	2
Dim. på zoner (mm)	220 x 180
Volt(V)	1x230+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	3,5
Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])	16A
Läckström (mA)	< 3,5
Standby förbruk (W)	< 0,5
Härdat glas (mm)	6
Steglös reglering	1-9
Tätningssklass	IP X5
Vikt (kg)	35

- se bruksanvisningen för mer information -

Möjligheter för tillbehör:



Elektrisk
höj & sänk



Sidohylla



Golv
montering



Marin
utrustning



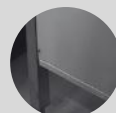
Hjul



El-uttag i
frontplåt



Dubbelsidig
betjäning



Täckta
sidor



*Tillgänglig som bordsmodell
eller vägghängd modell*



SPIS04_SPIN

semiprofessionell induktion spis med 4 zoner

Effektiv induktion spis, som passar till mindre kök. 2 zoner på spisen delar på 3,5 kW med möjlighet för, att varje zon kan använda 2,1 kW, med boostfunktion på 3,5 kW. Spisen har färdiga program för att smälta choklad, varmhållning och för att sjuda. Zonerna kan kopplas ihop, så det passar för varmhållning av en kantin GN 1/1. Spisarna är anpassade för kök med en mindre produktion, och är inte beräknad för en kontinuerlig produktion under hela dagen.

Denna produkt är en del i vår IMPACT-serie!



Produktnamn, NORQi	RANGE04_SPIN
Produktnummer, NORQi	201004
Dim. (B x D x H)	700 x 650 x 900
Antal zoner (st)	4
Dim. på zoner (mm)	220 x 180
Volt(V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	7
Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])	16A, 16A
Läckström (mA)	< 3,5
Standby förbruk (W)	< 1
Härdat glas (mm)	6
Steglös reglering	1-9
Tätningssklass	IP X5
Vikt (kg)	70

- se bruksanvisningen för mer information -

Möjligheter för tillbehör:



Elektrisk
høj & sänk



Sidohylla



Golv
montering



Marin
utrustning



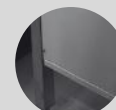
Hjul



El-uttag i
frontplåt



Dubbelsidig
betjäning



Täckta
sidor



*Tillgänglig som bordsmodell
eller vägghängd modell*



SPIS05_SPIN

semiprofessionell induktion spis med 5 zoner

Effektiv induktion spis, som passar för mindre kök. 2 zoner på spisen delar på 3,5 kW med möjlighet för, att varje enkel zon kan få 2,1 kW, och med boostfunktion 3,5 kW. Den runda zonen har 3,5 kW. Spisen har färdiga program för att smälta choklad, varmhållning och för att sjuda. Zonerna kan också kopplas ihop, så dom passar för att varmhålla en kantin GN 1/1. Spisen är anpassad för kök med en mindre produktion, och är inte beräknad för en kontinuerlig produktion under hela dagen.

Denna produkt är en del i vår IMPACT-serie!



Produktnamn, NORQi	RANGE05_SPIN
Produktnummer, NORQi	201005
Dim. (B x D x H)	1079 x 650 x 900
Antal zoner (st)	5
Dim. på zoner (mm)	220 x 180 + Ø280
Volt(V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	10,5
Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])	16A, 16A, 16A
Läckström (mA)	< 3,5
Standby förbruk (W)	< 1,5
Härdat glas (mm)	6
Steglös reglering	1-9
Tätningssklass	IP X5
Vikt (kg)	100

- se bruksanvisningen för mer information -

Möjligheter för tillbehör:



Elektrisk
høj & sänk



Sidohylla



Golv
montering



Marin
utrustning



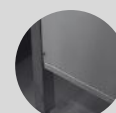
Hjul



El-uttag i
frontplåt



Dubbelsidig
betjäning



Täckta
sidor



*Tillgänglig som bordsmodell
eller vägghängd modell*



SPIS06_SPIN

semiprofessionell induktion spis med 6 zoner

Effektiv induktion spis, som passar till mindre kök. 2 zoner på spisendelar på 3,5 kW med möjlighet för, att varje enkel zon kan få 2,1 kW, och med boostfunktion upp till 3,5 kW. Spisen har färdiga program för att smälta choklad, varmhållning och för att sjuda. Zonerna kan kopplas ihop så att de passar för att kunna varmhålla en kantin GN 1/1. Spisen är anpassad för kök med mindre produktion, och är inte beräknad för en kontinuerlig produktion under hela dagen.

Denna produkt är en del i vår IMPACT-serie!



Produktnamn, NORQi

Produktnummer, NORQi

Dim. (B x D x H)

Antal zoner (st)

Dim. på zoner (mm)

Volt(V)

Frekvens (Hz)

Effekt (kW)

Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])

Läckström (mA)

Standby förbruk (W)

Härdat glas (mm)

Steglös reglering

Tätningssklass

Vikt (kg)

RANGE06_SPIN

201006

1033 x 650 x 900

6

220 x 180

3x400V+N+PE

50/60

10,5

16A, 16A, 16A

< 3,5

< 1,5

6

1-9

IP X5

100

- se bruksanvisningen för mer information -

Möjligheter för tillbehör:



Elektrisk
høj & sänk



Sidohylla



Golv
montering



Marin
utrustning



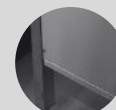
Hjul



El-uttag i
frontplåt



Dubbelsidig
betjäning



Täckta
sidor



SPIS01_SPIN_TT

semiprofessionell induktion bordsmodell med 1 rund zon

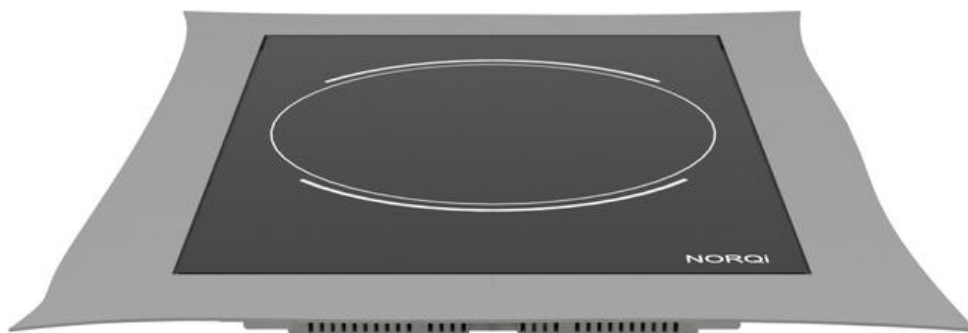
Effektiv induktionsbordsmodell, som passar för de mindre köken. Den runda zonen har 3,5 kW. Bordsmodellen har färdiga program för att smälta choklad, varmhållning och för att sjuda. Bordsmodellen är anpassad för kök med en mindre produktion, och är inte beräknade för kontinuerlig produktion under hela dagen.

Denna produkt är en del i vår IMPACT-serie!



Produktnamn, NORQI	RANGE01_SPIN_TT
Produktnummer, NORQI	201001_TT
Dim. (B x D x H)	387 x 563 x 140
Antal zoner (st)	1
Dim. på zoner (mm)	Ø280
Volt(V)	1x230+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	3,5
Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])	16A
Läckström (mA)	< 3,5
Standby förbruk (W)	< 0,5
Härdat glas (mm)	6
Steglös reglering	1-9
Tätningssklass	IP X5
Vikt (kg)	10

- se bruksanvisningen för mer information -



INBYGGNADSHÄLLO1_SPIN_OP

semiprofessionell build-in induktion med 1 rund zon

Effektiv build-in induktion, som passar för mindre kök. Den runda zonen är på 3,5 kW. Build-in modellen har färdiga program för att smälta choklad, varmhållning och för att sjuda. Modellen är anpassad för kök med mindre produktion, och är inte beräknad för kontinuerlig produktion under en hel dag. Indbyggnadshällen monteras under bänken, så det blir inga synliga kanter efter montering. Denna produkt levereras som ett kit med glas, ledningar, vred och monteringsanvisning.

Denna produkt är en del i vår IMPACT-serie!



Produktnamn, NORQI	RANGE01_SPIN_UP
Produktnummer, NORQI	501003
Dim. (B x D x H)	317 x 433 x 122
Antal zoner (st)	1
Dim. på zoner (mm)	Ø280
Volt(V)	1x230V+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	3,5
Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])	16A
Läckström (mA)	< 3,5
Standby förbruk (W)	< 0,5
Härdat glas (mm)	6
Steglös reglering	1-9
Tätningssklass	IP X5
Vikt (kg)	10

- se bruksanvisningen för mer information -



INBYGGNADSHÄLLO1_SPIN_NED

semiprofessionell drop-down induktion med 1 rund zon

Effektiv drop-down induktion, som passar för mindre kök. Den runda zonen är på 3,5kW. Drop-down modellen har färdiga program för smältning av choklad, varmhållning och för att sjuda. Modellen är för kök med mindre produktion, och inte beräknad för kontinuerlig drift genom hela dagen. Inbyggadshällen monteras uppifrån i bänken, så det är synliga kanter efter monteringen av hällen. Denna produkt levereras som ett kit med glashällen, ledningar, vred och med en monteringsanvisning.

Denna produkt är en del i vår IMPACT-serie!



Produktnamn, NORQI	RANGE01_SPIN_DOWN
Produktnummer, NORQI	501007
Dim. (B x D x H)	317 x 454 x 122
Antal zoner (st)	1
Dim. på zoner (mm)	Ø280
Volt(V)	1x230V+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	3,5
Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])	16A
Läckström (mA)	< 3,5
Standby förbruk (W)	< 0,5
Härdat glas (mm)	6
Steglös reglering	1-9
Tätningssklass	IP X5
Vikt (kg)	10

- se bruksanvisningen för mer information -



SPIS02_SPIN_TT

semiprofessionell induktion bordsmodell med 2 zoner

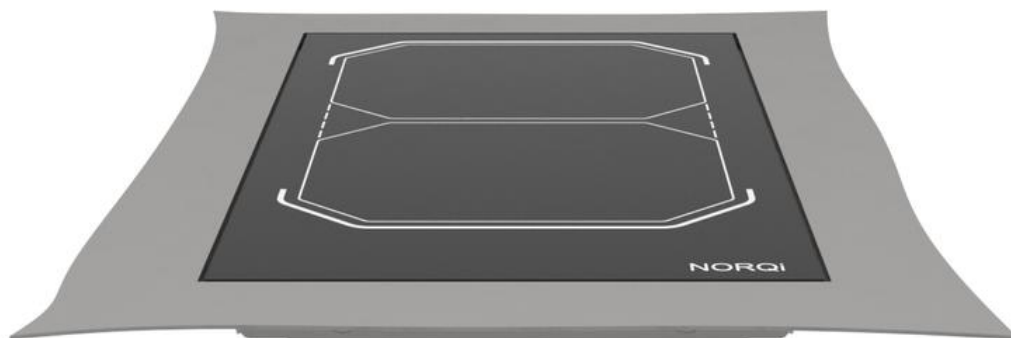
Effektiv induktionsbordsmodell, som passar för ett mindre kök. 2 zoner på bordsmodellen delar på 3,5 kW, med en möjlighet för att varje enkel zon kan nå 2,1 kW, och med boostfunktion når de upp till 3,5 kW. Bordsmodellen har färdiga program för att smälta choklad, varmhållning och för att sjuda. Zonerna kan kopplas ihop så det passar för att varmhålla en kantin GN 1/1. Den är beräknad för mindre produktionskök och inte för ett kök med kontinuerlig produktion genom hela dagen.

Denna produkt är en del i vår IMPACT-serie!



Produktnamn, NORQi	RANGE02_SPIN_TT
Produktnummer, NORQi	201002_TT
Dim. (B x D x H)	340 x 606 x 140
Antal zoner (st)	2
Dim. på zoner (mm)	220 x 180
Volt(V)	1x230+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	3,5
Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])	16A
Läckström (mA)	< 3,5
Standby förbruk (W)	< 0,5
Härdat glas (mm)	6
Steglös reglering	1-9
Tätningssklass	IP X5
Vikt (kg)	10

- se bruksanvisningen för mer information -



INBYGGNADSHÄLLO2_SPIN_OP

semiprofessionell build-in induktion med 2 zoner

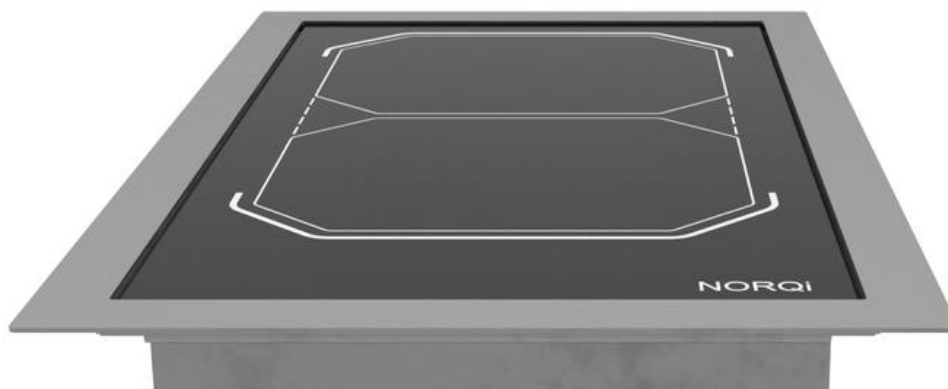
Effektiv build-in induktion, som passar för det mindre köket. De två zonerna är på 3,5 kW. tillsammans. Build-in modellen har färdiga program för att smälta choklad, varmhållning och för att sjuda. Modellen är beräknad för kök med mindre produktion och inte för kök med kontinuerlig drift genom hela dagen. Inbyggdshällen monteras under bänken så det inte blir några synliga kanter efter monteringen. Denna produkt levereras som ett kit med glashällen, ledningar och vred, och med en monteringsanvisning.

Denna produkt är en del i vår IMPACT-serie!



Produktnamn, NORQI	RANGE02_SPIN_UP
Produktnummer, NORQI	501002
Dim. (B x D x H)	268 x 473 x 121
Antal zoner (st)	2
Dim. på zoner (mm)	220 x 180
Volt(V)	1x230+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	3,5
Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])	16A
Läckström (mA)	< 3,5
Standby förbruk (W)	< 0,5
Härdat glas (mm)	6
Steglös reglering	1-9
Tätningssklass	IP X5
Vikt (kg)	10

- se bruksanvisningen för mer information -



INBYGGNADSHÄLLO2_SPIN_NED

semiprofessionell drop-down induktion med 2 zoner

Effektiv drop-down induktion, som passar för det lite mindre köket. De 2 zonerna har 3,5 kW. tillsammans. Drop-down modellen har färdiga program för att smälta choklad, varmhållning och för att sjuda. Modellen är beräknad för kök med en mindre produktion, och inte ett kök med kontinuerlig drift genom hela dagen. Hällen monteras uppifrån i bänken, så att kanterna blir synliga efter montering. Denna produkt levereras som ett kit med glashällen, ledningar, vred och en monteringsanvisning.

Denna produkt är en del i vår IMPACT-serie!



Produktnamn, NORQi	RANGE02_SPIN_DOWN
Produktnummer, NORQi	501001
Dim. (B x D x H)	268 x 495 x 123
Antal zoner (st)	2
Dim. på zoner (mm)	220 x 180
Volt(V)	1x230+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	3,5
Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])	16A
Läckström (mA)	< 3,5
Standby förbruk (W)	< 0,5
Härdat glas (mm)	6
Steglös reglering	1-9
Tätningssklass	IP X5
Vikt (kg)	10

- se bruksanvisningen för mer information -

#pin PROFESSIONELL INDUKTION SPIS!

SPIS_PIN

En mycket effektiv spis som kommer att optimera arbetet i köket. Spisen har runda eller fyrkantiga zoner, de har en effekt på 5kW. De runda zonerna har en diameter på Ø270 mm och är beräknade för 1 gryta per zon. De fyrkantiga är på 310 mm x 310 mm och här kan man placera fler grytor på varje zon. Grundläggande är att de runda zonerna passar oftast bäst till stora produktionskök, såsom personalmatsalar och cateringkök, medan fyrkantiga zoner oftast fungerar bäst för restauranger, kaféer. Värmen överförs direkt från zonen till grytan utan någon spillvärme och därför går inte överskottsvärmen ut i köket och skapar en dålig arbetsmiljö för personalen. Induktion är energibesparande, vilket är bra för den samlade ekonomin och för miljön. Spisarna är tillverkade i rostfritt stål med fokus på att vara lätta och hålla rent, driftsäkra och säkra att jobba med. Spisarna har en underhylla till förvaring av tillbehör och ingredienser. Spisarna kan också beställas som bordsmodeller eller som vägghängda modeller.

Verkningsgrad: +90%

[PIN STÅR FÖR "PROFESSIONEL INDUKTION" OG ÄR EN DEL I VÅR IMPACT SERIE]





Tillgänglig som bordsmodell
eller vägghängd modell



SPIS02_PIN_R

professionell induktion spis med 2 runda zoner

Mycket effektiv induktion spis, som kommer att optimera arbetet i det professionella köket. Spisens zoner är runda och på 5 kW. Värmen överföres direkt till grytan utan någon spillvärme eller överskottsvärme som går ut i köket och ger en dålig arbetsmiljö för personalen. Induktion är energibesparande och är bra för både miljö och ekonomi. Spisen är tillverkad i rostfritt stål och med fokus på att den ska vara lätt att hålla ren, säker för personalen och med hög driftsäkerhet. Spisen har en underhylla till förvaring av tillbehör och ingredienser.

Denna produkt är en del i vår IMPACT-serie!



Produktnamn, NORQi

Produktnummer, NORQi

Dim. (B x D x H)

Antal zoner (st)

Dim. på zoner (mm)

Volt(V)

Frekvens (Hz)

Effekt (kW)

Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])

Läckström (mA)

Standby förbruk (W)

Härdat glas (mm)

Steglös reglering

Tätningssklass

Vikt (kg)

RANGE02_PIN_R

401012

470 x 800 x 900

2

Ø270

3x400V+N+PE

50/60

10

15A, 15A, 15A

7 - 10

< 10

6

1-9

IP X5

45

- se bruksanvisningen för mer information -

Möjligheter för tillbehör:



Elektrisk
höj & sänk



Sidohylla



Golv
montering



Marin
utrustning



Effekt
reglering



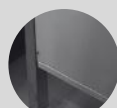
Hjul



Dubbelsidig
betjäning



El-uttag i
frontplåt



Täckta
sidor



Spänning



Tillgänglig som bordsmodell
eller vägghängd modell



SPIS02_PIN_R_BRED

professionell induktion spis med 2 runda zoner

Mycket effektiv induktion spis, som kommer att optimera arbetet i det professionella köket. Spisens zoner är runda och på 5 kW. Värmen överföres direkt till grytan utan någon spillvärme eller överskottsvärme som går ut i köket och ger en dålig arbetsmiljö för personalen. Induktion är energibesparande och är bra för både miljö och ekonomi. Spisen är tillverkad i rostfritt stål och med fokus på att den ska vara lätt att hålla ren, säker för personalen och med hög driftsäkerhet. Spisen har en underhylla till förvaring av tillbehör och ingredienser.

Denna produkt är en del i vår IMPACT-serie!



Produktnamn, NORQi	RANGE02_PIN_R_WIDE
Produktnummer, NORQi	401022
Dim. (B x D x H)	785 x 488 x 900
Antal zoner (st)	2
Dim. på zoner (mm)	Ø270
Volt(V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	10
Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])	15A, 15A, 15A
Läckström (mA)	7 - 10
Standby förbruk (W)	< 10
Härdat glas (mm)	6
Steglös reglering	1-9
Tätningssklass	IP X5
Vikt (kg)	45

- se bruksanvisningen för mer information -

Möjligheter för tillbehör:



Elektrisk
höj & sänk



Sidohylla



Golv
montering



Marin
utrustning



Effekt
reglering



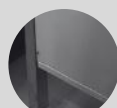
Hjul



Dubbelsidig
betjäning



El-uttag i
frontplåt



Täckta
sidor



Spänning



Tillgänglig som bordsmodell
eller vägghängd modell



SPIS04_PIN_R

professionell induktion spis med 4 runda zoner

Mycket effektiv induktion spis, som kommer att optimera arbetet i det professionella köket. Spisens zoner är runda och på 5 kW. Värmen överföres direkt till grytan utan någon spillvärme eller överskottsvärme som går ut i köket och ger en dålig arbetsmiljö för personalen. Induktion är energibesparande och är bra för både miljö och ekonomi. Spisen är tillverkad i rostfritt stål och med fokus på att den ska vara lätt att hålla ren, säker för personalen och med hög driftsäkerhet. Spisen har en underhylla till förvaring av tillbehör och ingredienser.

Denna produkt är en del i vår IMPACT-serie!



Produktnamn, NORQi
Produktnummer, NORQi
Dim. (B x D x H)
Antal zoner (st)
Dim. på zoner (mm)
Volt(V)
Frekvens (Hz)
Effekt (kW)
Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])
Läckström (mA)
Standby förbruk (W)
Härdat glas (mm)
Steglös reglering
Tätningssklass
Vikt (kg)

RANGE04_PIN_R
401014
800 x 800 x 900
4
Ø270
3x400V+N+PE
50/60
20
31A, 31A, 31A
7 - 10
< 10
6
1-9
IP X5
95

- se bruksanvisningen för mer information -

Möjligheter för tillbehör:



Elektrisk
höj & sänk



Sidohylla



Golv
montering



Marin
utrustning



Effekt
reglering



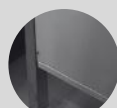
Hjul



Dubbelsidig
betjäning



El-uttag i
frontplåt



Täckta
sidor



Spänning



*Tillgänglig som bordsmodell
eller vägghängd modell*



SPIS06_PIN_R

professionell induktion spis med 6 runda zoner

Mycket effektiv induktion spis, som kommer att optimera arbetet i det professionella köket. Spisens zoner är runda och på 5 kW. Värmen överföres direkt till grytan utan någon spillvärme eller överskottsvärme som går ut i köket och ger en dålig arbetsmiljö för personalen. Induktion är energibesparande och är bra för både miljö och ekonomi. Spisen är tillverkad i rostfritt stål och med fokus på att den ska vara lätt att hålla ren, säker för personalen och med hög driftsäkerhet. Spisen har en underhylla till förvaring av tillbehör och ingredienser.

Denna produkt är en del i vår IMPACT-serie!



Produktnamn, NORQi
Produktnummer, NORQi
Dim. (B x D x H)
Antal zoner (st)
Dim. på zoner (mm)
Volt(V)
Frekvens (Hz)
Effekt (kW)
Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])
Läckström (mA)
Standby förbruk (W)
Härdat glas (mm)
Steglös reglering
Tätningssklass
Vikt (kg)

RANGE06_PIN_R
401016
1190 x 800 x 900
6
Ø270
3x400V+N+PE
50/60
30
46A, 46A, 46A
14 - 20
< 20
6
1-9
IP X5
120

- se bruksanvisningen för mer information -

Möjligheter för tillbehör:



Elektrisk
höj & sänk



Sidohylla



Golv
montering



Marin
utrustning



Effekt
reglering



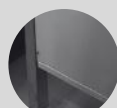
Hjul



Dubbelsidig
betjäning



El-uttag i
frontplåt



Täckta
sidor



Spänning



KOKPALLO1_PIN_F_LÅG

professionell induktion kokpall med 1 zon

Mycket effektiv induktion spis, som kommer att optimera arbetet i det professionella köket. kokpallens zon är på 5 kW. Värmen överföres direkt till grytan utan någon spillvärme eller överskottsvärme som går ut i köket och ger en dålig arbetsmiljö för personalen. Induktion är energibesparande och är bra för både miljö och ekonomi. Kokpallen är tillverkad i rostfritt stål och med fokus på att den ska vara lätt att hålla ren, säker för personalen och med hög driftsäkerhet.

Denna produkt är en del i vår IMPACT-serie!



Produktnamn, NORQi	RANGE01_PIN_F_LOW
Produktnummer, NORQi	402011
Dim. (B x D x H)	500 x 873 x 450
Antal zoner (st)	1
Dim. på zoner (mm)	310 x 310
Volt(V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	5
Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])	8A, 8A, 8A
Läckström (mA)	7 - 10
Standby förbruk (W)	< 10
Härdat glas (mm)	6
Steglös reglering	1 - 9
Tätningssklass	IP X5
Vikt (kg)	25

- se bruksanvisningen för mer information -

Möjligheter för tillbehör:



Golv
montering



Marin
utrustning



Effekt
reglering



Hjul



Spänning



*Tillgänglig som bordsmodell
eller vägghängd modell*



SPIS02_PIN_F

professionell induktion spis med 2 zoner

Mycket effektiv induktion spis, som kommer att optimera arbetet i det professionella köket. Spisens zoner är runda och på 5 kW. Värmen överföres direkt till grytan utan någon spillvärme eller överskottsvärme som går ut i köket och ger en dålig arbetsmiljö för personalen. Induktion är energibesparande och är bra för både miljö och ekonomi. Spisen är tillverkad i rostfritt stål och med fokus på att den ska vara lätt att hålla ren, säker för personalen och med hög driftsäkerhet. Spisen har en underhylla till förvaring av tillbehör och ingredienser.

Denna produkt är en del i vår IMPACT-serie!



Produktnamn, NORQi
 Produktnummer, NORQi
 Dim. (B x D x H)
 Antal zoner (st)
 Dim. på zoner (mm)
 Volt(V)
 Frekvens (Hz)
 Effekt (kW)
 Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])
 Läckström (mA)
 Standby förbruk (W)
 Härdat glas (mm)
 Steglös reglering
 Tätningsklass
 Vikt (kg)

RANGE02_PIN_F
 402012
 475 x 875 x 900
 2
 310 x 310
 3x400V+N+PE
 50/60
 10
 15A, 15A, 15A
 7 - 10
 < 10
 6
 1-9
 IP X5
 45

- se bruksanvisningen för mer information -

Möjligheter för tillbehör:



Elektrisk
höj & sänk



Sidohylla



Golv
montering



Marin
utrustning



Effekt
reglering



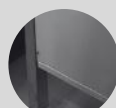
Hjul



Dubbelsidig
betjäning



El-uttag i
frontplåt



Täckta
sidor



Spänning



Tillgänglig som bordsmodell
eller vägghängd modell



SPIS02_PIN_F_BRED

professionell induction spis med 2 zoner

Mycket effektiv induction spis, som kommer att optimera arbetet i det professionella köket. Spisens zoner är runda och på 5 kW. Värmen överföres direkt till grytan utan någon spillvärme eller överskottsvärme som går ut i köket och ger en dålig arbetsmiljö för personalen. Induktion är energibesparande och är bra för både miljö och ekonomi. Spisen är tillverkad i rostfritt stål och med fokus på att den ska vara lätt att hålla ren, säker för personalen och med hög driftsäkerhet. Spisen har en underhylla till förvaring av tillbehör och ingredienser.

Denna produkt är en del i vår IMPACT-serie!



Produktnamn, NORQi	RANGE02_PIN_F_WIDE
Produktnummer, NORQi	402022
Dim. (B x D x H)	855 x 518 x 900
Antal zoner (st)	2
Dim. på zoner (mm)	310 x 310
Volt(V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	10
Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])	15A, 15A, 15A
Läckström (mA)	7 - 10
Standby förbruk (W)	< 10
Härdat glas (mm)	6
Steglös reglering	1-9
Tätningssklass	IP X5
Vikt (kg)	45

- se bruksanvisningen för mer information -

Möjligheter för tillbehör:



Elektrisk
höj & sänk



Sidohylla



Golv
montering



Marin
utrustning



Effekt
reglering



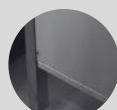
Hjul



Dubbelsidig
betjäning



El-uttag i
frontplåt



Täckta
sidor



Spänning



*Tillgänglig som bordsmodell
eller vägghängd modell*



SPIS04_PIN_F

professionell induction spis med 4 zoner

Mycket effektiv induction spis, som kommer att optimera arbetet i det professionella köket. Spisens zoner är runda och på 5 kW. Värmen överföres direkt till grytan utan någon spillvärme eller överskottsvärme som går ut i köket och ger en dålig arbetsmiljö för personalen. Induktion är energibesparande och är bra för både miljö och ekonomi. Spisen är tillverkad i rostfritt stål och med fokus på att den ska vara lätt att hålla ren, säker för personalen och med hög driftsäkerhet. Spisen har en underhylla till förvaring av tillbehör och ingredienser.

Denna produkt är en del i vår IMPACT-serie!



Produktnamn, NORQi
 Produktnummer, NORQi
 Dim. (B x D x H)
 Antal zoner (st)
 Dim. på zoner (mm)
 Volt(V)
 Frekvens (Hz)
 Effekt (kW)
 Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])
 Läckström (mA)
 Standby förbruk (W)
 Härdat glas (mm)
 Steglös reglering
 Tätningsklass
 Vikt (kg)

RANGE04_PIN_F
 402014
 870 x 875 x 900
 4
 310 x 310
 3x400V+N+PE
 50/60
 20
 31A, 31A, 31A
 7 - 10
 < 10
 6
 1-9
 IP X5
 95

- se bruksanvisningen för mer information -

Möjligheter för tillbehör:



Elektrisk
höj & sänk



Sidohylla



Golv
montering



Marin
utrustning



Effekt
reglering



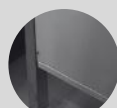
Hjul



Dubbelsidig
betjäning



El-uttag i
frontplåt



Täckta
sidor



Spänning



*Tillgänglig som bordsmodell
eller vägghängd modell*



SPIS06_PIN_F

professionell induktion spis med 6 zoner

Mycket effektiv induktion spis, som kommer att optimera arbetet i det professionella köket. Spisens zoner är runda och på 5 kW. Värmen överföres direkt till grytan utan någon spillvärme eller överskottsvärme som går ut i köket och ger en dålig arbetsmiljö för personalen. Induktion är energibesparande och är bra för både miljö och ekonomi. Spisen är tillverkad i rostfritt stål och med fokus på att den ska vara lätt att hålla ren, säker för personalen och med hög driftsäkerhet. Spisen har en underhylla till förvaring av tillbehör och ingredienser.

Denna produkt är en del i vår IMPACT-serie!



Produktnamn, NORQi
 Produktnummer, NORQi
 Dim. (B x D x H)
 Antal zoner (st)
 Dim. på zoner (mm)
 Volt(V)
 Frekvens (Hz)
 Effekt (kW)
 Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])
 Läckström (mA)
 Standby förbruk (W)
 Härdat glas (mm)
 Steglös reglering
 Tätningsklass
 Vikt (kg)

RANGE06_PIN_F
 402016
 1265 x 875 x 900
 6
 310 x 310
 3x400V+N+PE
 50/60
 30
 46A, 46A, 46A
 14 - 20
 < 20
 6
 1-9
 IP X5
 120

- se bruksanvisningen för mer information -

Möjligheter för tillbehör:



Elektrisk
höj & sänk



Sidohylla



Golv
montering



Marin
utrustning



Effekt
reglering



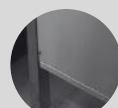
Hjul



Dubbelsidig
betjäning



El-uttag i
frontplåt



Täckta
sidor



Spänning



INDBYGGNADSHÄLLO2_PIN_R_OP

professionell build-in induktion med 2 runda zoner

Mycket effektiv build-in induktion häll, som kan optimera arbetet i det professionella köket. Induktions zonerna är runda med 5 kW. Värmen överförs direkt från zonen till grytan utan spillvärme och överskottsvärme går ut i köket och ger en dålig arbetsmiljö för personalen i köket. Induktion är energibesparande och väldigt bra för den samlade ekonomin och miljön. Induktion hällen är tillverkad av rostfritt stål med fokus på driftsäkerhet. Hällen monteras under bänken, så det är inga synliga kanter efter monteringen. Produkten levereras som ett kit med häll, ledningar och vred, samt med en monteringsanvisning.

Denna produkt är en del i vår IMPACT-serie!



Produktnamn, NORQi	RANGE02_PIN_R_UP
Produktnummer, NORQi	501004
Dim. (B x D x H)	340 x 654 x 249
Antal zoner (st)	2
Dim. på zoner (mm)	Ø270
Volt(V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	10
Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])	15A, 15A, 15A
Läckström (mA)	7 - 10
Standby förbruk (W)	< 10
Härdat glas (mm)	6
Steglös reglering	1 - 9
Tätningssklass	IP X5
Vikt (kg)	25

- se bruksanvisningen för mer information -

Möjligheter för tillbehör:



Effekt
reglering



Spänning



INDBYGGNADSHÄLLO2_PIN_R_NED

professionell drop-down induction med 2 runda zoner

Mycket effektiv build-in induction häll, som kan optimera arbetet i det professionella köket. Induktions zonerna är runda med 5 kW. Värmen överförs direkt från zonen till grytan utan spillvärme och överskottsvärme går ut i köket och ger en dålig arbetsmiljö för personalen i köket. Induktion är energibesparande och väldigt bra för den samlade ekonomin och miljön. Induktion hällen är tillverkad av rostfritt stål med fokus på driftsäkerhet. Hällen monteras uppifrån i bänken, så det blir synliga kanter efter monteringen. Produkten levereras som ett kit med häll, ledningar och vred, samt med en monteringsanvisning.

Denna produkt är en del i vår IMPACT-serie!



Produktnamn, NORQi	RANGE02_PIN_R_DOWN
Produktnummer, NORQi	501008
Dim. (B x D x H)	340 x 654 x 249
Antal zoner (st)	2
Dim. på zoner (mm)	Ø270
Volt(V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	10
Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])	15A, 15A, 15A
Läckström (mA)	7 - 10
Standby förbruk (W)	< 10
Härdat glas (mm)	6
Steglös reglering	1 - 9
Tätningssklass	IP X5
Vikt (kg)	25

- se bruksanvisningen för mer information -

Möjligheter för tillbehör:



Effekt
reglering



Spänning



INDBYGGNADSHÄLLO2_PIN_F_OP

professionell build-in induction med 2 zoner

Mycket effektiv build-in induction häll, som kan optimera arbetet i det professionella köket. Induktions zonerna är fyrkantiga med 5 kW. Värmen överförs direkt från zonen till grytan utan spillvärme och överskottsvärme går ut i köket och ger en dålig arbetsmiljö för personalen i köket. Induktion är energibesparande och väldigt bra för den samlade ekonomin och miljön. Induktion hällen är tillverkad av rostfritt stål med fokus på driftsäkerhet. Hällen monteras under bänken, så det är inga synliga kanter efter monteringen. Produkten levereras som ett kit med häll, ledningar och vred, samt med en monteringsanvisning.

Denna produkt är en del i vår IMPACT-serie!



Produktnamn, NORQi	RANGE02_PIN_F_UP
Produktnummer, NORQi	501006
Dim. (B x D x H)	340 x 724 x 264
Antal zoner (st)	2
Dim. på zoner (mm)	310 x 310
Volt(V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	10
Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])	15A, 15A, 15A
Läckström (mA)	7 - 10
Standby förbruk (W)	< 10
Härdat glas (mm)	6
Steglös reglering	1 - 9
Tätningssklass	IP X5
Vikt (kg)	25

- se bruksanvisningen för mer information -

Möjligheter för tillbehör:



Effekt
reglering



Spänning



INDBYGGNADSHÄLLO2_PIN_NED

professionell drop-down induktion med 2 zoner

Mycket effektiv build-in induktion häll, som kan optimera arbetet i det professionella köket. Induktions zonerna är fyrkantiga med 5 kW. Värmen överförs direkt från zonen till grytan utan spillvärme och överskottsvärme går ut i köket och ger en dålig arbetsmiljö för personalen i köket. Induktion är energibesparande och väldigt bra för den samlade ekonomin och miljön. Induktion hällen är tillverkad av rostfritt stål med fokus på driftsäkerhet. Hällen monteras uppifrån i bänken, så det är synliga kanter efter monteringen. Produkten levereras som ett kit med häll, ledningar och vred, samt med en monteringsanvisning.

Denna produkt är en del i vår IMPACT-serie!



Produktnamn, NORQi	RANGE02_PIN_F_DOWN
Produktnummer, NORQi	501009
Dim. (B x D x H)	340 x 724 x 264
Antal zoner (st)	2
Dim. på zoner (mm)	310 x 310
Volt(V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	10
Spänning (L1[A], L2[A], L3[A])	15A, 15A, 15A
Läckström (mA)	7 - 10
Standby förbruk (W)	< 10
Härdat glas (mm)	6
Steglös reglering	1 - 9
Tätningssklass	IP X5
Vikt (kg)	25

- se bruksanvisningen för mer information -

Möjligheter för tillbehör:



Effekt
reglering



Spänning

#anpassadefterdinabehov

ANPASSAT FÖR DIG!



Elektrisk höj & sänk

Höj/sänkbar reglering är elektrisk och steglös. Den är inbyggd i de befintliga benen, så det inte behövs för montering till golvet, och samtidigt behåller man den fungerande underhyllan. Kan regleras mellan 800 - 1000 mm.



Effektreglering

Att tillpassa effekten på spisen, så den passar för kökets behov. Det gör man för att man önskar lägre effekt eller det kanske inte finns tillräckligt med ström i det befintliga köket. Effekten kan senare justeras upp igen, tag kontakt med er distributör.



Täckta sidor

Få täckta sidor och baksida på spisen, så innehållet på underhyllan inte faller av. Samtidigt som man skyddar utrymmet för smuts, så rengöringen blir lättare.



Sidohylla

Sidohyllan kan köpas till och monteras på båda sidorna på spisen, den blir då plan med spisens övre kant. Standard bredd: 300 mm. / andra storlekar kan beställas efter mått.



Hjul

Byt ut fötterna på spisen mot fyra starka kvalitets hjul, de främre hjulen är med broms, så spisen står stadigt där den placerats. Var uppmärksam på att om spisen flyttas, se till att den kommer i våg igen.



Kokkärl registrering

Få hjälp med att spara på energin i ditt kök. Med registrering av kokkärl startar värmen på zonen enbart då en gryta eller panna placeras på zonen. Vi rekommenderar kokkärlregistrering då det minskar på energiförbruket vilket är bra för miljön.



Golvmontering

Spisen kan monteras i golvet för att säkra så den inte flyttar sig vid produktionen. Golvmonteringen är en enkel montering med golvmonterings kit. Vi rekommenderar detta vid montering i marin miljö.



Dubbelsidig betjäning

Möjlighet att betjäna spisen från två sidor. Ett vred per zon på var sida om spisen, så man alltid betjänar den zon som är närmast sig själv. Dubbelsidig betjäning kan förbättra arbetsvillkoren i köket.



Spänning

Spisen kan levereras med anpassad spänning, för att passa till kökets behov. Vi erbjuder fler olika typer, men var uppmärksam på att det kan ge olika variationer för spisens effekt.



Marin utrustning

Marin utrustning ger personalen i byssan möjlighet att laga mat under sjögång, när skeppet krånglar, varje zon har sitt slingerskydd, så grytorna står säkert individuellt.



El-uttag i frontplåt

Möjligheten att använda el-uttag som är inbyggd i spisen, så slipper man flytta varma grytor när det ska mixas, med risk att ramla på lösa ledningar. El-uttaget är monterad med ett kombirelä.



Bord- eller väggmodell

Alla spisarna kan beställas som bordsmodeller, då blir benen 50 mm. under spisen. Så det är plats för ventilation och lättare att hålla rent.

#designadinegenspis

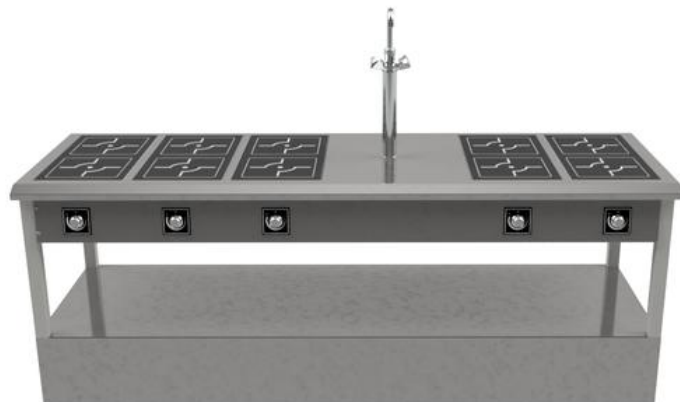
DESIGNA DIN EGEN SPIS!

SPECIALDESIGNAD SPIS

Hos NORQi älskar vi att tillverka produkter, som passar för just för dina behov och önskemål. Utifrån en bra dialog med dig designar vi efter dina önskemål, så du kan få en skräddarsydd spislösning som passar perfekt för ditt kök. När vi tillverkar spisar, är det alltid baserat på att uppnå den bästa prestandan och driftsäkerhet. Vi kompromissar aldrig med kvalitet och design. Så vi kommer tillsammans nå det bästa resultatet!

Tänk på följande när du designar din spis:

- Storlek: bredd, djup och höjd
- Zoner: effekt, storlek och kapacitet
- Styrning: enkel, dubbel eller båda sidorna
- Neutral plats: arbetsyta och hylla
- Vatten: blandarbatteri och utslagsvask



	Bord- eller vägmodell	Spänning	Elektrisk höj & sänk	Sidohylla	Golvmontering	Hjul	Effektreglering	Kokkärl registrering	Marin utrustning	Dubbelsidig betjäning	El-uttag i frontplåt	Täckta sidor
SPIS01_BASIC_LÅG	●	●			●	●		●	●			
SPIS02_BASIC	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●
SPIS04_BASIC	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●
SPIS06_BASIC	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●
SPIS01_SPIN	●		●	●	●	●			●		●	●
SPIS02_SPIN	●		●	●	●	●			●	●	●	●
SPIS04_SPIN	●		●	●	●	●			●	●	●	●
SPIS05_SPIN	●		●	●	●	●			●	●	●	●
SPIS06_SPIN	●		●	●	●	●			●	●	●	●
SPIS02_PIN_R	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●
SPIS02_PIN_R_BRED	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●
SPIS04_PIN_R	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●
SPIS06_PIN_R	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●
SPIS01_PIN_F_LÅG	●	●			●	●	●		●			
SPIS02_PIN_F	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●
SPIS02_PIN_F_BRED	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●
SPIS04_PIN_F	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●
SPIS06_PIN_F	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●

NORQI ApS
Sandvadvej 9
DK-5210 Odense NV

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

Vi tar förbehåll för tryckfel. Vi förbehåller oss rätten att göra ändringar utan att varsla om det.
Vid köp hänvisar vi till våra sälj- och leveransvillkor.

Broschyren är producerad av 100% återvunnet papper och är producerad CO2-neutral.