



NORQI



FORDELE VED INDUKTIONSMULTIPAN

Hurtig opvarmning; En induktionsmultipan varmer op til 200° C på 90 sekunder, hvor en traditionel steger kan være op til 10 min. om at opnå samme temperatur. Induktionsmultipanen er markedets hurtigste steger til opvarmning af stegeoverfladen. Den hurtige opvarmningstid gør at man skal gentænke sine arbejdsgange på en ny og positiv måde. Tidligere har man tændt stegeren for derefter at kunne ordne sine ingredienser som skulle tilberedes. Induktionsmultipanen 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; Induktionskipmultipanen 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 kød, grøntsager eller bacon og få samme gode resultat hver gang!

Effektiv regulering af varme; I induktionsmultipanen 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 har en kerne af aluminium, så holder den ikke på varmen, som man kan opleve ved en traditionel steger, hvor ingredienserne kan stege videre efter man har slukket for varmen.

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

Energibesparende; Kombinationen af induktion og digital teknologi gør at induktionsmultipanen 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.