



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!*

Ingen plastik  
skilte og  
knapper!





*Hygiejnisk  
konstruktion  
i rustfrit stål!*



*Håndlavet  
håndværk!*



*Kvalitets  
professionel  
induktion!*



*Nordisk  
minimalistisk  
udseende!*


# #induktion BEDSTE LØSNING FOR ALLE!

## HURTIG OG EFFEKTIV OPVARMNING!

*Induktionskogeborde har en virkningsgrad på 90%. Dette betyder, at 90% af den energi man forbrænder, når man bruger et blus, overføres til elementet på kogepladen. Det er branchens hurtigste og mest effektive opvarmningsform, hvilket man ser på den hurtige opkogningstid, som induktion giver! Den høje virkningsgrad er også med til at give et meget lille energitab, som er endnu en fordel - for tabt energi er tabte penge! Induktion giver en virkelig effektiv regulering af varmen. Hele fordelen ligger i, at varmen genereres direkte i bunden af gryden eller pandens magnetiske bund. Det er de induktive strømme fra induktionsspolen under glasset, som sørger for dette. Så når man tænder for varmen, så opstår varmen meget hurtigt, fordi der ikke skal bruges energi på at varme andet end materialet i bunden. Sammenholdt med den høje virkningsgrad gør det induktionskogeborde til grønne produkter.*

## BEDRE FOR MENNESKER OG PLANETEN!

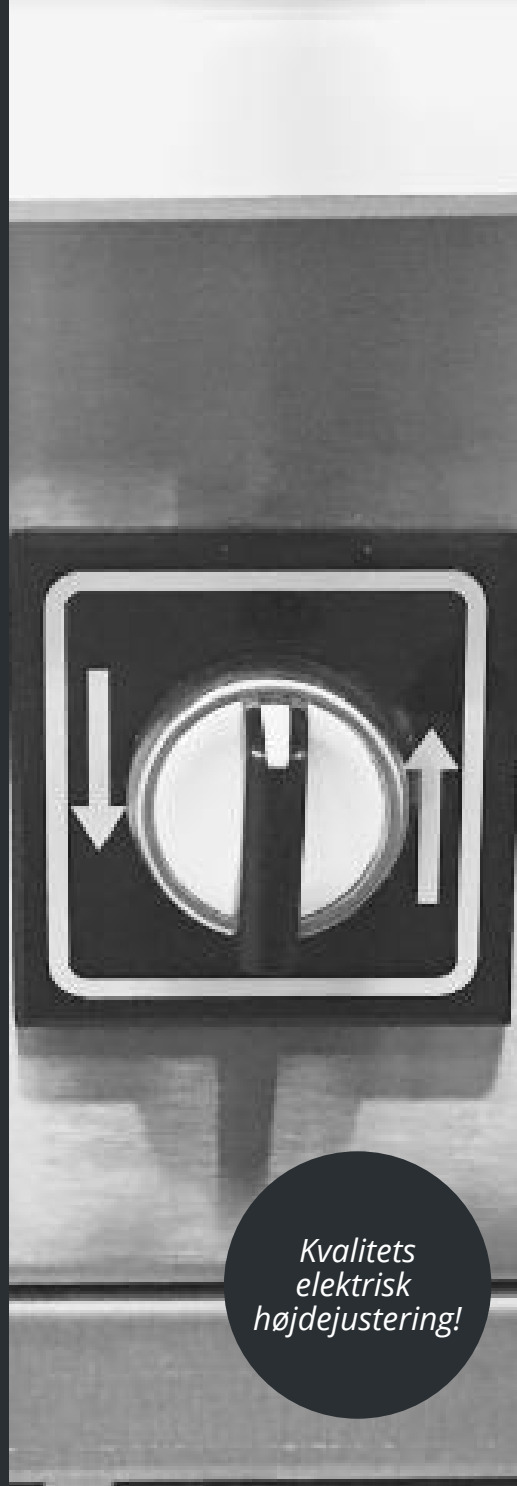
*Induktionskogeborde er ikke bare hurtige og effektive. De er samtidig med til at skabe et bedre arbejdsmiljø for medarbejderne, som betjener dem hver dag! Deres direkte varmeoverførsel til gryden eller panden gør, at det kun udgiver meget små mængder overskudsvarme, som er med til at hæve den generelle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



*Madlavning med et bedre resultat og mindre stress!*



*Induktion giver  
høj effektivitet!*



*Kvalitets  
elektrisk  
højdejustering!*



*Mulighed for  
indbygning af  
høj vandhane!*



*Tilpasset til  
eksisterende  
dimensioner!*

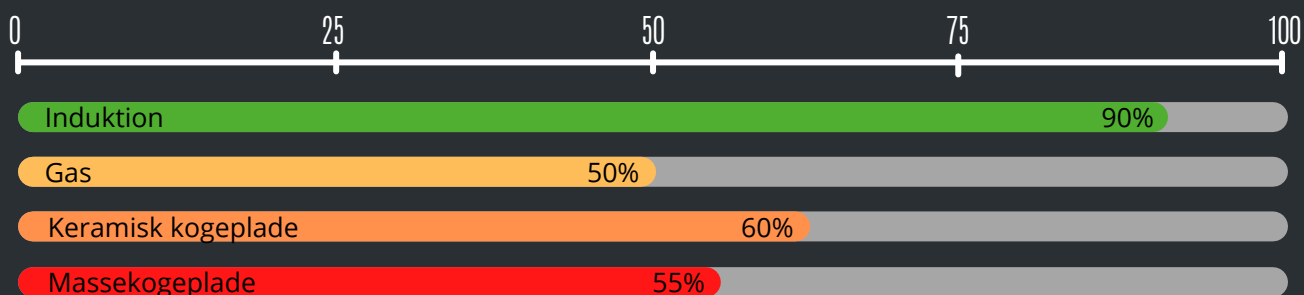


#impact

## MÆRK FORKELLEN MED INDUKTION!

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

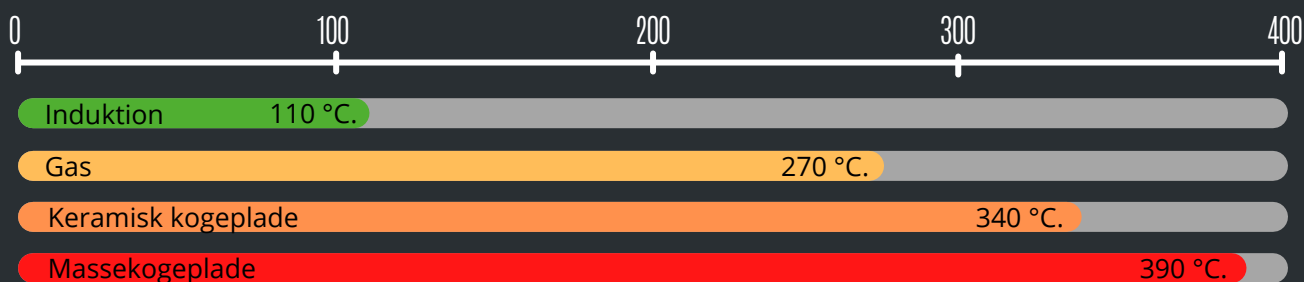
Virkningsgrad i %



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



Overfladetemperatur i °C. efter opkog af 1 liter vand



NORQI

Kilde:  
E.G.O. Commercial Induction

# #induktionvinder HVAD ER FORSKELLEN?!



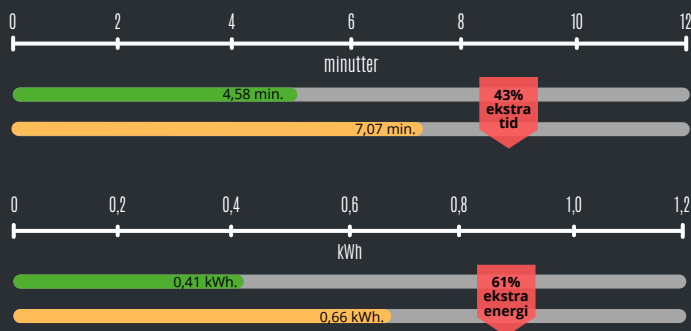
## INDUKTION VS GAS

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

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

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

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



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

### Resultat:

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

Kilde:  
E.G.O. Commercial Induction

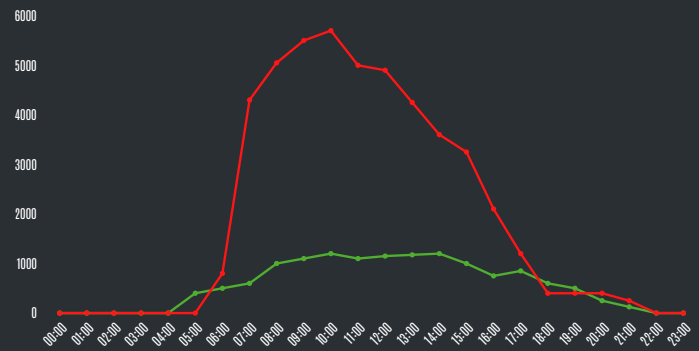
NORQI



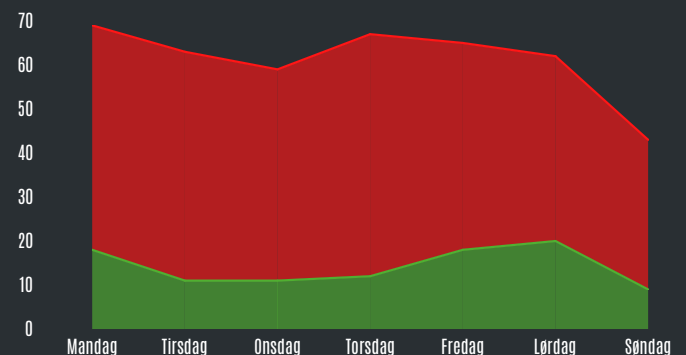
## INDUKTION VS MASSEKOGEPLEDE

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

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



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



### Resultat:

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

Kilde:  
Tivoli Hotel & Congress Center, København

# #basic GLASKERAMISK KOGEBOARD!

## KOGEBOARD\_BASIC

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

**Virkningsgrad: 60%**

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







# KOGESKAMMEL01\_BASIC\_LAV

professionel glaskeramisk kogeskammel med 1 flad zone

Gennemført glaskeramisk kogeskammel med god effekt og varme til det professionelle køkken. Kogeskamlens zone er på 4 kW, som giver gode arbejdsforhold for brugeren i sit daglige arbejde. Kogeskamlen er udført i rustfrit stål med fokus på rengøringsvenlighed og sikring af driftssikkerhed. Muligheden for gryderegistrering kan være med til at optimere økonomien omkring kogeskamlen, da det kun yder effekt når en gryde er på zonen.

Varenavn, NORQi	RANGE01_BASIC_LOW
Varenummer, NORQi	101001
Dimensioner (B x D x H)	455 x 503 x 450
Antal zoner (stk)	1
Dimension på zoner (mm)	flad, 270 x 270
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	4
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	5A, 5A, 9A
Lækstrøm (mA)	0
Standby forbrug (W)	0
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	25

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

## Mest anvendte tilkøb:



Gulvmontering



Marineudstyr



Gryderegistrering



Hjul



Spænding



Tilgængelig i bordmodel  
og væghængt model.



# KOGEBOARD02\_BASIC

professionelt glaskeramisk kogeboard med 2 flade zoner

Gennemført glaskeramisk kogeboard med god effekt og varme til det professionelle køkken. Kogeboardets zoner er på 4 kW hver, som giver gode arbejdsforhold for brugeren i sit daglige arbejde. Kogeboardet er udført i rustfrit stål med fokus på rengøringsvenlighed og sikring af driftssikkerhed. Kogeboardet er udstyret med underhylde til opbevaring. Muligheden for gryderegistrering kan være med til at optimere økonomien omkring kogeboardet, da det kun yder effekt når en gryde er på zonen.

Varenavn, NORQi	RANGE02_BASIC
Varenummer, NORQi	101002
Dimensioner (B x D x H)	455 x 813 x 900
Antal zoner (stk)	2
Dimension på zoner (mm)	flade, 270 x 270
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	8
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	10A, 10A, 17A
Lækstrøm (mA)	0
Standby forbrug (W)	0
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	Trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	40

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

## Mest anvendte tilkøb:



Højdejustering



Sidehylde



Gulvmontering



Marineudstyr



Gryderegistrering



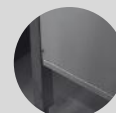
Hjul



230V stikkontakt



Dobbeltsidet  
betjening



Lukket sider



Spænding



Tilgængelig i bordmodel  
og væghængt model.



# KOGEBOARD04\_BASIC

professionelt glaskeramisk kogeboard med 4 flade zoner

Gennemført glaskeramisk kogeboard med god effekt og varme til det professionelle køkken. Kogebordets zoner er på 4 kW hver, som giver gode arbejdsforhold for brugeren i sit daglige arbejde. Kogebordet er udført i rustfrit stål med fokus på rengøringsvenlighed og sikring af driftssikkerhed. Kogebordet er udstyret med underhylde til opbevaring. Muligheden for gryderegistrering kan være med til at optimere økonomien omkring kogebordet, da det kun yder effekt når en gryde er på zonen.

Varenavn, NORQi	RANGE04_BASIC
Varenummer, NORQi	101004
Dimensioner (B x D x H)	800 x 813 x 900
Antal zoner (stk)	4
Dimension på zoner (mm)	flade, 270 x 270
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	16
Spænding (L1 [A], L2 [A], L3 [A])	17A, 27A, 27A
Lækstrøm (mA)	0
Standby forbrug (W)	0
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	Trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	85

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

## Mest anvendte tilkøb:



Højdejustering



Sidehylde



Gulvmontering



Marineudstyr



Gryderegistrering



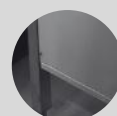
Hjul



230V stikkontakt



Dobbeltsidet  
betjening



Lukket sider



Spænding



Tilgængelig i bordmodel  
og væghængt model.



# KOGEBOARD06\_BASIC

professionelt glaskeramisk kogeboard med 6 flade zoner

Gennemført glaskeramisk kogeboard med god effekt og varme til det professionelle køkken. Kogeboardets zoner er på 4 kW hver, som giver gode arbejdsforhold for brugeren i sit daglige arbejde. Kogeboardet er udført i rustfrit stål med fokus på rengøringsvenlighed og sikring af driftssikkerhed. Kogeboardet er udstyret med underhylde til opbevaring. Muligheden for gryderegistrering kan være med til at optimere økonomien omkring kogeboardet, da det kun yder effekt når en gryde er på zonen.

Varenavn, NORQi	RANGE06_BASIC
Varenummer, NORQi	101006
Dimensioner (B x D x H)	1205 x 813 x 900
Antal zoner (stk)	6
Dimension på zoner (mm)	flade, 270 x 270
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	24
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	35A, 35A, 35A
Lækstrøm (mA)	0
Standby forbrug (W)	0
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	Trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	110

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

## Mest anvendte tilkøb:



Højdejustering



Sidehylde



Gulvmontering



Marineudstyr



Gryderegistrering



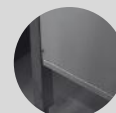
Hjul



230V stikkontakt



Dobbeltsidet  
betjening



Lukket sider



Spænding

# #spin

## SEMIPROFESSIONELT INDUKTIONSKOGEBOARD!

### KOGEBOARD\_SPIN

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

Virkningsgrad: +90%

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





Tilgængelig i bordmodel  
og væghængt model.



# KOGEBOARD01\_SPIN

semiprofessionelt induktionskøgebord med 1 rund zone

Effektivt induktionskøgebord, som passer til mindre køkkener. Den runde zone på køgebordet har 3,5 kW. Køgebordet indeholder programmer til chokoladesmeltning, varmeholdning og simreretter. Køgebordet er til køkkener med behov for mindre produktion, og er ikke beregnet til kontinuerlig tilberedning dagen igennem.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenavn, NORQi	RANGE01_SPIN
Varenummer, NORQi	201001
Dimensioner (B x D x H)	444 x 650 x 900
Antal zoner (stk)	1
Dimension på zoner (mm)	runde, Ø280
Volt (V)	1x230V+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	3,5
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	16A
Lækstrøm (mA)	< 3,5
Standby forbrug (W)	< 0,5
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	Trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	35

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Højdejustering



Sidehylde



Gulvmontering



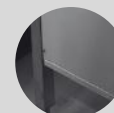
Marineudstyr



Hjul



230V stikkontakt



Lukket sider



Tilgængelig i bordmodel  
og væghængt model.



# KOGEBORD02\_SPIN

semiprofessionelt induktionskogeboard med 2 flade zoner

Effektivt induktionskogeboard, som passer til mindre køkkener. 2 zoner på kogeboardene deler 3,5 kW med mulighed for, at hver enkelt zone kan opnå 2,1 kW, og med boostfunktion til 3,5 kW. Kogeboardet indeholder programmer til chokoladesmeltning, varmeholdning og simreretter. Zonerne kan sammenkobles, så det passer til varmeholdning af en kantine 1/1. Kogeboardene er til køkkener med behov for mindre produktion, og er ikke beregnet til kontinuerlig tilberedning dagen igennem.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenavn, NORQi	RANGE02_SPIN
Varenummer, NORQi	201002
Dimensioner (B x D x H)	400 x 650 x 900
Antal zoner (stk)	2
Dimension på zoner (mm)	flade, 220 x 180
Volt (V)	1x230+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	3,5
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	16A
Lækstrøm (mA)	< 3,5
Standby forbrug (W)	< 0,5
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	Trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	35

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

## Mest anvendte tilkøb:



Højdejustering



Sidehylde



Gulvmontering



Marineudstyr



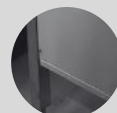
Hjul



230V stikkontakt



Dobbeltsidet  
betjening



Lukket sider



Tilgængelig i bordmodel  
og væghængt model.



# KOGEBOARD04\_SPIN

semiprofessionelt induktionskøgebord med 4 flade zoner

Effektivt induktionskøgebord, som passer til mindre køkkener. 2 zoner på køgebordene deler 3,5 kW med mulighed for, at hver enkelt zone kan opnå 2,1 kW, og med boostfunktion til 3,5 kW. Køgebordet indeholder programmer til chokoladesmeltning, varmeholdning og simreretter. Zonerne kan sammenkobles, så det passer til varmeholdning af en kantine 1/1. Køgebordene er til køkkener med behov for mindre produktion, og er ikke beregnet til kontinuerlig tilberedning dagen igennem.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenavn, NORQi	RANGE04_SPIN
Varenummer, NORQi	201004
Dimensioner (B x D x H)	700 x 650 x 900
Antal zoner (stk)	4
Dimension på zoner (mm)	flade, 220 x 180
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	7
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	16A, 16A
Lækstrøm (mA)	< 3,5
Standby forbrug (W)	< 1
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	Trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	70

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Højdejustering



Sidehylde



Gulvmontering



Marineudstyr



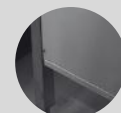
Hjul



230V stikkontakt



Dobbeltsidet  
betjening



Lukket sider





Tilgængelig i bordmodel  
og væghængt model.



## KOGEBOARD05\_SPIN

semiprofessionelt induktionskogeboard med 4 flade zoner og 1 rund zone

Effektivt induktionskogeboard, som passer til mindre køkkener. 2 zoner på kogeboardene deler 3,5 kW med mulighed for, at hver enkelt zone kan opnå 2,1 kW, og med boostfunktion til 3,5 kW. Den runde zone har 3,5 kW. Kogeboardet indeholder programmer til chokoladesmeltning, varmeholdning og simreretter. Zonerne kan sammenkobles, så det passer til varmeholdning af en kantine 1/1. Kogeboardene er til køkkener med behov for mindre produktion, og er ikke beregnet til kontinuerlig tilberedning dagen igennem.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenavn, NORQi	RANGE05_SPIN
Varenummer, NORQi	201005
Dimensioner (B x D x H)	1079 x 650 x 900
Antal zoner (stk)	5
Dimension på zoner (mm)	flade, 220 x 180 + rund, Ø280
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	10,5
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	16A, 16A, 16A
Lækstrøm (mA)	< 3,5
Standby forbrug (W)	< 1,5
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	Trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	100

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Højdejustering



Sidehylde



Gulvmontering



Marineudstyr



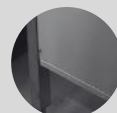
Hjul



230V stikkontakt



Dobbeltsidet  
betjening



Lukket sider



Tilgængelig i bordmodel  
og væghængt model.



# KOGEBOARD06\_SPIN

semiprofessionelt induktionskogeboard med 6 flade zoner

Effektivt induktionskogeboard, som passer til mindre køkkener. 2 zoner på kogeboardene deler 3,5 kW med mulighed for, at hver enkelt zone kan opnå 2,1 kW, og med boostfunktion til 3,5 kW. Kogeboardet indeholder programmer til chokoladesmeltning, varmeholdning og simreretter. Zonerne kan sammenkobles, så det passer til varmeholdning af en kantine 1/1. Kogeboardene er til køkkener med behov for mindre produktion, og er ikke beregnet til kontinuerlig tilberedning dagen igennem.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenavn, NORQi	RANGE06_SPIN
Varenummer, NORQi	201006
Dimensioner (B x D x H)	1033 x 650 x 900
Antal zoner (stk)	6
Dimension på zoner (mm)	flade, 220 x 180
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	10,5
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	16A, 16A, 16A
Lækstrøm (mA)	< 3,5
Standby forbrug (W)	< 1,5
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	Trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	100

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Højdejustering



Sidehylde



Gulvmontering



Marineudstyr



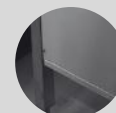
Hjul



230V stikkontakt



Dobbeltsidet  
betjening



Lukket sider



# KOGEBOARD01\_SPIN\_TT

semiprofessionel induktionsbordmodel med 1 rund zone

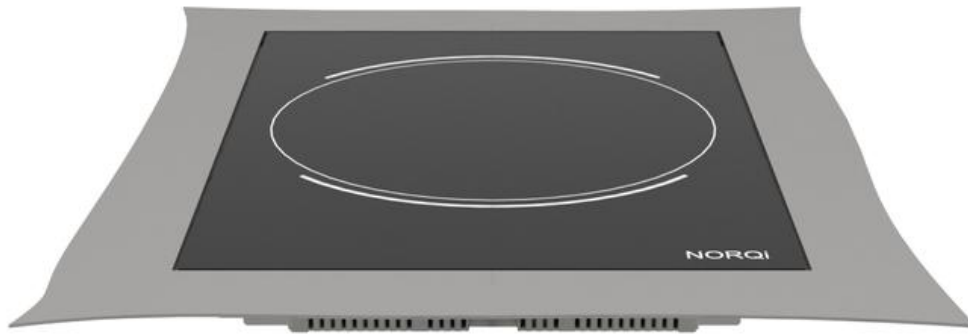
Effektivt induktionsbordmodel, som passer til mindre køkkener. Den runde zone har 3,5 kW. Bordmodellen indeholder programmer til chokoladesmeltning, varmeholdning og simreretter. Bordmodellen er til køkkener med behov for mindre produktion, og er ikke beregnet til kontinuerlig tilberedning dagen igennem.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenavn, NORQi	RANGE01_SPIN_TT
Varenummer, NORQi	201001_TT
Dimensioner (B x D x H)	387 x 563 x 140
Antal zoner (stk)	1
Dimension på zoner (mm)	runde, Ø280
Volt (V)	1x230+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	3,5
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	16A
Lækstrøm (mA)	< 3,5
Standby forbrug (W)	< 0,5
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	Trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	10

- se betjeningsvejledning for yderlig information -



# INDBYGNING01\_SPIN\_OP

semiprofessionel build-in induktion med 1 rund zone

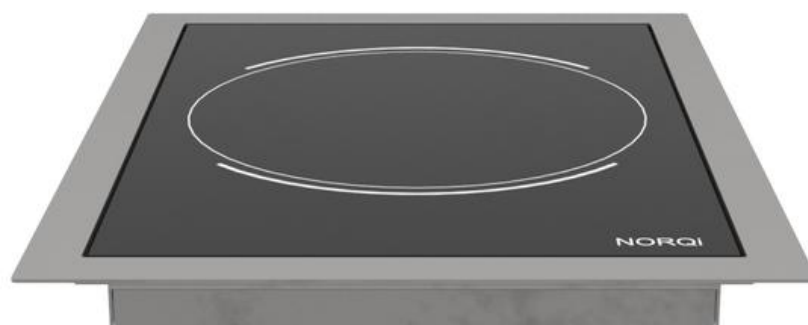
Effektiv build-in induktion, som passer til mindre køkkener. Den runde zone har 3,5 kW. Build-in modellen indeholder programmer til chokoladesmeltning, varmeholdning og simreretter. Modellen er til køkkener med behov for mindre produktion, og er ikke beregnet til kontinuerlig tilberedning dagen igennem. Indbygningen monteres under bordet, så der ikke er synlige kanter efter montering. Dette produkt leveres som et sæt med glas, ledninger, knap og skilt til montering.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenavn, NORQi	RANGE01_SPIN_UP
Varenummer, NORQi	501003
Dimensioner (B x D x H)	317 x 433 x 122
Antal zoner (stk)	1
Dimension på zoner (mm)	rund, Ø280
Volt (V)	1x230V+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	3,5
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	16A
Lækstrøm (mA)	< 3,5
Standby forbrug (W)	< 0,5
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	10

- se betjeningsvejledning for yderlig information -



# INDBYGNING01\_SPIN\_NED

semiprofessionel drop-down induktion med 1 rund zone

Effektivt drop-down induktion, som passer til mindre køkkener. Den runde zone har 3,5 kW. Drop-down modellen indeholder programmer til chokoladesmeltning, varmeholdning og simreretter. Modellen er til køkkener med behov for mindre produktion, og er ikke beregnet til kontinuerlig tilberedning dagen igennem. Indbygningen monteres oppefra i bordet, så der er synlige kanter efter montering. Dette produkt leveres som et sæt med glas, ledninger, knap og skilt til montering.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenavn, NORQi	RANGE01_SPIN_DOWN
Varenummer, NORQi	501007
Dimensioner (B x D x H)	317 x 454 x 122
Antal zoner (stk)	1
Dimension på zoner (mm)	rund, Ø280
Volt (V)	1x230V+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	3,5
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	16A
Lækstrøm (mA)	< 3,5
Standby forbrug (W)	< 0,5
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	10

- se betjeningsvejledning for yderlig information -



# KOGEBORD02\_SPIN\_TT

semiprofessionelt induktionsbordmodel med 2 flade zoner

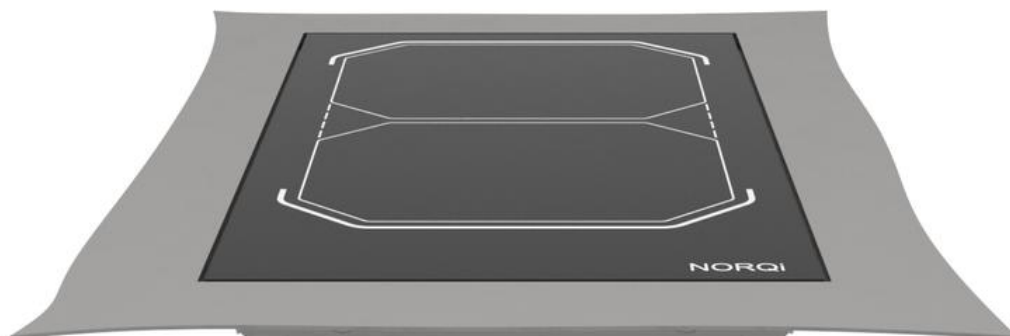
Effektivt induktionsbordmodel, som passer til mindre køkkener. 2 zoner på bordmodellen deler 3,5 kW med mulighed for, at hver enkelt zone kan opnå 2,1 kW, og med boostfunktion til 3,5 kW. Bordmodellen indeholder programmer til chokoladesmeltning, varmeholdning og simreretter. Zonerne kan sammenkobles, så det passer til varmeholdning af en kantine 1/1. Bordmodellen er til køkkener med behov for mindre produktion, og er ikke beregnet til kontinuerlig tilberedning dagen igennem.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenavn, NORQi	RANGE02_SPIN_TT
Varenummer, NORQi	201002_TT
Dimensioner (B x D x H)	340 x 606 x 140
Antal zoner (stk)	2
Dimension på zoner (mm)	flade, 220 x 180
Volt (V)	1x230+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	3,5
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	16A
Lækstrøm (mA)	< 3,5
Standby forbrug (W)	< 0,5
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	Trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	10

- se betjeningsvejledning for yderlig information -



# INDBYGNING02\_SPIN\_OP

semiprofessionel build-in induktion med 2 flade zoner

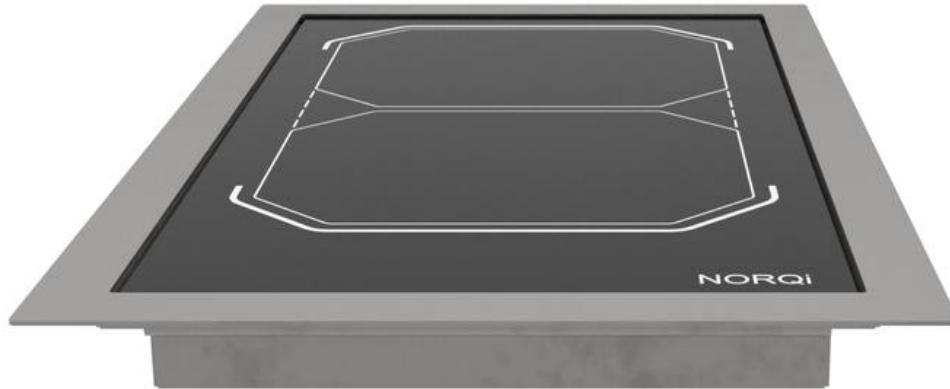
Effektiv build-in induktion, som passer til mindre køkkener. De to flade zoner har 3,5 kW. tilsammen. Build-in modellen indeholder programmer til chokoladesmeltning, varmeholdning og simreretter. Modellen er til køkkener med behov for mindre produktion, og er ikke beregnet til kontinuerlig tilberedning dagen igennem. Indbygningen monteres under bordet, så der ikke er synlige kanter efter montering. Dette produkt leveres som et sæt med glas, ledninger, knap og skilt til montering.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenavn, NORQi	RANGE02_SPIN_UP
Varenummer, NORQi	501002
Dimensioner (B x D x H)	268 x 473 x 121
Antal zoner (stk)	2
Dimension på zoner (mm)	flade, 220 x 180
Volt (V)	1x230+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	3,5
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	16A
Lækstrøm (mA)	< 3,5
Standby forbrug (W)	< 0,5
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	10

- se betjeningsvejledning for yderlig information -



# INDBYGNINGO2\_SPIN\_NED

semiprofessionel drop-down induktion med 2 flade zoner

Effektiv drop-down induktion, som passer til mindre køkkener. De 2 flade zoner har 3,5 kW. tilsammen. Drop-down modellen indeholder programmer til chokoladesmeltning, varmeholdning og simreretter. Modellen er til køkkener med behov for mindre produktion, og er ikke beregnet til kontinuerlig tilberedning dagen igennem. Indbygningen monteres oppefra i bordet, så der er synlige kanter efter montering. Dette produkt leveres som et sæt med glas, ledninger, knap og skilt til montering.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenavn, NORQi	RANGE02_SPIN_DOWN
Varenummer, NORQi	501001
Dimensioner (B x D x H)	268 x 495 x 123
Antal zoner (stk)	2
Dimension på zoner (mm)	flade, 220 x 180
Volt (V)	1x230+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	3,5
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	16A
Lækstrøm (mA)	< 3,5
Standby forbrug (W)	< 0,5
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	10

- se betjeningsvejledning for yderlig information -



# #pin

## PROFESSIONELT INDUKTIONSKOGEBOARD!

### KOGEBOARD\_PIN

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

Virkningsgrad: +90%

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





Tilgængelig i bordmodel  
og væghængt model.



# KOGEBOARD02\_PIN\_RUND

professionelt induktionskøgebord med 2 runde zoner

Meget effektivt induktionskøgebord, som kan optimere arbejdsgangene i det professionelle køkken. Køgebordets zoner er runde med 5 kW. Varme overføres direkte fra zone til gryden uden spildvarme og overskudsvarme til køkken og gene for personale. Induktion er energibesparende og godt for den samlede økonomi og miljø. Køgebordet er udført i rustfrit stål med fokus på rengøringsvenlighed og sikring af driftssikkerhed. Køgebordet er udstyret med underhylde til opbevaring.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenavn, NORQi	RANGE02_PIN_R
Varenummer, NORQi	401012
Dimensioner (B x D x H)	470 x 800 x 900
Antal zoner (stk)	2
Dimension på zoner (mm)	runde, Ø270
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	10
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	15A, 15A, 15A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	< 10
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	Trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	45

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

## Mest anvendte tilkøb:



Højdejustering



Sidehylde



Gulvmontering



Marineudstyr



Effektregulering



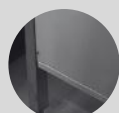
Hjul



Dobbeltsidet  
betjening



230V stikkontakt



Lukket sider



Spænding



Tilgængelig i bordmodel  
og væghængt model.



# KOGEBORD02\_PIN\_RUND\_BRED

professionelt induktionskogeboard med 2 runde zoner

Meget effektivt induktionskogeboard, som kan optimere arbejdsgangene i det professionelle køkken. Kogebordets zoner er runde med 5 kW. Varme overføres direkte fra zone til gryden uden spildvarme og overskudsvarme til køkken og gene for personale. Induktion er energibesparende og godt for den samlede økonomi og miljø. Kogebordet er udført i rustfrit stål med fokus på rengøringsvenlighed og sikring af driftssikkerhed. Kogebordet er udstyret med underhylde til opbevaring.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenavn, NORQi	RANGE02_PIN_R_WIDE
Varenummer, NORQi	401022
Dimensioner (B x D x H)	785 x 488 x 900
Antal zoner (stk)	2
Dimension på zoner (mm)	runde, Ø270
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	10
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	15A, 15A, 15A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	< 10
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	Trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	45

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

## Mest anvendte tilkøb:



Højdejustering



Sidehylde



Gulvmontering



Marineudstyr



Effektregulering



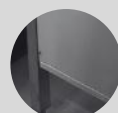
Hjul



Dobbelt-sided  
betjening



230V stikkontakt



Lukket sider



Spænding



Tilgængelig i bordmodel  
og væghængt model.



# KOGEBOARD04\_PIN\_RUND

professionelt induktionskøgebord med 4 runde zoner

Meget effektivt induktionskøgebord, som kan optimere arbejdsgangene i det professionelle køkken. Køgebordets zoner er runde med 5 kW. Varme overføres direkte fra zone til gryden uden spildvarme og overskudsvarme til køkken og gene for personale. Induktion er energibesparende og godt for den samlede økonomi og miljø. Køgebordet er udført i rustfrit stål med fokus på rengøringsvenlighed og sikring af driftssikkerhed. Køgebordet er udstyret med underhylde til opbevaring.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenavn, NORQi	RANGE04_PIN_R
Varenummer, NORQi	401014
Dimensioner (B x D x H)	800 x 800 x 900
Antal zoner (stk)	4
Dimension på zoner (mm)	runde, Ø270
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	20
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	31A, 31A, 31A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	< 10
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	Trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	95

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

## Mest anvendte tilkøb:



Højdejustering



Sidehylde



Gulvmontering



Marineudstyr



Effektregulering



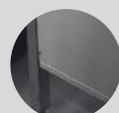
Hjul



Dobbeltsidet  
betjening



230V stikkontakt



Lukket sider



Spænding



Tilgængelig i bordmodel  
og væghængt model.



# KOGEBOARD06\_PIN\_RUND

professionelt induktionskøgebord med 6 runde zoner

Meget effektivt induktionskøgebord, som kan optimere arbejdsgangene i det professionelle køkken. Køgebordets zoner er runde med 5 kW. Varme overføres direkte fra zone til gryden uden spildvarme og overskudsvarme til køkken og gene for personale. Induktion er energibesparende og godt for den samlede økonomi og miljø. Køgebordet er udført i rustfrit stål med fokus på rengøringsvenlighed og sikring af driftssikkerhed. Køgebordet er udstyret med underhylde til opbevaring.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenavn, NORQi	RANGE06_PIN_R
Varenummer, NORQi	401016
Dimensioner (B x D x H)	1190 x 800 x 900
Antal zoner (stk)	6
Dimension på zoner (mm)	runde, Ø270
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	30
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	46A, 46A, 46A
Lækstrøm (mA)	14 - 20
Standby forbrug (W)	< 20
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	Trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	120

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

## Mest anvendte tilkøb:



Højdejustering



Sidehylde



Gulvmontering



Marineudstyr



Effektregulering



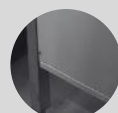
Hjul



Dobbelt-sided  
betjening



230V stikkontakt



Lukket sider



Spænding



# KOGESKAMMEL01\_PIN\_FLAD\_LAV

professionel induktionskogeskammel med 1 flad zone

Meget effektiv induktionskogeskammel, som kan optimere arbejdsgangene i det professionelle køkken. Kogeskammlens zone er flad med 5 kW. Varme overføres direkte fra zone til gryden uden spildvarme og overskudsvarme til køkken og gene for personale. Induktion er energibesparende og godt for den samlede økonomi og miljø. Kogeskamlen er udført i rustfrit stål med fokus på rengøringsvenlighed og sikring af driftssikkerhed.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenavn, NORQi	RANGE01_PIN_F_LOW
Varenummer, NORQi	402011
Dimensioner (B x D x H)	500 x 873 x 450
Antal zoner (stk)	1
Dimension på zoner (mm)	flad, 310 x 310
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	5
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	8A, 8A, 8A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	< 10
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	Trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	25

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Gulvmontering



Marineudstyr



Effektjustering



Hjul



Spænding



Tilgængelig i bordmodel  
og væghængt model.



# KOGEBORD02\_PIN\_FLAD

professionelt induktionskøgebord med 2 flade zoner

Meget effektivt induktionskøgebord, som kan optimere arbejdsgangene i det professionelle køkken. Køgebordets zoner er flade med 5 kW. Varme overføres direkte fra zone til gryden uden spildvarme og overskudsvarme til køkken og gene for personale. Induktion er energibesparende og godt for den samlede økonomi og miljø. Køgebordet er udført i rustfrit stål med fokus på rengøringsvenlighed og sikring af driftssikkerhed. Køgebordet er udstyret med underhylde til opbevaring.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenavn, NORQi	RANGE02_PIN_F
Varenummer, NORQi	402012
Dimensioner (B x D x H)	475 x 875 x 900
Antal zoner (stk)	2
Dimension på zoner (mm)	flade, 310 x 310
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	10
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	15A, 15A, 15A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	< 10
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	Trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	45

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

## Mest anvendte tilkøb:



Højdejustering



Sidehylde



Gulvmontering



Marineudstyr



Effektregulering



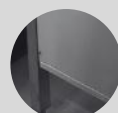
Hjul



Dobbelt-sided  
betjening



230V stikkontakt



Lukket sider



Spænding



Tilgængelig i bordmodel  
og væghængt model.



# KOGEBOARD02\_PIN\_FLAD\_BRED

professionelt induktionskøgebord med 2 flade zoner

Meget effektivt induktionskøgebord, som kan optimere arbejdsgangene i det professionelle køkken. Køgebordets zoner er flade med 5 kW. Varme overføres direkte fra zone til gryden uden spildvarme og overskudsvarme til køkken og gene for personale. Induktion er energibesparende og godt for den samlede økonomi og miljø. Køgebordet er udført i rustfrit stål med fokus på rengøringsvenlighed og sikring af driftssikkerhed. Køgebordet er udstyret med underhylde til opbevaring.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenavn, NORQi	RANGE02_PIN_F_WIDE
Varenummer, NORQi	402022
Dimensioner (B x D x H)	855 x 518 x 900
Antal zoner (stk)	2
Dimension på zoner (mm)	flade, 310 x 310
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	10
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	15A, 15A, 15A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	< 10
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	Trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	45

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

## Mest anvendte tilkøb:



Højdejustering



Sidehylde



Gulvmontering



Marineudstyr



Effektregulering



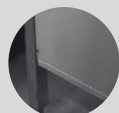
Hjul



Dobbelt-sided  
betjening



230V stikkontakt



Lukket sider



Spænding





Tilgængelig i bordmodel  
og væghængt model.



# KOGEBORD04\_PIN\_FLAD

professionelt induktionskøgebord med 4 flade zoner

Meget effektivt induktionskøgebord, som kan optimere arbejdsgangene i det professionelle køkken. Køgebordets zoner er flade med 5 kW. Varme overføres direkte fra zone til gryden uden spildvarme og overskudsvarme til køkken og gene for personale. Induktion er energibesparende og godt for den samlede økonomi og miljø. Køgebordet er udført i rustfrit stål med fokus på rengøringsvenlighed og sikring af driftssikkerhed. Køgebordet er udstyret med underhylde til opbevaring.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenavn, NORQi	RANGE04_PIN_F
Varenummer, NORQi	402014
Dimensioner (B x D x H)	870 x 875 x 900
Antal zoner (stk)	4
Dimension på zoner (mm)	flade, 310 x 310
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	20
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	31A, 31A, 31A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	< 10
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	Trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	95

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

## Mest anvendte tilkøb:



Højdejustering



Sidehylde



Gulvmontering



Marineudstyr



Effektregulering



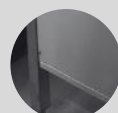
Hjul



Dobbeltsidet  
betjening



230V stikkontakt



Lukket sider



Spænding



Tilgængelig i bordmodel  
og væghængt model.



# KOGEBOARD06\_PIN\_FLAD

professionelt induktionskøgebord med 6 flade zoner

Meget effektivt induktionskøgebord, som kan optimere arbejdsgangene i det professionelle køkken. Køgebordets zoner er flade med 5 kW. Varme overføres direkte fra zone til gryden uden spildvarme og overskudsvarme til køkken og gene for personale. Induktion er energibesparende og godt for den samlede økonomi og miljø. Køgebordet er udført i rustfrit stål med fokus på rengøringsvenlighed og sikring af driftssikkerhed. Køgebordet er udstyret med underhylde til opbevaring.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenavn, NORQi	RANGE06_PIN_F
Varenummer, NORQi	402016
Dimensioner (B x D x H)	1265 x 875 x 900
Antal zoner (stk)	6
Dimension på zoner (mm)	flade, 310 x 310
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	30
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	46A, 46A, 46A
Lækstrøm (mA)	14 - 20
Standby forbrug (W)	< 20
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	Trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	120

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

## Mest anvendte tilkøb:



Højdejustering



Sidehylde



Gulvmontering



Marineudstyr



Effektregulering



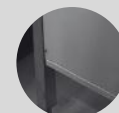
Hjul



Dobbelt-sided  
betjening



230V stikkontakt



Lukket sider



Spænding



# INDBYGNINGO2\_PIN\_RUND\_OP

professionel build-in induktion med 2 runde zoner

Meget effektiv build-in induktion, som kan optimere arbejdsgangene i det professionelle køkken. Induktions zoner er runde med 5 kW. Varme overføres direkte fra zone til gryden uden spildvarme og overskudsvarme til køkken og gene for personale. Induktion er energibesparende og godt for den samlede økonomi og miljø. Induktionen er udført i rustfrit stål med fokus af driftssikkerhed. Indbygningen monteres under bordet, så der ikke er synlige kanter efter montering. Dette produkt leveres som et sæt med glas, ledninger, knap og skilt til montering.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenavn, NORQi	RANGE02_PIN_R_UP
Varenummer, NORQi	501004
Dimensioner (B x D x H)	340 x 654 x 249
Antal zoner (stk)	2
Dimension på zoner (mm)	rund, Ø270
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	10
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	15A, 15A, 15A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	< 10
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	Trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	25

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Effektregulering



Spænding



# INDBYGNING02\_PIN\_RUND\_NED

professionel drop-down induktion med 2 runde zoner

Meget effektiv drop-down induktion, som kan optimere arbejdsgangene i det professionelle køkken. Induktions zoner er runde med 5 kW. Varme overføres direkte fra zone til gryden uden spildvarme og overskudsvarme til køkken og gene for personale. Induktion er energibesparende og godt for den samlede økonomi og miljø. Induktionen er udført i rustfrit stål med fokus af driftssikkerhed. Indbygningen monteres oppefra i bordet, så der er synlige kanter efter montering. Dette produkt leveres som et sæt med glas, ledninger, knap og skilt til montering.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenavn, NORQi	RANGE02_PIN_R_DOWN
Varenummer, NORQi	501008
Dimensioner (B x D x H)	340 x 654 x 249
Antal zoner (stk)	2
Dimension på zoner (mm)	rund, Ø270
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	10
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	15A, 15A, 15A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	< 10
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	Trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	25

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Effektregulering



Spænding



# INDBYGNING02\_PIN\_FLAD\_OP

professionel build-in induktion med 2 flade zoner

Meget effektiv build-in induktion, som kan optimere arbejdsgangene i det professionelle køkken. Induktions zoner er flade med 5 kW. Varme overføres direkte fra zone til gryden uden spildvarme og overskudsvarme til køkken og gene for personale. Induktion er energibesparende og godt for den samlede økonomi og miljø. Induktionen er udført i rustfrit stål med fokus af driftssikkerhed. Indbygningen monteres under bordet, så der ikke er synlige kanter efter montering. Dette produkt leveres som et sæt med glas, ledninger, knap og skilt til montering.

Dette produkt er en del af vores **IMPACT-serie!**



Varenavn, NORQi	RANGE02_PIN_F_UP
Varenummer, NORQi	501006
Dimensioner (B x D x H)	340 x 724 x 264
Antal zoner (stk)	2
Dimension på zoner (mm)	flade, 310 x 310
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	10
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	15A, 15A, 15A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	< 10
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	Trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	25

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

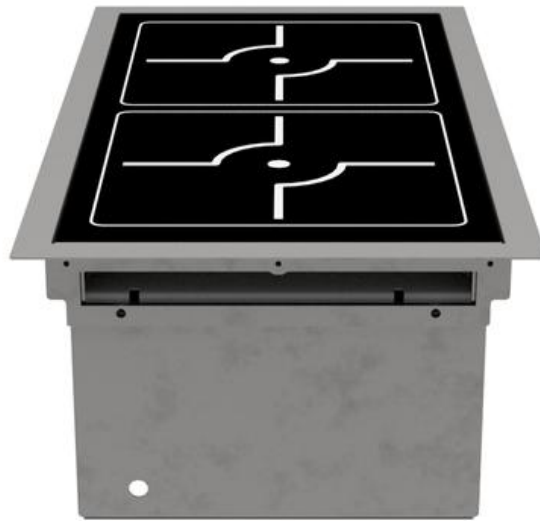
Mest anvendte tilkøb:



Effektregulering



Spænding



# INDBYGNINGO2\_PIN\_FLAD\_NED

professionel drop-down induktion med 2 flade zoner

Meget effektiv drop-down induktion, som kan optimere arbejdsgangene i det professionelle køkken. Induktions zoner er flade med 5 kW. Varme overføres direkte fra zone til gryden uden spildvarme og overskudsvarme til køkken og gene for personale. Induktion er energibesparende og godt for den samlede økonomi og miljø. Induktionen er udført i rustfrit stål med fokus af driftssikkerhed. Indbygningen monteres oppefra i bordet, så der er synlige kanter efter montering. Dette produkt leveres som et sæt med glas, ledninger, knap og skilt til montering.

Dette produkt er en del af vores IMPACT-serie!



Varenavn, NORQi	RANGE02_PIN_F_DOWN
Varenummer, NORQi	501009
Dimensioner (B x D x H)	340 x 724 x 264
Antal zoner (stk)	2
Dimension på zoner (mm)	flade, 310 x 310
Volt (V)	3x400V+N+PE
Frekvens (Hz)	50/60
Effekt (kW)	10
Spænding (L1 [A], L2[A], L3[A])	15A, 15A, 15A
Lækstrøm (mA)	7 - 10
Standby forbrug (W)	< 10
Hærdet glas (mm)	6
Regulering	Trinløs, 1-9
Tætningsklasse	IP X5
Vægt (kg)	25

- se betjeningsvejledning for yderlig information -

Mest anvendte tilkøb:



Effektregulering



Spænding

# #tilpassettilditbehov TILPASSET TIL DIG!



## Højdejustering

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



## Effektregulering

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



## Lukket sider

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



## Sidehylde

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



## Hjul

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



## Gryderegistrering

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



## Gulvmontering

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



## Dobbeltsidet betjening

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



## Spænding

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



## Marineudstyr

Marineudstyr giver personalet i kabyssen mulighed for at lave mad under bølgegang og når skibet hælder. Hver zone er adskilt i slingergrejet, så alle gryder og pander fastholdes individuelt.



## 230V stikkontakt

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



## Bord- & vægmodel

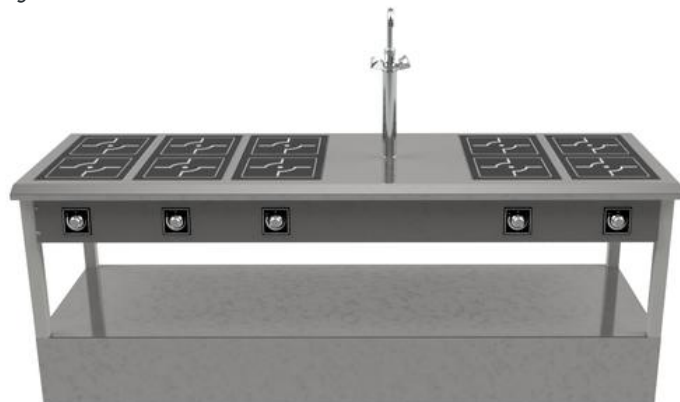
Alle kogeboard kan fås som bordmodel, hvor benene er kortet op til 50 mm. under kogeboardet. Så der er plads til effektiv ventilation af kogeboardets driftskomponenter. Vægbeslag kan tilkøbes efter individuelle behov.

# #designditegetkogeboard FÅ LAVET DIT EGET DESIGN!

## SPECIALDESIGNET KOGEBOARD

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

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



	Bord- og vægmodel	Spænding	Højdejustering	Sidehylde	Gulvmontering	Hjul	Effektregulering	Gyrderegistrering	Marineudstyr	Dobbeltsidet betjening	230V stikkontakt	Lukket sider
KOGEBORDD01_BASIC_LAV	●	●			●	●		●	●			
KOGEBORDD02_BASIC	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●
KOGEBORDD04_BASIC	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●
KOGEBORDD06_BASIC	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●
KOGEBORDD01_SPIN	●		●	●	●	●			●		●	●
KOGEBORDD02_SPIN	●		●	●	●	●			●	●	●	●
KOGEBORDD04_SPIN	●		●	●	●	●			●	●	●	●
KOGEBORDD05_SPIN	●		●	●	●	●			●	●	●	●
KOGEBORDD06_SPIN	●		●	●	●	●			●	●	●	●
KOGEBORDD02_PIN_RUND	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●
KOGEBORDD02_PIN_RUND_BRED	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●
KOGEBORDD04_PIN_RUND	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●
KOGEBORDD06_PIN_RUND	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●
KOGEBORDD01_PIN_FLAD_LAV	●	●			●	●	●		●			
KOGEBORDD02_PIN_FLAD	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●
KOGEBORDD02_PIN_FLAD_BRED	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●
KOGEBORDD04_PIN_FLAD	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●
KOGEBORDD06_PIN_FLAD	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●

NORQI ApS  
Sandvadvej 9  
DK-5210 Odense NV

W: [www.norqi.dk](http://www.norqi.dk)  
T: +45 71 95 60 31  
M: [info@norqi.dk](mailto: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.