



FORDELE VED INDUKTIONSKIPSTEGER

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

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

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

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

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