



NORQI

optimizing cooking to its best!



#introduktion

OPTIMIZING COOKING TO ITS BEST!

NORDISK DESIGN & DANSK ÆRLIGHED!

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

AF PROFESIONELLE TIL PROFESIONELLE!

Vores medarbejdere er fagfolk med stor 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 tidspunkter og regler, og derfor sætter vi utroligt høje krav til vores produkter. Derfor er alle vores produkter udviklet af et team af fagfolk, som alle kender til denne hverdag. Et udviklingsteam med folk, der har baggrund som; kok, elektriker, konstruktør, designer og servicetekniker. Det kalder vi brugerdrevet innovation og det er en af grundstenene i vores virksomhed. Vi har et mål om, at vores produkter skal være af professionelle til professionelle - og det kræver stor indsigt og forståelse!

#induktion

EFFEKTIVITET OG ENERGIBESPARELSE I SAMARBEJDE!

DIGITAL TEKNOLOGI!

Induktionskipgryden bygger på en digital teknologi, hvor generatoren, som styrer systemet, hjælper med at optimere kipgrydens ydeevne, levetid og servicebehov. Systemet sørger for, at kipgryden yder den ønskede effekt uden at bruge unødigt energi. I induktionskipgryden er der placeret flere temperaturfølere i bunden. Disse følere sørger for, at den regulerer varmen hurtigt og effektivt ved temperatursvingninger. Dette sikrer, at alle sikkerhedsparametre overholdes, så kipgrydens komponenter holder længst muligt. Samtidig med at den slår fra i tilfælde af fejl, så kipgryden ikke får unødige fejl eller skader på systemet.

ENERGIBESPARENDE!

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



Standard digital touch panel!



Ekstra pakninger i udsatte områder!



Fleksibel installation på ben!



Gennemgående rustfri stål uden samlinger i madområdet!

#vielskergodmad

DEN RIGTIGE TILBEREDNING!

HURTIG OG EFFEKTIV!

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

PRÆCIS OG HURTIG AT STYRE!

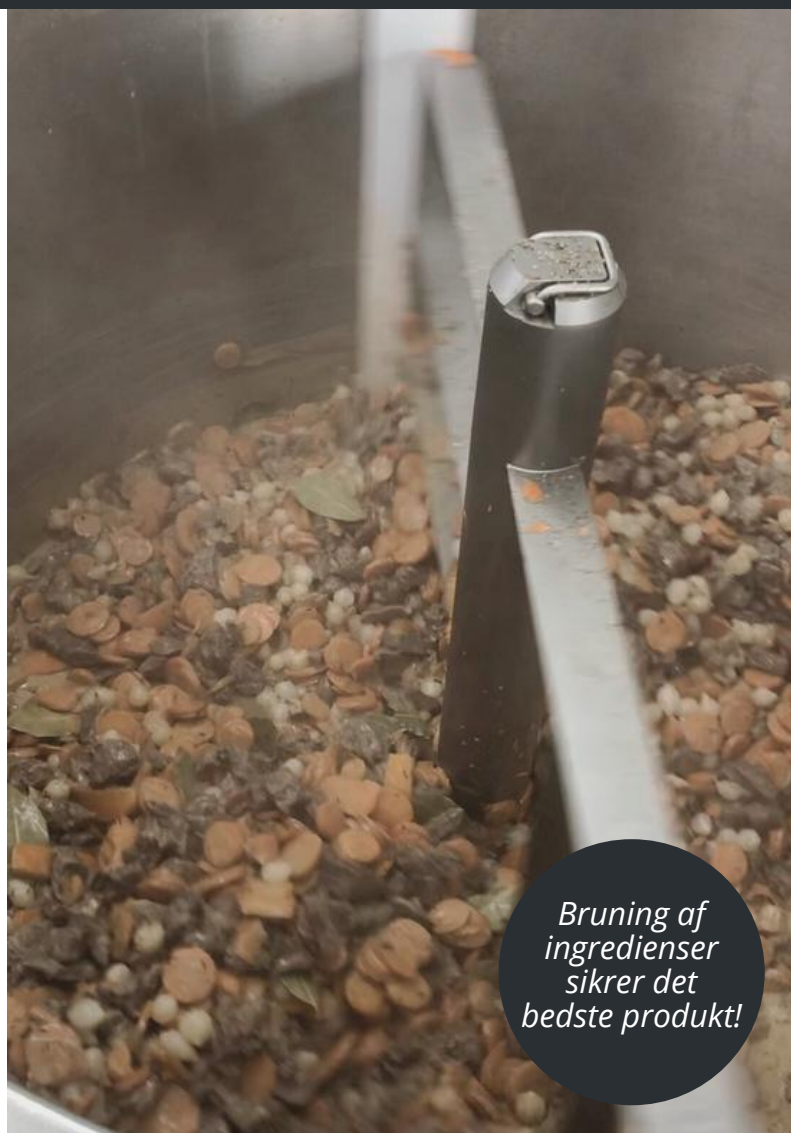
Induktionskipgryden kan styres med 1°C præcision på stegeoverfladen, hvor varmen effektivt overføres fra induktionsspolerne. Den præcise temperatur giver mulighed for høj ensartethed og præcis tilberedning. At arbejde med den nøjagtige temperatur giver dig mulighed for at tilberede maden bedst muligt.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



Præcis styring af temperaturen i alle processer!



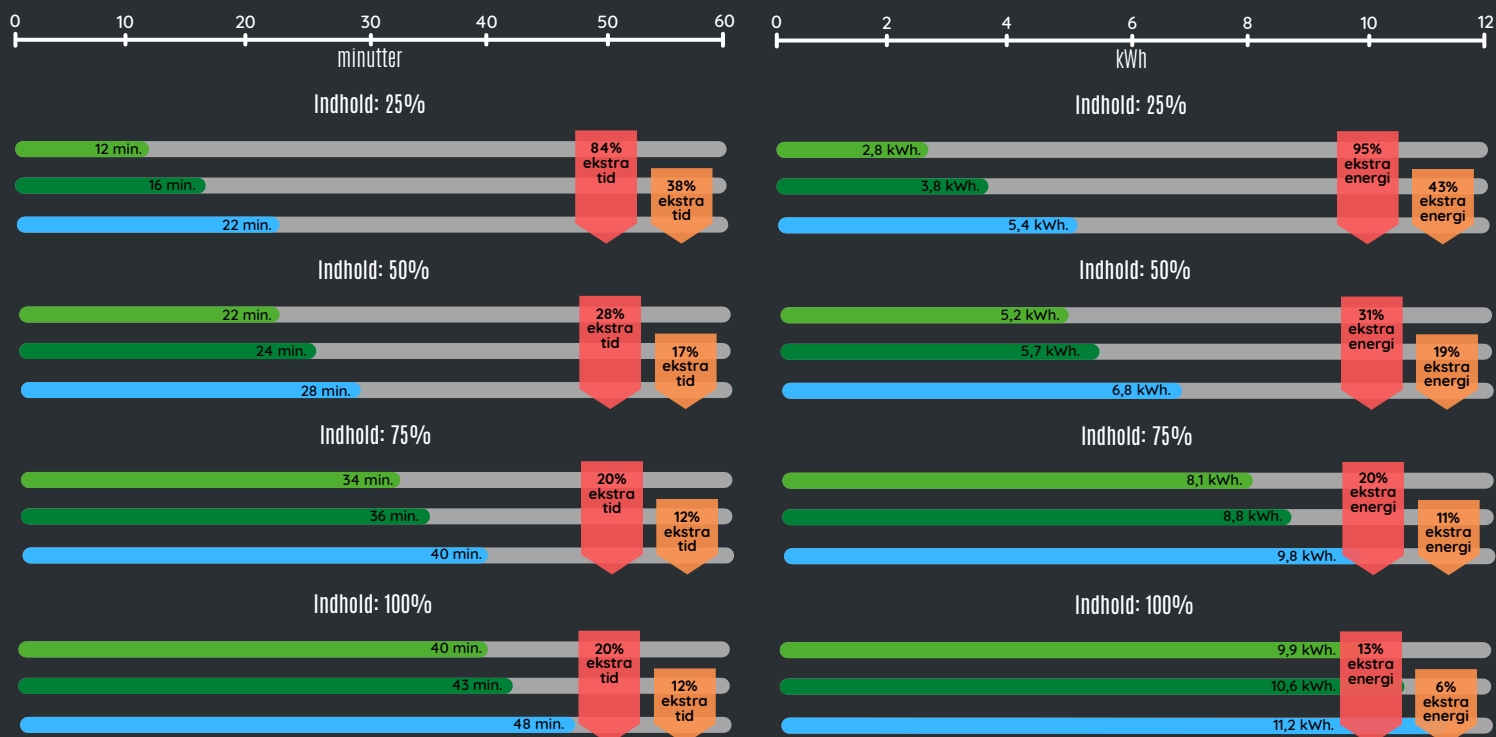
Temperatur over 140°C, som kan give bedre smag!



Bruning af ingredienser sikrer det bedste produkt!

#induktionvinder SPAR TID OG PENGE!

Med udgangspunkt i, at vi ved hvordan storkøkkener laver mad, har vi foretaget forskellige opkogningstest for at sammenligne kipgryder med induktion, varmelegemer og damp. Vi ved nemlig, at al madlavning starter i bunden af kipgryden og ikke ved at fylde kipgryden op til randen med koldt vand! Derfor har vi lavet en række tests, som viser forskellen ved de 3 typer kipgryder, når man husker at tænker over, hvordan kipgryden bruges i en travl hverdag. Det har nemlig noget med tid og penge, at gøre - og det synes vi er vigtigt!



Opkogning af vand: 10°C. - 90°C.
Kipgryde med induktion: 100 l. / 16 kW.
Kipgryde med varmelegemer: 100 l. / 16 kW.
Kipgryde med damp: 100 l. / 16 kW.



#højogpræcistemperatur

LAV MAD SOM EN RIGTIG KOK!

NYD SMAGEN AF UMAMI!

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

PRÆCIS TEMPERATUR GIVER BEDRE MAD!

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



Gryderetter



Grød



Supper



Syltede grøntsager



Bolognese



Pasta retter



Asiatiske retter



Kartoffelmos



Marmelade



Karamel



Brød



Sous vide

#godmadlaveshet

BENYT ALLE DE RIGTIGE TILBEREDNINGSMETODER!

EN MULTIFUNKTIONEL KIPGRYDE!

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

FÅ ENSARTETHED I PRODUKTERNE!

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



Stegning



Blanchering



Karamellisering



Kogning



Sous vide



Ristning



Pasteurisering



Kold blanding



Køling



Braisering



Vaskning



Piskning

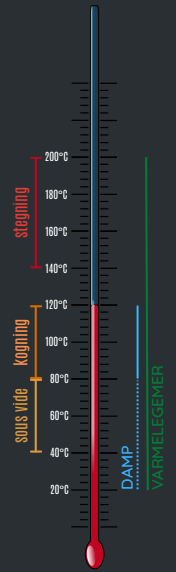
#basic

KIPGRYDER MED VARMELEGEMER!

KIPGRYDE_BASIC

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

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





KIPGRYDE_EFFECTMIX75_BASIC

professionel kipgryde med traditionel opvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. Benyt muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 400 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	705075
Kapacitet (L)	75
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	20
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	29A, 29A, 38A
Lækstrøm (mA)	>10
Standby forbrug (W)	<5
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	200

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



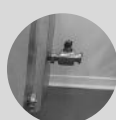
Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Pisbeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



KIPGRYDE_EFFECTMIX100_BASIC

professionel kipgryde med traditionel opvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. Benyt muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 400 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	705100
Kapacitet (L)	100
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	20
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	29A, 29A, 38A
Lækstrøm (mA)	>10
Standby forbrug (W)	<5
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	210

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



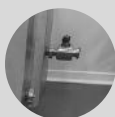
Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Pisbeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



KIPGRYDE_EFFECTMIX125_BASIC

professionel kipgryde med traditionel opvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. Benyt muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 400 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	705125
Kapacitet (L)	125
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	20
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	29A, 29A, 38A
Lækstrøm (mA)	>10
Standby forbrug (W)	<5
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	225

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



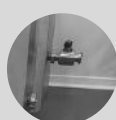
Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Pisbeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



KIPGRYDE_EFFECTMIX150_BASIC

professionel kipgryde med traditionel opvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. Benyt muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 400 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	705150
Kapacitet (L)	150
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	21
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	32A, 32A, 47A
Lækstrøm (mA)	>10
Standby forbrug (W)	<5
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	250

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



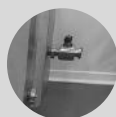
Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Pisbeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



KIPGRYDE_EFFECTMIX200_BASIC

professionel kipgryde med traditionel opvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. Benyt muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 400 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	705200
Kapacitet (L)	200
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	26
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	36A, 36A, 51A
Lækstrøm (mA)	>10
Standby forbrug (W)	<5
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	275

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



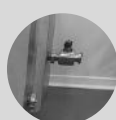
Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Pisbeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



KIPGRYDE_EFFECTMIX250_BASIC

professionel kipgryde med traditionel opvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. Benyt muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 400 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	705250
Kapacitet (L)	250
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	40
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	62A, 62A, 62A
Lækstrøm (mA)	>10
Standby forbrug (W)	<5
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	300

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



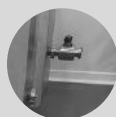
Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Pisbeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



KIPGRYDE_EFFECTMIX300_BASIC

professionel kipgryde med traditionel opvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. Benyt muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 400 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	705300
Kapacitet (L)	300
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	40
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	62A, 62A, 62A
Lækstrøm (mA)	>10
Standby forbrug (W)	<5
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	320

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Piskeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



KIPGRYDE_EFFECTMIX400_BASIC

professionel kipgryde med traditionel opvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. Benyt muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 400 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	705400
Kapacitet (L)	400
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	46
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	72A, 72A, 72A
Lækstrøm (mA)	>10
Standby forbrug (W)	<5
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	380

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Gulvmontering

Siplade

Hjul

Aftapshane

Slowmix

Sous vide kurve

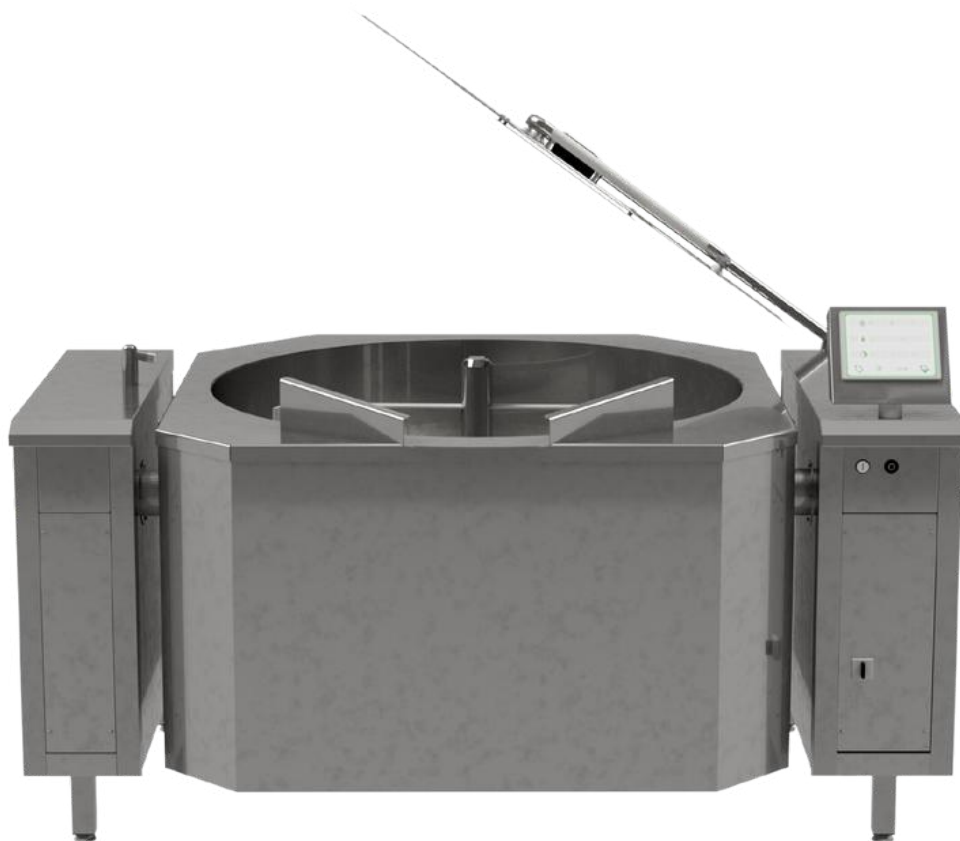
Vandpistol

Piskeværktøj

Rengøringsværktøj

Luftgardin

230V stikkontakt



KIPGRYDE_EFFECTMIX500_BASIC

professionel kipgryde med traditionel opvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. Benyt muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 400 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	705500
Kapacitet (L)	500
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	61
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	95A, 95A, 95A
Lækstrøm (mA)	>10
Standby forbrug (W)	<5
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	460

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Gulvmontering

Siplade

Hjul

Aftapshane

Slowmix

Sous vide kurve

Vandpistol

Piskeværktøj

Rengøringsværktøj

Luftgardin

230V stikkontakt



KIPGRYDE_ERGOMIX75_BASIC

højkipbar professionel kipgryde med traditionel opvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. Benyt muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	707075
Kapacitet (L)	75
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	20
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	29A, 29A, 38A
Lækstrøm (mA)	>10
Standby forbrug (W)	<5
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	200

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



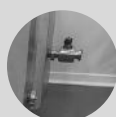
Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Pisbeværktøj



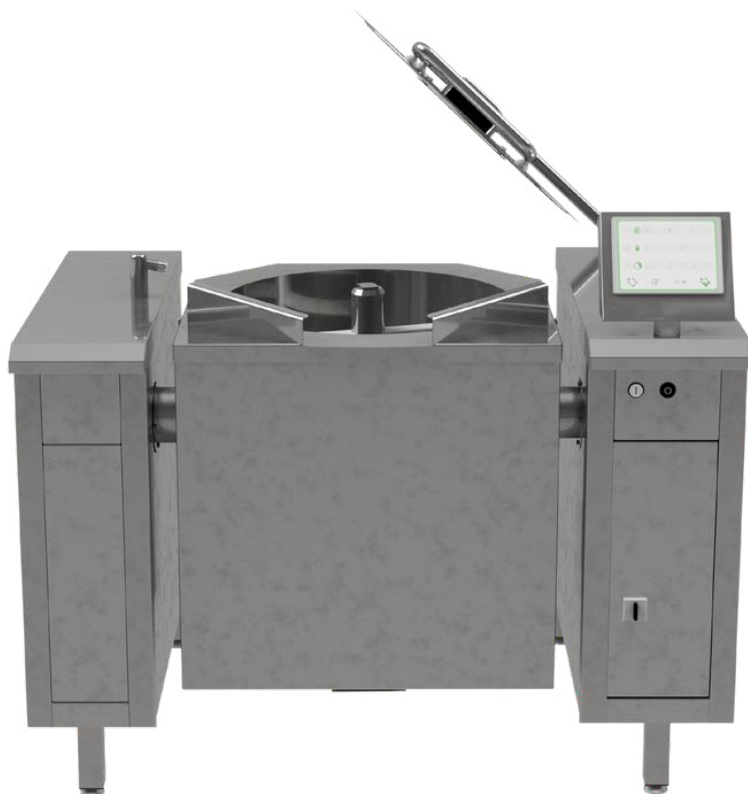
Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



KIPGRYDE_ERGOMIX100_BASIC

højkipbar professionel kipgryde med traditionel opvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. Benyt muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	707100
Kapacitet (L)	100
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	20
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	29A, 29A, 38A
Lækstrøm (mA)	>10
Standby forbrug (W)	<5
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	210

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



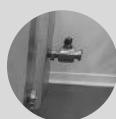
Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Pisbeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



KIPGRYDE_ERGOMIX125_BASIC

højkippbar professionel kipgryde med traditionel opvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. Benyt muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	707125
Kapacitet (L)	125
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	20
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	29A, 29A, 38A
Lækstrøm (mA)	>10
Standby forbrug (W)	<5
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	225

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



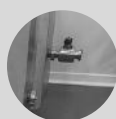
Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Piskeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



KIPGRYDE_ERGOMIX150_BASIC

højkipbar professionel kipgryde med traditionel opvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. Benyt muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	707150
Kapacitet (L)	150
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	21
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	32A, 32A, 47A
Lækstrøm (mA)	>10
Standby forbrug (W)	<5
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	250

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



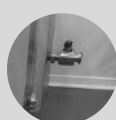
Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Pisbeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



KIPGRYDE_ERGOMIX200_BASIC

højkippbar professionel kipgryde med traditionel opvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. Benyt muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	707200
Kapacitet (L)	200
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	26
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	36A, 36A, 51A
Lækstrøm (mA)	>10
Standby forbrug (W)	<5
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	275

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



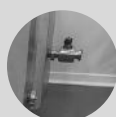
Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Piskeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



KIPGRYDE_ERGOMIX250_BASIC

højkipbar professionel kipgryde med traditionel opvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. Benyt muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	707250
Kapacitet (L)	250
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	40
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	62A, 62A, 62A
Lækstrøm (mA)	>10
Standby forbrug (W)	<5
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	300

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



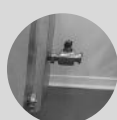
Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Piskeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



KIPGRYDE_ERGOMIX300_BASIC

højkippbar professionel kipgryde med traditionel opvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. Benyt muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	707300
Kapacitet (L)	300
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	40
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	62A, 62A, 62A
Lækstrøm (mA)	>10
Standby forbrug (W)	<5
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	320

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



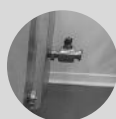
Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Pisbeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



KIPGRYDE_COOK&CHILL75_BASIC

professionel kipgryde med traditionel opvarmning og køling

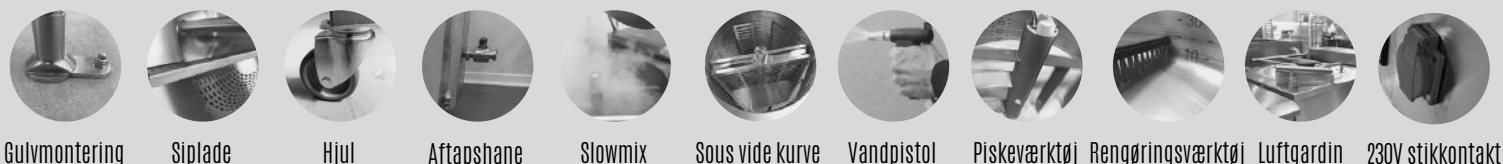
En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. Benyt muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.
- Meget effektiv nedkøling uden ekstra arbejde.

Varenummer, NORQi	708075
Kapacitet (L)	75
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	20
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	29A, 29A, 38A
Lækstrøm (mA)	>10
Standby forbrug (W)	<5
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	200
Ekstern køling	Isvand & glycol

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Gulvmontering

Siplade

Hjul

Aftapshane

Slowmix

Sous vide kurve

Vandpistol

Pisbeværktøj

Rengøringsværktøj

Luftgardin

230V stikkontakt



KIPGRYDE_COOK&CHILL100_BASIC

professionel kipgryde med traditionel opvarmning og køling

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. Benyt muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.
- Meget effektiv nedkøling uden ekstra arbejde.

Varenummer, NORQi	708100
Kapacitet (L)	100
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	20
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	29A, 29A, 38A
Lækstrøm (mA)	>10
Standby forbrug (W)	<5
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	210
Ekstern køling	Isvand & glycol

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



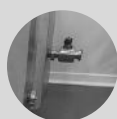
Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Piskeværktøj



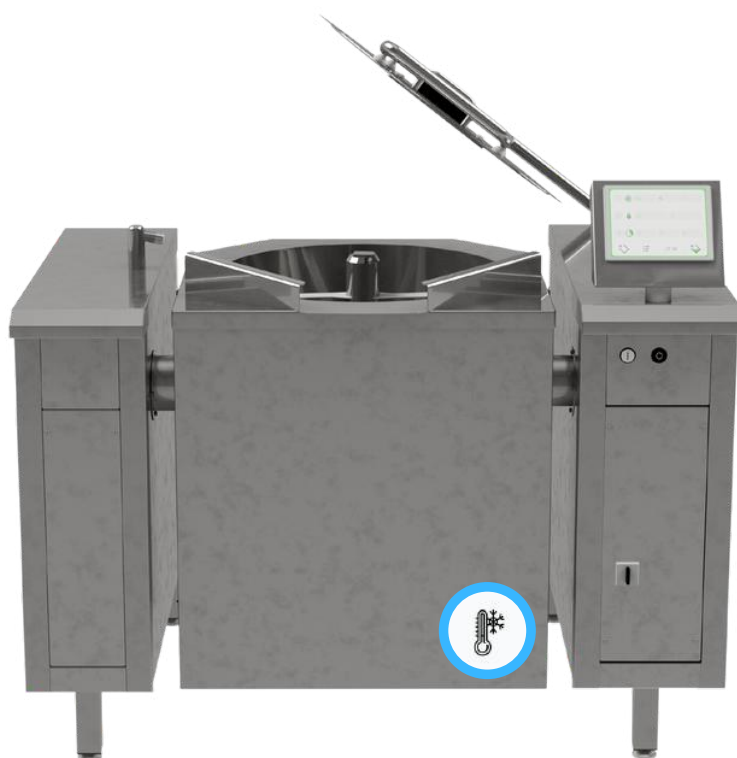
Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



KIPGRYDE_COOK&CHILL125_BASIC

professionel kipgryde med traditionel opvarmning og køling

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. Benyt muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.
- Meget effektiv nedkøling uden ekstra arbejde.

Varenummer, NORQi	708125
Kapacitet (L)	125
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	20
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	29A, 29A, 38A
Lækstrøm (mA)	>10
Standby forbrug (W)	<5
Lydniveau (dBA)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	225
Ekstern køling	Isvand & glycol

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



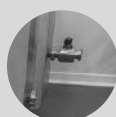
Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Piskeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



KIPGRYDE_COOK&CHILL150_BASIC

professionel kipgryde med traditionel opvarmning og køling

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. Benyt muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.
- Meget effektiv nedkøling uden ekstra arbejde.

Varenummer, NORQi	708150
Kapacitet (L)	150
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	21
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	32A, 32A, 47A
Lækstrøm (mA)	>10
Standby forbrug (W)	<5
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	250
Ekstern køling	Isvand & glycol

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



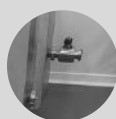
Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Piskeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



KIPGRYDE_COOK&CHILL200_BASIC

professionel kipgryde med traditionel opvarmning og køling

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. Benyt muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.
- Meget effektiv nedkøling uden ekstra arbejde.

Varenummer, NORQi	708200
Kapacitet (L)	200
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	26
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	36A, 36A, 51A
Lækstrøm (mA)	>10
Standby forbrug (W)	<5
Lydniveau (dBA)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	275
Ekstern køling	Isvand & glycol

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Gulvmontering

Siplade

Hjul

Aftapshane

Slowmix

Sous vide kurve

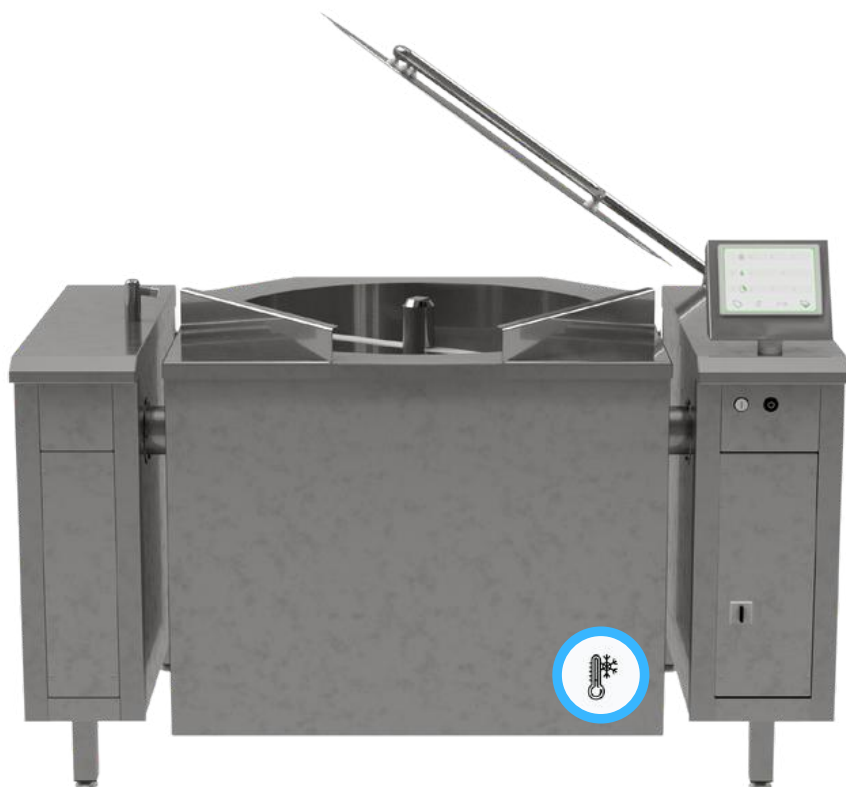
Vandpistol

Piskeværktøj

Rengøringsværktøj

Luftgardin

230V stikkontakt



KIPGRYDE_COOK&CHILL250_BASIC

professionel kipgryde med traditionel opvarmning og køling

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. Benyt muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.
- Meget effektiv nedkøling uden ekstra arbejde.

Varenummer, NORQi	708250
Kapacitet (L)	250
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	40
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	62A, 62A, 62A
Lækstrøm (mA)	>10
Standby forbrug (W)	<5
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	300
Ekstern køling	Isvand & glycol

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Gulvmontering

Siplade

Hjul

Aftapshane

Slowmix

Sous vide kurve

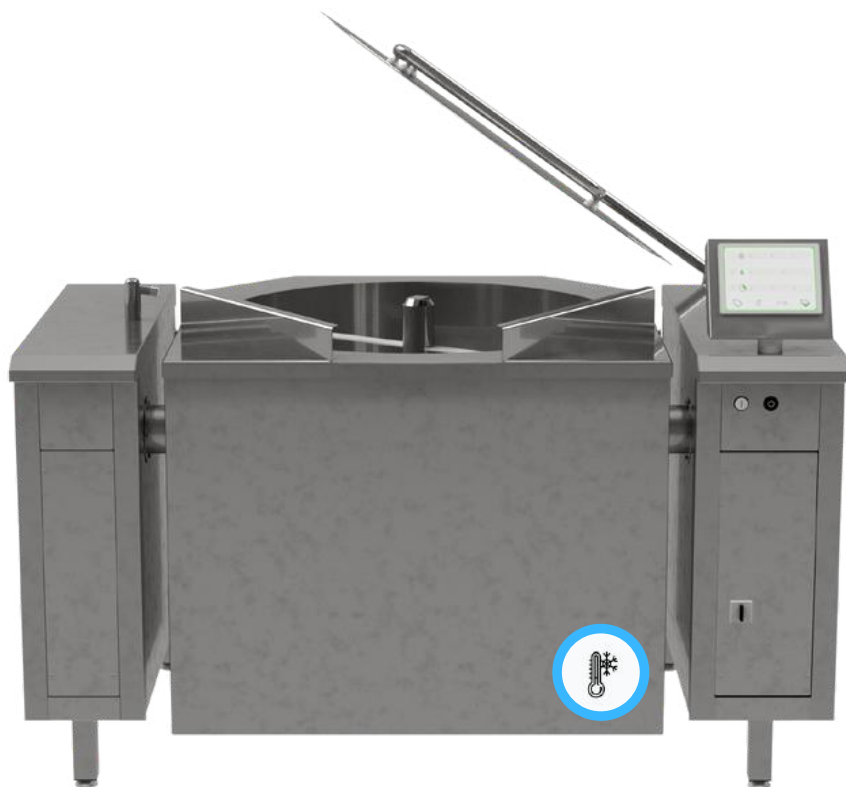
Vandpistol

Pisbeværktøj

Rengøringsværktøj

Luftgardin

230V stikkontakt



KIPGRYDE_COOK&CHILL300_BASIC

professionel kipgryde med traditionel opvarmning og køling

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. Benyt muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.
- Meget effektiv nedkøling uden ekstra arbejde.

Varenummer, NORQi	708300
Kapacitet (L)	300
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	40
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	62A, 62A, 62A
Lækstrøm (mA)	>10
Standby forbrug (W)	<5
Lydniveau (dBA)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	320
Ekstern køling	Isvand & glycol

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



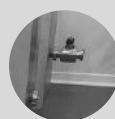
Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Piskeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



KIPGRYDE_COOK&CHILL400_BASIC

professionel kipgryde med traditionel opvarmning og køling

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. Benyt muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 400 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.
- Meget effektiv nedkøling uden ekstra arbejde.

Varenummer, NORQi	708400
Kapacitet (L)	400
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	46
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	72A, 72A, 72A
Lækstrøm (mA)	>10
Standby forbrug (W)	<5
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	380
Ekstern køling	Isvand & glycol

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



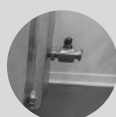
Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Pisbeværktøj



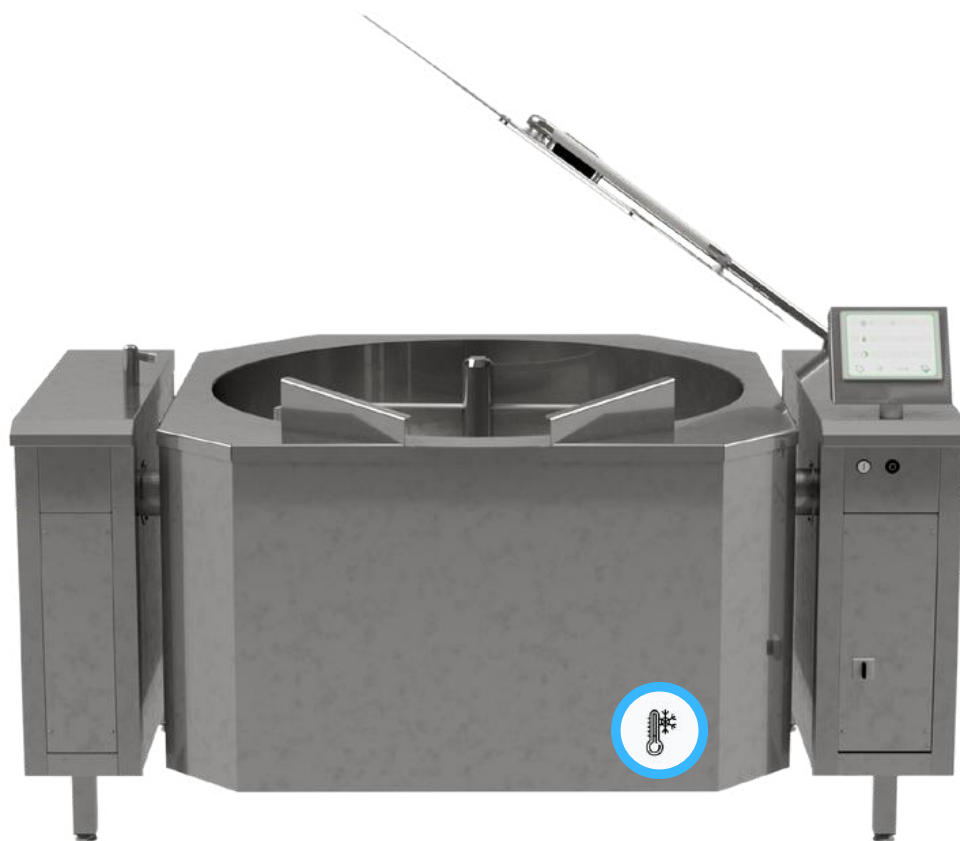
Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



KIPGRYDE_COOK&CHILL500_BASIC

professionel kipgryde med traditionel opvarmning og køling

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. Benyt muligheden for at bruge alle de rigtige tilberedningsmetoder, uden at have ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 400 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.
- Meget effektiv nedkøling uden ekstra arbejde.

Varenummer, NORQi	708500
Kapacitet (L)	500
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	61
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	95A, 95A, 95A
Lækstrøm (mA)	>10
Standby forbrug (W)	<5
Lydniveau (dBA)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	460
Ekstern køling	Isvand & glycol

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Gulvmontering

Siplade

Hjul

Aftapshane

Slowmix

Sous vide kurve

Vandpistol

Pisbeværktøj

Rengøringsværktøj

Luftgardin

230V stikkontakt

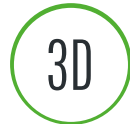
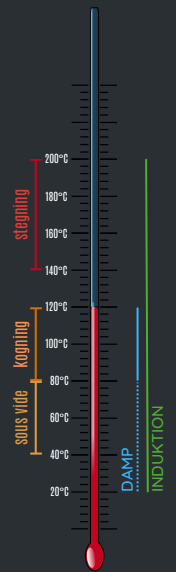
#pin

KIPGRYDER MED INDUKTION!

KIPGRYDE_PIN

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

EPIN STÅR FOR "PROFESSIONEL INDUKTION" OG ER EN DEL AF VORES IMPACT SERIE!





Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



KIPGRYDE_EFFECTMIX75_PIN

professionel kipgryde med induktionsopvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. med 1 grads præcision! Benyt muligheden for at bruge de rigtige tilberedningsmetoder, uden ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 400 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	702075
Kapacitet (L)	75
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	17
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	26A, 26A, 26A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	≈20
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	200

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Piskeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



KIPGRYDE_EFFECTMIX100_PIN

professionel kipgryde med induktionsopvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. med 1 grads præcision! Benyt muligheden for at bruge de rigtige tilberedningsmetoder, uden ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 400 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	702100
Kapacitet (L)	100
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	17
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	26A, 26A, 26A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	≈20
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	210

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Gulvmontering

Siplade

Hjul

Aftapshane

Slowmix

Sous vide kurve

Vandpistol

Piskeværktøj

Rengøringsværktøj

Luftgardin

230V stikkontakt



Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



KIPGRYDE_EFFECTMIX125_PIN

professionel kipgryde med induktionsopvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. med 1 grads præcision! Benyt muligheden for at bruge de rigtige tilberedningsmetoder, uden ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 400 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	702125
Kapacitet (L)	125
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	17
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	26A, 26A, 26A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	≈20
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	225

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Gulvmontering

Siplade

Hjul

Aftapshane

Slowmix

Sous vide kurve

Vandpistol

Pisbeværktøj

Rengøringsværktøj

Luftgardin

230V stikkontakt



Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



KIPGRYDE_EFFECTMIX150_PIN

professionel kipgryde med induktionsopvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. med 1 grads præcision! Benyt muligheden for at bruge de rigtige tilberedningsmetoder, uden ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 400 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	702150
Kapacitet (L)	150
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	21
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	34A, 34A, 34A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	≈20
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	250

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Gulvmontering

Siplade

Hjul

Aftapshane

Slowmix

Sous vide kurve

Vandpistol

Pisbeværktøj

Rengøringsværktøj

Luftgardin

230V stikkontakt



Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



KIPGRYDE_EFFECTMIX200_PIN

professionel kipgryde med induktionsopvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. med 1 grads præcision! Benyt muligheden for at bruge de rigtige tilberedningsmetoder, uden ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 400 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	702200
Kapacitet (L)	200
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	28
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	44A, 44A, 44A
Lækstrøm (mA)	14 - 20
Standby forbrug (W)	≈35
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	275

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Gulvmontering

Siplade

Hjul

Aftapshane

Slowmix

Sous vide kurve

Vandpistol

Pisbeværktøj

Rengøringsværktøj

Luftgardin

230V stikkontakt



Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



KIPGRYDE_EFFECTMIX250_PIN

professionel kipgryde med induktionsopvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. med 1 grads præcision! Benyt muligheden for at bruge de rigtige tilberedningsmetoder, uden ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 400 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	702250
Kapacitet (L)	250
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	36
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	57A, 57A, 57A
Lækstrøm (mA)	14 - 20
Standby forbrug (W)	≈35
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	300

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Gulvmontering

Siplade

Hjul

Aftapshane

Slowmix

Sous vide kurve

Vandpistol

Piskeværktøj

Rengøringsværktøj

Luftgardin

230V stikkontakt



Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



KIPGRYDE_EFFECTMIX300_PIN

professionel kipgryde med induktionsopvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. med 1 grads præcision! Benyt muligheden for at bruge de rigtige tilberedningsmetoder, uden ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 400 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	702300
Kapacitet (L)	300
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	36
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	57A, 57A, 57A
Lækstrøm (mA)	14 - 20
Standby forbrug (W)	≈35
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	320

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



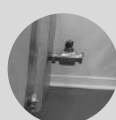
Gulvmontering



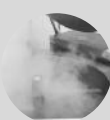
Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Pisbeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



KIPGRYDE_ERGOMIX75_PIN

højkipbar professionel kipgryde med induktionsopvarmning

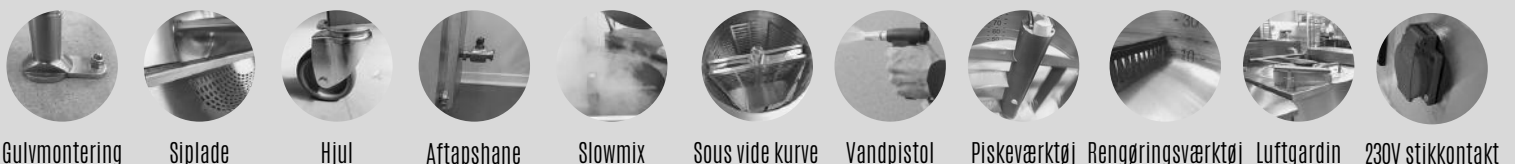
En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. med 1 grads præcision! Benyt muligheden for at bruge de rigtige tilberedningsmetoder, uden ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	704075
Kapacitet (L)	75
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	17
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	26A, 26A, 26A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	≈20
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	200

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Gulvmontering

Siplade

Hjul

Aftapshane

Slowmix

Sous vide kurve

Vandpistol

Piskeværktøj

Rengøringsværktøj

Luftgardin

230V stikkontakt



Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



KIPGRYDE_ERGOMIX100_PIN

højkipbar professionel kipgryde med induktionsopvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. med 1 grads præcision! Benyt muligheden for at bruge de rigtige tilberedningsmetoder, uden ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	704100
Kapacitet (L)	100
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	17
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	26A, 26A, 26A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	≈20
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	210

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



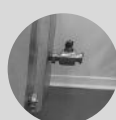
Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Piskeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



KIPGRYDE_ERGOMIX125_PIN

højkipbar professionel kipgryde med induktionsopvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. med 1 grads præcision! Benyt muligheden for at bruge de rigtige tilberedningsmetoder, uden ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	704125
Kapacitet (L)	125
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	17
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	26A, 26A, 26A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	≈20
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	225

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Gulvmontering

Siplade

Hjul

Aftapshane

Slowmix

Sous vide kurve

Vandpistol

Pisbeværktøj

Rengøringsværktøj

Luftgardin

230V stikkontakt



Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



KIPGRYDE_ERGOMIX150_PIN

højkipbar professionel kipgryde med induktionsopvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. med 1 grads præcision! Benyt muligheden for at bruge de rigtige tilberedningsmetoder, uden ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	704150
Kapacitet (L)	150
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	21
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	34A, 34A, 34A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	≈20
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	250

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



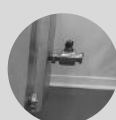
Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Pisbeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



KIPGRYDE_ERGOMIX200_PIN

højkipbar professionel kipgryde med induktionsopvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. med 1 grads præcision! Benyt muligheden for at bruge de rigtige tilberedningsmetoder, uden ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	704200
Kapacitet (L)	200
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	28
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	44A, 44A, 44A
Lækstrøm (mA)	14 - 20
Standby forbrug (W)	≈35
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	275

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Gulvmontering

Siplade

Hjul

Aftapshane

Slowmix

Sous vide kurve

Vandpistol

Piskeværktøj

Rengøringsværktøj

Luftgardin

230V stikkontakt



Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



KIPGRYDE_ERGOMIX250_PIN

højkipbar professionel kipgryde med induktionsopvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. med 1 grads præcision! Benyt muligheden for at bruge de rigtige tilberedningsmetoder, uden ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	704250
Kapacitet (L)	250
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	36
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	57A, 57A, 57A
Lækstrøm (mA)	14 - 20
Standby forbrug (W)	≈35
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	300

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



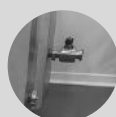
Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Piskeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



KIPGRYDE_ERGOMIX300_PIN

højkipbar professionel kipgryde med induktionsopvarmning

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. med 1 grads præcision! Benyt muligheden for at bruge de rigtige tilberedningsmetoder, uden ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.

Varenummer, NORQi	704300
Kapacitet (L)	300
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	36
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	57A, 57A, 57A
Lækstrøm (mA)	14 - 20
Standby forbrug (W)	≈35
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	320

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Gulvmontering

Siplade

Hjul

Aftapshane

Slowmix

Sous vide kurve

Vandpistol

Piskeværktøj

Rengøringsværktøj

Luftgardin

230V stikkontakt



Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



KIPGRYDE_COOK&CHILL75_PIN

professionel kipgryde med induktionsopvarmning og køling

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. med 1 grads præcision! Benyt muligheden for at bruge de rigtige tilberedningsmetoder, uden ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.
- Meget effektiv nedkøling uden ekstra arbejde.

Varenummer, NORQi	709075
Kapacitet (L)	75
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	17
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	26A, 26A, 26A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	≈20
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	200
Ekstern køling	Isvand & glycol

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Gulvmontering

Siplade

Hjul

Aftapshane

Slowmix

Sous vide kurve

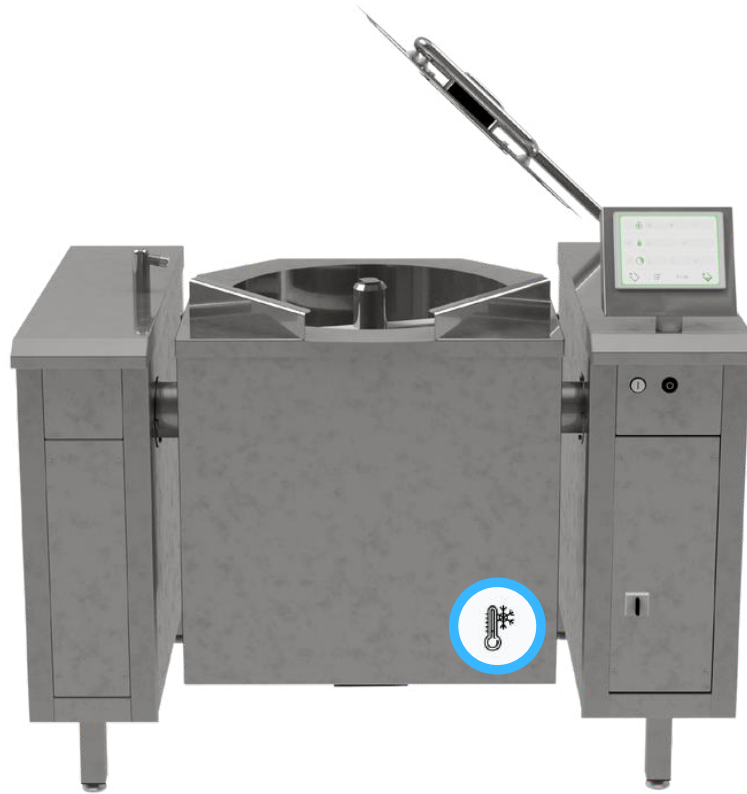
Vandpistol

Piskeværktøj

Rengøringsværktøj

Luftgardin

230V stikkontakt



Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



KIPGRYDE_COOK&CHILL100_PIN

professionel kipgryde med induktionsopvarmning og køling

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. med 1 grads præcision! Benyt muligheden for at bruge de rigtige tilberedningsmetoder, uden ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.
- Meget effektiv nedkøling uden ekstra arbejde.

Varenummer, NORQi	709100
Kapacitet (L)	100
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	17
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	26A, 26A, 26A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	≈20
Lydniveau (dBA)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	210
Ekstern køling	Isvand & glycol

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Gulvmontering

Siplade

Hjul

Aftapshane

Slowmix

Sous vide kurve

Vandpistol

Piskeværktøj

Rengøringsværktøj

Luftgardin

230V stikkontakt



Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



KIPGRYDE_COOK&CHILL125_PIN

professionel kipgryde med induktionsopvarmning og køling

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. med 1 grads præcision! Benyt muligheden for at bruge de rigtige tilberedningsmetoder, uden ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.
- Meget effektiv nedkøling uden ekstra arbejde.

Varenummer, NORQi	709125
Kapacitet (L)	125
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	17
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	26A, 26A, 26A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	≈20
Lydniveau (dBa)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	225
Ekstern køling	Isvand & glycol

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



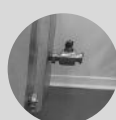
Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Pisbeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



KIPGRYDE_COOK&CHILL150_PIN

professionel kipgryde med induktionsopvarmning og køling

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. med 1 grads præcision! Benyt muligheden for at bruge de rigtige tilberedningsmetoder, uden ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.
- Meget effektiv nedkøling uden ekstra arbejde.

Varenummer, NORQi	709150
Kapacitet (L)	150
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	21
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	34A, 34A, 34A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	≈20
Lydniveau (dBA)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	250
Ekstern køling	Isvand & glycol

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Gulvmontering

Siplade

Hjul

Aftapshane

Slowmix

Sous vide kurve

Vandpistol

Piskeværktøj

Rengøringsværktøj

Luftgardin

230V stikkontakt



Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



KIPGRYDE_COOK&CHILL200_PIN

professionel kipgryde med induktionsopvarmning og køling

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. med 1 grads præcision! Benyt muligheden for at bruge de rigtige tilberedningsmetoder, uden ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.
- Meget effektiv nedkøling uden ekstra arbejde.

Varenummer, NORQi	709200
Kapacitet (L)	200
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	28
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	44A, 44A, 44A
Lækstrøm (mA)	14 - 20
Standby forbrug (W)	≈35
Lydniveau (dBA)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	275
Ekstern køling	Isvand & glycol

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Pisbeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt



Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



KIPGRYDE_COOK&CHILL250_PIN

professionel kipgryde med induktionsopvarmning og køling

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. med 1 grads præcision! Benyt muligheden for at bruge de rigtige tilberedningsmetoder, uden ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.
- Meget effektiv nedkøling uden ekstra arbejde.

Varenummer, NORQi	709250
Kapacitet (L)	250
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	36
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	57A, 57A, 57A
Lækstrøm (mA)	14 - 20
Standby forbrug (W)	≈35
Lydniveau (dBA)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	300
Ekstern køling	Isvand & glycol

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Gulvmontering

Siplade

Hjul

Aftapshane

Slowmix

Sous vide kurve

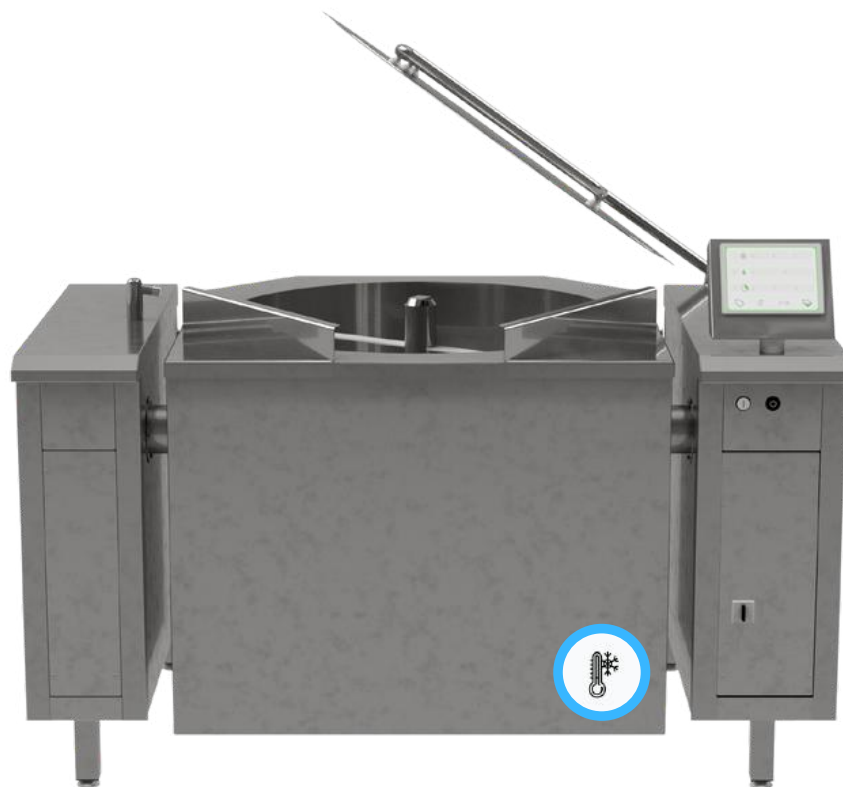
Vandpistol

Piskeværktøj

Rengøringsværktøj

Luftgardin

230V stikkontakt



Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



KIPGRYDE_COOK&CHILL300_PIN

professionel kipgryde med induktionsopvarmning og køling

En effektiv kipgryde, hvor der kan laves mad mellem 20 - 200°C. med 1 grads præcision! Benyt muligheden for at bruge de rigtige tilberedningsmetoder, uden ekstra arbejdsgange, hæve stressniveauet og med processer, som er en selvfølge i alle storkøkkener! Med denne kipgryde kan du lave smagfuld mad fra bunden uden kompromis i smagen. Glæd dig til:

- Brugervenligt design til forbedret drift og rengøring.
- Digital touchpanel til præcis styring af indstillinger.
- Standard tilt-back funktion til nem tømning.
- Minimum vippehøjde på 600 mm. til gulv.
- Automatisk vandpåfyldning i kipgryden.
- 9 røremønstre, som kan indstilles individuelt.
- Programmerbar til faste opskrifter for optimeret drift.
- Optimeret energiforbrug ved små og stor portioner.
- Meget effektiv nedkøling uden ekstra arbejde.

Varenummer, NORQi	709300
Kapacitet (L)	300
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	36
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	57A, 57A, 57A
Lækstrøm (mA)	14 - 20
Standby forbrug (W)	≈35
Lydniveau (dBA)	<70
Regulering	Digital touch panel
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	320
Ekstern køling	Isvand & glycol

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



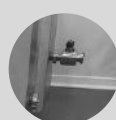
Gulvmontering



Siplade



Hjul



Aftapshane



Slowmix



Sous vide kurve



Vandpistol



Pisbeværktøj



Rengøringsværktøj



Luftgardin



230V stikkontakt

#tilpassettilditbehov

TILPASSET TIL DIG!



Gulvmonteringsæt

Kipgryden kan monteres til gulvet for at sikre, at den ikke flytter sig under produktion. Gulvmonteringen foregår nemt og fleksibelt. Grundlæggende anbefaler vi, at alle kipgryder benytter denne mulighed.



Hjul med bremse

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



Slowmix

Benyt røreværket med åbnet låg med slowmix. Røreværket betjenes med manuel tryk på knap, hvilket er en fordel til sætning af ingredienser, opnå et ensartet produkt ved tømning og god portionering.



Siplade

Når væske skal hældes ud af kipgryden uden at de faste produkter følger med er det en fordel at benytte en siplade. Vores siplade er en letvægtsmodel, så den belaster brugeren mindst muligt.



Hældeplade

Når væske skal hældes ud af kipgryden og det gerne skal styres i en præcis rethning, så er det en fordel at benytte en hældeplade. Vores hældeplade er en letvægtsmodel, så den belaster brugeren mindst muligt.



Sous vide kurve

Benyt sous kurve i din Kipgryde. Kurvene er lavet så de passer på Kipgrydens standard røreværk. Når der laves sous vide produktion benytter man derved røreværket til at skabe cirkulation, så varmen fordeles i vandet.



Vandslange med pistol

Vandpistolen giver mulighed for nemt at benytte vand til let rengøring i eller ved siden af Kipgryden. Spul let indersiden af Kipgryden inden næste produktion eller gør gulvet rent rundt om Kipgryden.



230V stikkontakt

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



Aftapshane med ventil

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



Afskærmning til gulv

Få aflukket Kipgryden imod gulvet med blændestykker. Vær opmærksom på, at dette vil kræve ventilationshuller til Kipgrydens ventilation etableres, så Kipgryden har den nødvendige ventilation til interne komponenter.



Piskeværktøj

Benyt den gode kapacitet, som Kipgryden har til at piske kolde og varme ingredienser. Uanset om det er flødeskum, æg eller en ægte sauce, som skal legeres under piskning.



Rengøringsværktøj

Rengør Kipgryden uden manuel arbejdskraft. Monterer det lette rengøringsværktøj, påfyld lidt vand og start Kipgryden rengøringsprogram. Kipgryden rengøres med børster på bund og sider.



Effektregulering, PIN

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



2-delt luftgardin

Opnå forbedret arbejdsmiljø for brugeren ved at luftgardinet blæser varme og damp væk under tilberedning. Luftgardinet er delt i 2 og monteret fra hver side for bedre brugeroplevelse.



Spænding

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

	Gulvmonteringsæt	Hjul med bremse	Slowmix	Siplade	Hældeplade	Sous vide kurve	Vandslange med pistol	230V stikkontakt	Aftapshane med ventil	Afskærmning til gulv	Piskeværktøj	Rengøringsværktøj	Effektregulering, PIN	2-delt luftgardin	Spænding
KIPGRYDE_75 BASIC / PIN	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KIPGRYDE_100 BASIC / PIN	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KIPGRYDE_125 BASIC / PIN	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KIPGRYDE_150 BASIC / PIN	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KIPGRYDE_200 BASIC / PIN	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KIPGRYDE_250 BASIC / PIN	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KIPGRYDE_300 BASIC / PIN	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KIPGRYDE_400 BASIC	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KIPGRYDE_500 BASIC	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

NORQI ApS
Sandvadvej 9
DK-5210 Odense NV

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

Der tages forbehold for trykfejl. Vi forbeholder os retten til at foretage ændringer uden forudgående varsel.

Ved køb henviser vi til vores salgs- og leveringsbetingelser.

Brochuren er lavet af 100% genbrugspapir og produceret CO2-neutral.